

Hygienekonzept und Arbeitsschutzmaßnahmen

Eingang / Rezeption

- Es sind Desinfektionsspender aufgestellt
- Einsatz eines Luftreinigers
- Jeder Mitarbeiter wird 2x wöchentlich auf das Coronavirus getestet
- Die Türen sind immer geöffnet
- Die Verhaltensweisen sind gut sichtbar angebracht
- Ein Spuckschutz ist aufgestellt
- Check-In erfolgt mit Abstand / Mitarbeiter bleibt hinter der Scheibe
- Es gibt Abstandsmarkierungen vor dem Tresen. Diese sind einzuhalten.
- Verweildauer wird durch Vorbereitung der Buchung an der Rezeption verringert, Vorauszahlung wird angeboten
- Kontaktflächen werden regelmäßig desinfiziert
- Benutzte Kugelschreiber werden gesammelt und desinfiziert
- Kartenzahlung wird bevorzugt
- Das Kartenlesegerät wird nach Benutzung desinfiziert
- Beim Check-Out ist Schale für die zurückgegebenen Schlüssel bereitgestellt
- Schlüssel wird nach Check Out desinfiziert

Buchung

- Buchungen sollen telefonisch, online oder per Mail vorgenommen werden
- Name, Adresse, Telefonnummer und E-Mail-Adresse wird aufgenommen
- Verhaltensregeln werden per Mail vorab verschickt und müssen akzeptiert werden

Frühstücksraum

- Mindestabstand von 1,5m von Stuhlrücken zu Stuhlrücken wird eingehalten
- Einsatz eines Luftreinigers
- Jeder Mitarbeiter wird 2x wöchentlich auf das Coronavirus getestet
- vor dem Eintreten in den Frühstücksraum müssen die Hände desinfiziert werden
- Tische für maximal 5 Personen aus 2 Haushalten
- Der angrenzende Tagungsraum wird mit genutzt
- Es wird regelmäßig gelüftet
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst
- Nach dem Abräumen werden sofort die Hände gewaschen
- Verzicht auf Menagen auf den Tischen (auf Anfrage reichen)
- Papierservietten, die mit den Handschuhen gefaltet wurden, liegen bereit
- Es werden Einmal Tischsets verwendet
- Die Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasen-Schutz
- Alle Gäste werden platziert
- Der Gast darf maximal 1,5 Stunden beim Frühstück verweilen
- Frühstücksbuffet unter Auflagen:
- Im Buffetbereich Mund-Nasen-Schutz tragen

- zimmerweise ans Buffet treten
- Abstände einhalten
- nur eine Laufrichtung um das Buffet
- Besteck wird regelmäßig gewechselt

Auf der Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender sind aufgestellt
- Handtuchspender statt Frotteeware
- Häufige Reinigungsintervalle / Dokumentation darüber wird geführt
- Häufiges Desinfizieren von Türgriffen und Armaturen
- Jedes 2. Pissoir benutzen

Im Innenhof

- Weitläufiges Aufstellen der Terrassenmöbel
- Getränkeservice wie im Frühstücksraum

In der Küche

- Arbeitsbereiche wurden entzerrt, Mindestabstand 1,5m
- Jeder Mitarbeiter wird 2x wöchentlich auf das Coronavirus getestet
- Arbeitsmaterial wird häufig heiß gewaschen
- Es wird ein Mund-Nasenschutz getragen
- Es werden Einmalhandschuhe getragen
- Schmutziges und sauberes Geschirr wird gut voneinander getrennt
- Häufiges Wechseln von Reinigungstüchern
- Tägliches Waschen der Arbeitskleidung
- Messer und Bretter werden personenbezogen verwendet
- Maschinen werden immer von der gleichen Person verwendet

Auf der Etage

- Die Zimmerdamen haben ein eigenes Stockwerk / eigene Zimmer zugewiesen bekommen (immer die gleichen Zimmer reinigen)
- Jeder Mitarbeiter wird 2x wöchentlich auf das Coronavirus getestet
- Häufiges Desinfizieren der Türgriffe, Lichtschalter und Handläufe an den Treppen
- Langes Lüften der Zimmer, während es gereinigt wird, erst schließen, wenn Reinigung beendet ist
- Keine Besprechungen in kleinen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche wird gut getrennt
- Reinigungstücher werden nach jedem Zimmer ausgetauscht
- Abreise: Desinfizieren aller Oberflächen, Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Flaschen in der Minibar
- Die Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasenschutz

Bar

- Mindestabstand 1,5m einhalten
- Nur jeden 2.Barhocker besetzen
- Einsatz eines Luftreinigers