

Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen ab 20.09.2021

Alle Rechtsverordnungen sind einzuhalten!! Unsere Mitarbeiter werden einmal in der Woche getestet, zu Ihrem und unserem Schutz

Es gibt keine Maskenpflicht mehr. Die Landesregierung empfiehlt aber das Tragen eines Mund-, Nasenschutzes, wenn Mindestabstände nicht eingehalten werden können.

Eingang/Lobby

- Desinfektionsspender weiterhin aufgestellt
- Eingangstüren weitgehend geöffnet lassen
- Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen
- Kontaktflächen nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren
- Häufiges Desinfizieren der Handgriffe
- Warteschlangen vermeiden

Buchungen- Hotel

- Buchungen sollten online, telefonisch, oder per Email vorgenommen werden
- Name, Telefonnummer, Email muss aufgenommen werden
- Neues Hausrecht/ Verhaltensregeln müssen vom Gast akzeptiert werden, liegen entweder auf dem Tisch oder werden bei Anreise überreicht.

Restaurant

- Reservierung (auch kurzfristig) erforderlich, per Email, Telefon, online oder persönlich
- Küchenzeiten 18:00 bis 21:00 Uhr
- 3-G-Regel: Alle Restaurantgäste (auch die, die im Hotel wohnen) benötigen ein max. 24 Stunden altes negatives Testergebnis, die volle Impfung oder Genesung, Nachweis muss kontrolliert werden
- Lüftungen in allen Räumen sind eingeschaltet, zusätzlich sind die Fenster geöffnet
- Zusätzliche Luftfilterung durch mobiles Gerät

Tagungen

- können stattfinden

Toiletten

- Seifen-, Desinfektionsspender und Papierhandtücher
- Häufigere Reinigungsintervalle
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken & Armaturen
- Hotelgäste nutzen die Zimmertoilette

Frühstück

- Büffet (mit Maskenpflicht), Gäste nach Frühstückszeit fragen
- Täglich Tischplan erstellen und Gast zum Tisch begleiten
- Händedesinfektion steht am Eingang bereit
- Kaffeeservice in Einzelportionen, nur silberne Kannen, da diese in die Spüle können
- Kaffee steht schon auf den Tischen
- Menagen und Zucker nach Gästebesuch desinfizieren!

Rezeption

- Eingangstüren offenstehen lassen
- 3-G-Regel: Negativer Antigen-Schnelltest nicht älter als 48 Stunden sein.
- Check In /Check Out: Abstand Gast zu Mitarbeiter einhalten
- Zusätzlicher Spuckschutz an Rezeption aufgestellt
- Abstandsmarkierungen vor der Rezeption einhalten, berührte Oberflächen reinigen und desinfizieren
- Digitale Prozesse bevorzugen, bei Anreise abkassieren
- Check Out: Schlüssel in Desinfektionsmittel legen vom Gast
- 2 Körbe mit Kugelschreibern, 1 x desinfiziert, 1 x gebraucht
- Quick-Check out kann bis 24 h vor Abreise digital an Rezeption geschickt werden.

Etage/Housekeeping

- Mitarbeiter bekommen „eigene Zimmer“
- Nach Betreten des Zimmers: als erstes Fenster breit auf und lüften!
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Lichtschaltern, Handläufe
- Häufiges lüften, auch nach dem Säubern, Fenster erst bei Arbeitsende schließen
- Abreise: nach der Reinigung = Desinfizieren aller Oberflächen, Wasserkocher und Flaschen in Minibar
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen
- Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer neu!!!
- Maske tragen, wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann!
- Quarantänezimmer: frei lassen - lüften!! Es wird mit dem Gesundheitsamt geklärt, ob eine qualifizierte Reinigung notwendig ist.

Wellnessbereich

- Hat geöffnet für Kosmetik und Massagen
- Wellnessgäste benötigen einen maximal 24 Stunden alten Negativtest, den vollen Impfschutz oder die Genesung (Nachweise!)
- Die Sauna kann genutzt werden

Bar

- Öffnungszeiten wie Restaurant

Mitarbeiter

- Mitarbeitern die nicht geimpft oder genesen sind, müssen alle 72 Stunden ein negatives Testergebnis vorlegen, um ohne Maske arbeiten zu können
- Dies muss dokumentiert werden und vom Mitarbeiter unterschrieben werden
- Impfpässe in Kopie