

Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen ab 19.03.2022

Alle Rechtsverordnungen sind einzuhalten!!

Für Gäste gibt es eine Empfehlung einen Mund-Nasenschutz zu tragen.
Mitarbeiter mit Gästekontakt unterliegen einer Maskenpflicht!

Eingang/Lobby

- Türen (soweit es die Witterung zulässt) offenstehen 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

Restaurant

- Reservierung (auch kurzfristig) erforderlich, per Email, Telefon, online oder persönlich
- Küchenzeiten 18:00 bis 21:00 Uhr
- Lüftungen in allen Räumen sind eingeschaltet, wo es geht wird stoß-gelüftet
- Zusätzliche Luftfilterung durch mobiles Gerät
- Alle Mitarbeiter im Gastraum tragen Maske

Tagungen

- können stattfinden
- im geschlossenen Raum läuft die Lüftung! oder die Fenster sind geöffnet

Veranstaltungen

- können stattfinden
- im geschlossenen Raum läuft die Lüftung! oder die Fenster sind geöffnet

Toiletten

- Seifen-, Desinfektionsspender und Papierhandtücher stehen bereit
- Häufigere Reinigungsintervalle sind angeordnet
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken & Armaturen ist angeordnet
- Lüftungen sind im Betrieb

Frühstück

- Büffet, Gäste nach Frühstückszeit fragen
- Täglich Tischplan erstellen und Gast zum Tisch begleiten
- Händedesinfektion steht am Buffet 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!!!
- Quarantänezimmer: frei lassen - lüften!! Es wird mit dem Gesundheitsamt geklärt, ob eine qualifizierte Reinigung notwendig ist.

Wellnessbereich

- Hat geöffnet für Kosmetik und Massageanwendungen
- Behandler sind geimpft, tragen Maske, bei Gesichtsbehandlung FFPS
- Gäste tragen Maske, außer bei kosmetischen Gesichtsbehandlungen
- Die Sauna kann genutzt werden
- In der Umkleidekabine steht Desinfektionsmittel und Einmalhandtuchpaier bereit
- Für die Wärmebank steht Desinfektionsmittel und Einmalhandtuchpaier bereit
- Gereinigte Wolldecken werden von genutzten Wolldecken getrennt aufbewahrt.

Bar

- Gleiche Regeln wie im Restaurant

Mitarbeiter

- Es gelten die bundeseinheitlichen Arbeitsschutzmaßnahmen