

**Sicherheits- & Hygienekonzept
Anlässlich COVID 19 Pandemie
Stand: 27.04.2021**

Allgemein Mitarbeiter

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht durch:

1. Mindestabstand 1,5 m für Mitarbeiter und Gäste
2. Räumliche Abtrennung / bzw. Mund-Nase-Bedeckung
3. Mund-Nase-Schutz richtig benutzen und pflegen
4. Händehygiene einhalten
5. Nies- und Hustenetikette einhalten
6. Direkten Handkontakt vermeiden
7. Auf Körperkontakt verzichten
8. Ausreichend Desinfektionsspender für Gast und Mitarbeiter stehen zur Verfügung
9. Regelmäßige Reinigung von Türen, Türgriffen, Handläufen pp.
10. HACCP-Hygiene-Konzept wird auf Corona-Situation angepasst durch Ergänzung der Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz
11. Räumlichkeiten, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig zu lüften, Frischluftzufuhr
12. Mitarbeiter sind darüber unterwiesen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen. Wenn während der Arbeitszeit Krankheitssymptome auftreten, ist die Arbeit umgehend einzustellen.
13. Pandemieplan www.bgn.de/corona/
14. LUCA App zur Registrierung und kontaktloser Nachverfolgung

Anreise des Hotelgastes

Bevor der Hotelgast ins Foyer eintritt, wird er

- a) Per Aufsteller über die LUCA App informiert und aufgefordert, sich über diese App zu registrieren.
- b) über einen sichtbar aufgestellten Desinfektionsspender aufgefordert, sich hier bereits erstmals die Hände zu desinfizieren. Diese Spender stehen am Vorder- und am Hintereingang bereit.

Über einen Standaufsteller wird dem Gast erstmals mitgeteilt, wie er sich über Verhaltensregeln im Hause schützen und auch seine Mitmenschen schützen kann. Die Verhaltensregeln werden dem Gast vorab übersandt und vom Gast unterschrieben und akzeptiert.

Check-In / Check-Out

- Anreise ab 15.00 Uhr, Abreise bis 11.00 Uhr. Dadurch entsteht genug Zeit für Vor- und Nachbereitung.

- Mindestabstand beim Check-In 1,5 m zwischen Gast und Mitarbeiter und auch zwischen den Gästen
- Die Rezeptionskraft ist durch ein Plexiglasaufsteller und/oder Mundschutz und Handschuhe geschützt und schützt dadurch auch den Gast
- Jeder Gast wird einzeln und nacheinander erfasst
- Bei Anreise haben die Gäste schriftlich zu versichern, dass sie selbst keinerlei Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV2 infizierter Person hatten.
- Meldescheinerstellung und Datenerfassung des Gastes, Gast unterschreibt den Meldeschein
- Nutzung durch Einmalkugelschreiber
- Gast trägt sich in eine Frühstücksliste ein und legt damit seine Frühstückszeit fest
- Gast zahlt im Vorfeld oder bereits beim Check-In sein Zimmer
- Zusatzleistungen werden direkt gezahlt (Barbereich)
- Bei Abreise wird der Schlüssel vom Gast in einen Behälter an der Rezeption gelegt
- Nach Check-Out wird der Schlüssel durch Rezeptions-Mitarbeiter desinfiziert

Aufenthalt des Gastes im öffentlichen Hotelbereich

- Durch Verhaltensregelaufsteller wird an die Vernunft der Gäste appelliert.
- An den Aufzugstüren ist schriftlich fixiert, dass der Hotelgast nur einzeln oder mit der Familie den Aufzug benutzen darf
- Die öffentlichen WCs sind nicht zu nutzen. Der Gast benutzt sein WC auf seinem Zimmer
- Abstandshaltung
- Kreuzwege vermeiden
- Zu langer Aufenthalt auf den Hotelfluren vermeiden

Unsere Mitarbeiter achten auf die Ausführung durch die Gäste und behalten sich vor, diese auch freundlich einzufordern.

Frühstück

- Der Hotelgast erhält beim Check-In die Möglichkeit seine gewünschte Frühstückszeit in eine Zeitenliste eintragen zu lassen.
- Über diese Zeitenliste können wir gewährleisten, dass höchstens 30 Personen zur gleichen Zeit mit Mindestabstand frühstücken können.
- Wir bieten maximal 4 Frühstückszeitfenster an
- Beginn ist ab 06.45 Uhr, jede Frühstückseinheit beträgt maximal 60 Minuten, so dass gewährleistet ist, dass eine komplette Säuberung und Desinfizierung des Frühstücksplatzes erfolgen kann, bevor die nächste Besetzung erfolgt
- Ausheben der Teller/Besteck/Gläser werden ausschließlich vom Servicepersonal vorgenommen
- Servicemitarbeiter halten Sicherheitsabstand zum Gast ein
- Nach jedem Abräumen von Geschirr soll Händewaschen/-desinfektion erfolgen
- Frühstücksraum wird regelmäßig gelüftet
- Der gesamte Frühstücksraum ist mit einem UVC Luftsterilisator ausgestattet.

Tische/Inventar Frühstück

- Stühle belegen das Rücken zu Rücken mindestens 1,5 m auseinander sitzen
- Zum Nachbartisch rechts und links werden mindestens 1,5 m Abstand gehalten
- Zwei häusliche Gemeinschaften an den Gästetischen sind erlaubt bis maximal 10 Personen
- Tisch und Platz ist dem Gast direkt zugewiesen und kann auch nach Einnahme nicht mehr gewechselt werden
- Tische und Stühle werden nach Gebrauch gründlich gereinigt und desinfiziert
- Frühstücksraum regelmäßig lüften

Hotelbar

- Barhocker sind entfernt
- Gäste werden am Tresen empfangen und bekommen einen Tisch zugewiesen
- Dokumentation des Gastes, Uhrzeit, Name, Zimmer
- Bestellung wird vom Servicemitarbeiter mit 1,5 m Abstand und Mundschutz am Tisch aufgenommen
- Der Gast erhält auf Nachfrage vom Servicemitarbeiter eine Getränkekarte. Diese wird nach Benutzung wieder desinfiziert und am Tresen hinterlegt
- Servicemitarbeiter serviert dem Gast sein Getränk auf einem Tablett, dieses wird auf dem Tisch abgestellt, Gast nimmt sich selbständig sein Getränk vom Tablett
- Der Gast zahlt seine Barrechnung hier direkt
- Der Gast wird um möglichst kontaktloses Bezahlen durch Kreditkarte gebeten. Ist dieses nicht möglich, wird eine Übergabe von Geld/Belegen über ein Tablett vorgenommen

Hotelzimmer

- Zimmerdamen bekommen „eigenes“ Stockwerk und die gleichen Zimmer
- Zimmerdamen tragen Mund- und Nasenschutz, Handschuhe
- Jedes Mal Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen desinfizieren
- Intensives Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen
- Reinigungslappen nach jedem Zimmer austauschen oder gründlich waschen (Reinigungskonzept farbcodierte Lappen) ist eingeführt

Arbeitsprozesse Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter arbeiten in festen Teams in unterschiedlichen Schichten.
Unsere Mitarbeiter sind darauf hingewiesen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.