

Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen ab 15.01.2022

Alle Rechtsverordnungen sind einzuhalten!!

Im gesamten Haus gilt die Pflicht zum Tragen einer medizinischen oder FFP2-Maske bis ins eigene Zimmer oder zum Sitzplatz im Restaurant.

Eingang/Lobby

- Türen (soweit es die Witterung zulässt) offen stehen lassen
- Desinfektionsspender weiterhin aufgestellt
- Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen
- Kontaktflächen nach jeder Benutzung reinigen und desinfizieren
- Häufiges Desinfizieren der Handgriffe
- Warteschlangen vermeiden
- Check In /Check Out: Abstand Gast zu Mitarbeiter einhalten
- Zusätzlicher Spuckschutz an Rezeption aufgestellt
- Digitale Prozesse bevorzugen, bei Anreise abkassieren
- berührte Oberflächen reinigen und desinfizieren
- 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

Buchungen- Hotel

- Buchungen sollten online, telefonisch, oder per Email vorgenommen werden
- Name, Telefonnummer, Email muss aufgenommen werden
- Gast akzeptiert mit Buchung die aktuell geltenden Hausregeln
- Touristische Gäste müssen zusätzlich zum vollen Impfschutz oder der Genesung einen negativen Test bei Anreise vorlegen
 - Antigen-Schnelltest maximal 24 Stunden alt oder
 - PCR-Test maximal 48 Stunden alt
- Personen, die bereits eine Booster-Impfung erhalten haben, die mindestens 14 Tage her ist, benötigen keinen Test!
- **Ausnahme:** Gäste, die nicht geimpft werden können, müssen dies mit einem ärztlichen Attest und einem Negativ-Test (24h) belegen
- **Kinder:** bis zur Einschulung sind von der Testpflicht befreit
 - Minderjährige Schüler, benötigen den Nachweis der Schule, dass sie 2x wöchentlich getestet werden
 - Ferien:** können Test zuhause machen, wir benötigen die Bescheinigung der Schule in Verbindung mit einer Selbstauskunft der Eltern (nicht älter als 72 h)

Restaurant

- Reservierung (auch kurzfristig) erforderlich, per Email, Telefon, online oder persönlich
- Küchenzeiten 18:00 bis 21:00 Uhr
- 2-G-plus-Regel: Alle Restaurantgäste benötigen entsprechenden Nachweis
- Lüftungen in allen Räumen sind eingeschaltet, wo es geht wird stoß-gelüftet
- Zusätzliche Luftfilterung durch mobiles Gerät
- Gäste tragen Masken, außer am Sitzplatz
- Alle Mitarbeiter im Gastraum tragen Maske

Tagungen

- können stattfinden
- auch hier gilt die 2-G-plus-Regelung
- maximal 50 Personen an festen Sitzplätzen!

Veranstaltungen

- können stattfinden
- auch hier gilt die 2-G-plus-Regelung
- maximal 50 Personen an festen Sitzplätzen!

Toiletten

- Seifen-, Desinfektionsspender und Papierhandtücher
- Häufigere Reinigungsintervalle
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken & Armaturen

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
- Tisch nach Gästebesuch desinfizieren

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 Massageanwendungen
- Wellnessgäste benötigen den vollen Impfschutz oder die Genesung (Nachweise!)
- Behandler sind geimpft, tragen Maske
- Gäste tragen Maske, außer bei kosmetischen Gesichtsbearbeitungen
- Die Sauna kann genutzt werden

Bar

- Gleiche Regeln wie im Restaurant

Mitarbeiter

- Mitarbeiter die nicht geimpft oder genesen sind, müssen täglich ein negatives Testergebnis vorlegen
- Dies muss dokumentiert werden und vom Mitarbeiter unterschrieben werden