

Hygiene-Konzept

Das hier vorliegende Hygienekonzept wurde mit dem Ziel erstellt, sowohl unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter vor Infektionen mit dem Coronavirus zu schützen.

Es enthält alle dementsprechenden Maßnahmen, wird in regelmäßigen Abständen bewertet und gegebenenfalls überarbeitet.

Alle MitarbeiterInnen werden über die Schutzmaßnahmen und daraus resultierenden Verhaltensregeln unterwiesen. Die Unterweisung wird dokumentiert.

Grundsätzlich werden alle betrieblichen Abläufe so gestaltet, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen eingehalten wird. Gegebenenfalls ist ein Mund-Nase-Schutz tragen. Dieser ist gemäß den Empfehlungen regelmäßig zu reinigen.

Gäste aus Gebieten mit einer hohen Neuinfektionsrate dürfen nur bei Vorliegen eines negativen Covid 19 Tests, welcher nicht älter als 48 Stunden ist, untergebracht werden (auch Arbeitsort)

Die relevanten Gebiete werden täglich überprüft:

<https://www.dehoga-sachsen.de/informationen/branchen-news/news/covid-19-faelle-der-letzten-7-tage-100000-einwohner>

1. Hotelrezeption/Eingangsbereich

- Information der Gäste durch gut sichtbare Hinweise (Piktogramme) an der Eingangstür und in der Lobby und Abstandsmarkierungen
- Mitarbeiter tragen einen Mund-Nase-Schutz
- Desinfektion der Zimmerschlüssel oder durch den Gast benutzte Kugelschreiber
- Bereitstellung eines Desinfektionsspenders in der Lobby
- Fenster bleiben dauerhaft geöffnet bzw. es erfolgt ein regelmäßiges Lüften
- Bei Check-in und –out wird ebenfalls der Mindestabstand von 1,50 m gewährleistet
- Möglichst kontaktlos bezahlen
- Gepäckservice findet nicht statt, Gepäck muss durch Gast selbst in den Verwahrraum gebracht werden, einmalige Verwendung der Koffermarke
- Jeder Mitarbeiter benutzt in seiner Schicht einen eigenen Arbeitsplatz und desinfiziert diesen bei Schichtende
- Rezeptionsbereich / Empfangstresen werden mindestens 1 x pro Schicht desinfiziert
- es besteht die Möglichkeit, dass Gäste und Besucher, sich freiwillig registrieren, sofern sie das nach Meldegesetz nicht ohnehin tun müssen

2. Gastronomischer Bereich

- Zwischen den belegten Tischen wird ein Mindestabstand von 1,50 m eingehalten.
- Gemäß §2 SächsCoronaSchVO dürfen Personen aus zwei verschiedenen Hausständen oder maximal 10 Personen an einem Tisch platziert werden.
- Gäste werden durch das Servicepersonal platziert
- Es wird keine Garderobe entgegengenommen
- Personal wäscht sich nach dem Abtragen von Geschirr die Hände
- Mitarbeiter tragen einen Mund-Nase-Schutz
- Möglichst kontaktlos bezahlen
- Kassenoberfläche regelmäßig, insbesondere bei Schichtende desinfizieren
- Frühstück kann als Selbstbedienungsbuffet stattfinden, Gäste haben dabei einen Mund-Nase-Schutz zu tragen, es ist Schlangenbildung zu vermeiden und der Abstand ist einzuhalten. Gäste werden mittels Aushängen darauf aufmerksam gemacht
Entnahmezangen, Bedienfelder der Kaffeemaschine sowie Hähne von Dispensern und ähnliches werden regelmäßig halbstündlich oder bei Bedarf gereinigt und desinfiziert
- Salz- und Pfefferstreuer, Kaffeesahne und Zucker werden ebenso wie Besteck eingedeckt, da der Gast platziert wird; nach jedem Gast wird alles komplett gereinigt
- Tischwäsche oder Tischsets sind nach jedem Gast zu wechseln.
- Trockentücher sind jeweils nur von einer Person zu benutzen und regelmäßig zu wechseln.
- Barbetrieb kann unter Einhaltung der Abstandsregeln stattfinden

3. Tagungsbereich

- Zwischen den Tischen wird ein Mindestabstand von 1,50 m eingehalten, alternativ ist durch die Gäste ein Mund-Nase-Schutz zu tragen.
- Der Tagungsleitung ist für die Einhaltung der Regeln während der Tagung verantwortlich, dies ist ihm/ihr am Beginn der Tagung zu übergeben und von ihm/ihr zu bestätigen.

- Die gastronomische Tagungsbetreuung kann als Buffet analog dem Frühstücksbuffet erfolgen
- Mitarbeiter tragen einen Mund-Nase-Schutz

4. Öffentliche Sanitärbereiche

- Anpassung der Reinigungszyklen der öffentlichen Sanitärräume auf mindestens alle 6 Stunden zwischen 7 und 23 Uhr inklusive das Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Dokumentation der Reinigung (diese liegt an der Rezeption)
- Bereitstellung eines Desinfektionsspenders

5. Terrasse

- Gemäß §2 SächsCoronaSchVO dürfen Personen aus zwei verschiedenen Hausständen oder maximal 10 Personen an einem Tisch platziert werden.

6. Küchenbereich

- Küchenpersonal bestätigt bei Dienstantritt die Symptomfreiheit mit Unterschrift

7. Etage

- Türklinken und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich werden regelmäßig täglich desinfiziert
- Bei Gastkontakt wird der Mindestabstand eingehalten.

8. Personenaufzug

- Mitarbeiter fahren nur einzeln im Aufzug
- Gäste werden mittels Piktogrammen darauf hingewiesen, dass die Abstandsregel einzuhalten ist

9. Parkhaus

- Beim Einparken von Gästewagen benutzen die Mitarbeiter Einweghandschuhe und Mund-Nase-Schutz

10. Firmenwagen

- Nach Benutzen des Firmenwagens werden Armaturenbereich und Lenkrad gereinigt/desinfiziert

11. Abito suites

- Information der Gäste durch gut sichtbare Hinweise (Piktogramme) an der Eingangstür der jeweiligen Suite
- Tägliche Reinigung des check in Automaten