



ROMANTIK HOTEL<sup>ZUR</sup>POST  
★★★★

# Hygiene-/Schutzkonzept SARS-CoV2

## Romantik Hotel zur Post

### Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	1
Generelles.....	1
Arbeitsabläufe .....	2
Spezielle Maßnahmen in den einzelnen Abteilungen.....	3
Rezeption.....	3
Frühstück .....	4
Housekeeping.....	4
Restaurant .....	5
Küche .....	6
Tagungen .....	6
Umgang mit Corona-Fällen.....	7
Verdachtsfall bei Gästen .....	7
Verdachtsfall bei Mitarbeitern .....	7

## Vorwort

Ungewöhnliche Zeiten verlangen ungewöhnliche Maßnahmen. Als Ort der Begegnungen tragen wir als Betrieb eine Verantwortung bei der Eindämmung der Pandemie. In diesem Sinne, und vor allem zum Schutz unserer Mitarbeiter und Gäste, haben wir die notwendigen Schutzmaßnahmen in unseren betrieblichen Ablauf eingeführt und in diesem Dokument verfasst.

Dieses Hygienekonzept wird laufend aktualisiert und an die aktuellen Gegebenheiten und Regelungen angepasst.

## Generelles

- Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal.
- Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch bzw. im Hotelzimmer darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Die Gäste müssen ihren eigenen Mund-Nasen-Schutz mitnehmen.
- Das Personal trägt ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
- Gäste werden in folgenden Fällen vom Besuch des Betriebes ausgeschlossen:
  - Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
  - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen
  - Aufenthalt in einem ausländischen Risikogebiet in den letzten 14 Tagen
- Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife und Einmalhandtücher bereitgestellt. Hinweise zum richtigen Händewaschen in den sanitären Einrichtungen wurden angebracht.
- Es stehen mehrere Desinfektionsmittel-Spender für Mitarbeiter und Gäste zur Verfügung (Rezeption, Restaurant-Eingang, Bar, Küche, WC, in jedem Stockwerk, Seminarraum)
- Die öffentlichen Räume (vor allem Türklinken, WCs, Geländer, Handläufe, Aufzugtüren und Tasten im Aufzug) werden häufiger gereinigt
- Der Aufzug darf nur von Einzelpersonen bzw. von Personen eines Hausstandes gleichzeitig genutzt werden, da ansonsten die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können. Darauf wird mit einem Hinweisschild an jeder Etage hingewiesen.

- Mithilfe von Aufstellern werden Verhaltenshinweise zur Einhaltung der Hygieneregeln kommuniziert (beim Eingang, Abstand halten an der Rezeption, richtiges Händewaschen in den Toiletten, etc.)

## **Arbeitsabläufe**

- In allen Abteilungen sind, soweit möglich, feste Teams eingeteilt, sodass nicht jeder Mitarbeiter mit jedem Kollegen Kontakt hat. An der Rezeption werden die Schichten immer nur von einer Person gemacht. Schichtwechsel werden besonders vorsichtig durchgeführt.
- Mitarbeiter dürfen nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen. Es ist eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich. Wenn Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, ist die Arbeit umgehend einzustellen. Alle Mitarbeiter werden darum gebeten, bei notwendigen Vertretungen flexibel und verständnisvoll zu agieren. Weitere Informationen zu Verdachtsfällen siehe Kapitel „Umgang mit Corona-Fällen“
- Mitarbeiter dürfen ebenfalls nicht zur Arbeit kommen, wenn Sie sich in den letzten 14 Tagen in einem ausländischen Risikogebiet aufgehalten haben. Vor Arbeitsantritt ist ein negatives Testergebnis vorzuweisen.
- Der Zutritt und das Verlassen von betriebsfremden Personen (z.B. Lieferanten) wird dokumentiert
- Jede Abteilung achtet für ihren Bereich auf regelmäßiges Lüften der Räume und regelmäßiges Desinfizieren von Gegenständen und Berührungspunkten

# Spezielle Maßnahmen in den einzelnen Abteilungen

## Rezeption

- An der Rezeption befinden sich Plexiglas-Scheiben als Spuckschutz sowie ein Desinfektionsmittelspender
- Alle Gäste werden vor Anreise über unsere Hygieneregeln informiert und darauf hingewiesen einen eigenen Mund-Nasen-Schutz mitzunehmen
- Die Gäste können ihren Meldeschein alternativ vorab über unser digitales Gästesystem ausfüllen. Für die rechtlich notwendige Unterschrift stehen desinfizierte Kugelschreiber zur Verfügung.
- Die Zimmerschlüssel werden bei Ausgabe und Annahme desinfiziert. Die Gäste werden dazu angehalten den Schlüssel während des Aufenthaltes nicht an der Rezeption abzugeben.
- Um den Kontakt an der Rezeption zu entzerren werden die Gäste gebeten, Ihre Rechnung im Laufe Ihres Aufenthaltes zu begleichen, sodass beim Check-Out möglichst keine Gäste aufeinandertreffen
- Es wird um bargeldlose Bezahlung gebeten. Der Kartenterminal wird regelmäßig desinfiziert
- Die Zimmer werden nach Möglichkeit so eingeteilt, dass sie nicht am gleichen Tag wieder vergeben werden, sodass genügend Zeit für eine gründliche Reinigung und Desinfektion ist.
- Es wird kein Obstkorb zur Selbstbedienung angeboten.
- Die Auslage von Broschüren, Hotelkatalog, Magazine etc. wird auf ein Minimum reduziert bzw. werden diese nur auf Nachfrage von der Rezeption ausgegeben.
- Alle Informationen für die Gäste sind digital in unserem digitalen Gäste-Service-System über das eigene Mobiltelefon oder ein Tablett abrufbar. Mit diesem Tool können die Gäste auch mit der Rezeption kommunizieren, ohne den persönlichen Kontakt aufsuchen zu müssen oder das Gästetelefon am Zimmer verwenden zu müssen.
- Tresen-Flächen, Computertastaturen, Telefon, Arbeitsutensilien etc. werden regelmäßig desinfiziert

## Frühstück

- Das Frühstücks-Buffer wurde an die neuen Hygienebedingungen angepasst. Das heißt, das Vorlagebesteck am Buffet wurde entfernt. Stattdessen stehen für jeden Gast jederzeit frische Gabeln zur Verfügung, um sich am Buffet bedienen zu können. Die Gäste dürfen nur mit Mund-Nasen-Bedeckung zum Buffet und sie müssen sich davor die Hände desinfizieren. Müsli, Marmeladen, Säfte etc. werden im Vorhinein portioniert, sodass keine Gegenstände von mehreren Gästen berührt werden.
- Bei einer niedrigen Frühstücksanzahl gibt es anstatt des Buffets ein serviertes Frühstück, welches die Gäste vorab auswählen können.
- Die Tageszeitungen stehen den Gästen digital über unser digitales Gäste-Service-System zur Verfügung.

## Housekeeping

- Jedes Zimmermädchen hat ihr eigenes Stockwerk bzw. stets dieselben Zimmer
- Die Zimmerreinigung erfolgt nur, wenn sich der Gast nicht im Zimmer aufhält
- Die Zimmer werden häufiger gelüftet
- Regelmäßige Reinigung aller Berührungspunkte im Zimmer wie: Lichtschalter, Fernbedienung, Telefon, Getränke und Flaschenöffner, Fenstergriffe, Türklinken innen und außen sowie Badezimmertürklinken, Fön, Bedienungsfeld Klimaanlage, Safe Bedienungsfeld und Safe-Türe, Schranktür-Griffe, Bad-Amenities
- Alle nicht notwendigen Dinge (Stift, Schreibblock, Magazine) werden von den Zimmern entfernt und auf Wunsch jederzeit an der Rezeption ausgegeben
- Die Reinigungstücher werden regelmäßig gründlich gewaschen oder ausgetauscht
- Es erfolgt eine konsequente Trennung von sauberer und schmutziger Wäsche

## Restaurant

- Die Tische im Restaurant und im Gastgarten wurden umgestellt bzw. die Plätze wurden so platziert, dass stets der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann.
- Die Gäste werden von den Bedienungen platziert
- Es dürfen maximal 5 Personen oder zwei Hausstände an einem Tisch ohne Einhaltung des Mindestabstandes Platz nehmen.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, müssen stets die Kontaktdaten einer Person pro Hausstand (Name, Personenzahl, Zeitraum des Aufenthaltes, Telefon) aufgenommen werden. Andernfalls ist eine Bewirtung/Beherbergung nicht erlaubt.
- Auf die Annahme der Garderobe wird verzichtet
- Auf Menagen auf den Tischen wird verzichtet
- Die Speisekarten werden regelmäßig desinfiziert. Die komplette Speisekarte ist überdies jederzeit online auf unserer Webseite verfügbar.
- Es wird um bargeldlose Bezahlung gebeten. Der Kartenterminal wird regelmäßig desinfiziert
- Der Gastraum wird regelmäßig gelüftet
- Die Gläser und das Besteck werden bei 60° C gewaschen, bei manuellen Spülprozessen wird möglichst heißes Wasser mit Spülmittel verwendet
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich angefasst, sondern möglichst weit unten
- Die Registrierkassa sowie die Serviertablets werden regelmäßig desinfiziert, vor allem bei Schichtwechsel
- Die verpflichtende Sperrstunde ist um 22 Uhr

## Küche

- Es wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, wird eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen.
- Die Arbeitsmaterialien werden häufiger gewaschen bzw. desinfiziert.
- Arbeitsgeräte werden nach Möglichkeit jeweils nur von einer Person bedient und ansonsten desinfiziert
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung
- Das Geschirr wird bei 60° C gewaschen, bei manuellen Spülprozessen wird möglichst heißes Wasser mit Spülmittel verwendet

## Tagungen

- Im Seminarraum gelten die gleichen Regeln wie im Restaurant. Das heißt, es dürfen maximal 5 Personen ohne Mindestabstand nebeneinandersitzen.
- Die Mund-Nasenschutz-Pflicht gilt auch im Tagungsraum durchgängig am Platz.
- Die Kaffeepause wird als Buffet angeboten. Die Tagungsteilnehmer müssen sich davor die Hände desinfizieren. Das Geschirr und die Kuchenstücke werden portioniert bereitgestellt.
- Es werden alle Kontaktdaten der Teilnehmer aufgenommen, auch von Tagesgästen
- Für alle Tagungsteilnehmer und Trainer gelten die bereits aufgeführten Hygienemaßnahmen für Hotel und Restaurant
- Der Tagungsraum wird häufiger gelüftet. Dafür verantwortlich ist der Trainer bzw. der Veranstalter.
- Die Tagungsteilnehmer, welche auch im Haus nächtigen, werden gebeten die Toilette im eigenen Zimmer zu benutzen. Die Toiletten beim Tagungsraum sollten soweit möglich nur von externen Tagungsgästen und Trainern benutzt werden.
- Der Tagungsraum wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert

## **Umgang mit Corona-Fällen**

Die Mitarbeiter wurden entsprechend instruiert und sensibilisiert dieses Hygienekonzept nach besten Wissen und Gewissen umzusetzen.

Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.

## **Verdachtsfall bei Gästen**

Der erkrankte Gast ist, soweit es geht, räumlich zu separieren und der Kontakt zu weiteren Personen bestmöglich zu unterbinden.

Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt (Telefonnummer: 08141/519-800)

Durch das Gesundheitsamt erfolgt eine individuelle Befragung, um das Risiko zu erheben und Maßnahmen festzulegen.

## **Verdachtsfall bei Mitarbeitern**

Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung, insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden sind die Mitarbeiter dazu angehalten nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit dem Hausarzt Kontakt aufzunehmen.

Treten die Symptome akut während der Arbeit auf, ist wie folgt zu verfahren:

- Person in separatem Raum isolieren und Kontakt zu weiteren Personen vermeiden
- Vorgesetzten informieren
- Personen notieren, mit denen der/die Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung der Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.
- Der/die Mitarbeiter/in sollte umgehend nach Hause geschickt und nach telefonischer Anmeldung eine Vorstellung beim Hausarzt vorgenommen werden.
- Den Raum, in dem sich der/die Mitarbeiter/in aufgehalten hat, gut lüften.
- Kontaktflächen im Betrieb (z.B. Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone) sollten von Reinigungskräften gründlich gereinigt werden.
- Wurden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederezulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome zu empfehlen.