



Hygiene- und Maßnahmenplan in der Corona Pandemie

Stand: 27.08.2021

Am Eingang

Desinfektionsspender stehen an der Rezeption, im Restaurant und auf den Toiletten. Eingangstüren, wenn möglich, geöffnet lassen. Verhaltenshinweise wurden für den Gast gut sichtbar angebracht. Es werden Piktogramme verwendet, so dass die Regeln leicht verständlich sind, z.B. auch für Kinder. Der Zutritt wird in unserem Haus gesteuert. Getrennte Eingänge für Hotel und Restaurant. Im Restaurant gibt es ein Einbahn-System.

Abstand und Hygiene an der Rezeption:

Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen).

Check-in-Prozess ist mit Abstand zwischen Gast und Receptionistin zu gestalten, eine Plexiglaswand wurde angebracht. Bei Gästekontakt ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Gäste sind aufzufordern, ebenfalls einen Mund-Nasenschutz zu tragen. Kann der Mindestabstand zu Kollegen nicht eingehalten werden, ist ebenfalls ein Mund- Nasenschutz zu tragen.

Zimmerschlüssel sind beim Ausgeben und Annehmen zu desinfizieren. Das Rezeptionsdesk ist regelmäßig zu desinfizieren. Die Bezahlung sollte, wenn möglich, mit Karte erfolgen.

Auf der Etage

Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren. Grundreinigung des Zimmers und Bäder, werden täglich gereinigt. Befindet sich nur ein Haushalt im Zimmer reinigen wir nach Aufforderung/Wunsch des Gastes.

Keine Besprechungen in engen Räumen durchführen. Saubere und schmutzige Wäsche ist konsequent voneinander zu trennen.

Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen. Farbcodierte Lappen und Tücher verwenden. Beim Reinigen der Zimmer und der Flure/Etagen ist ein Mund-Nasenschutz und Handschuhe zu tragen. Vor dem Reinigen der Zimmer sind die Zimmer gut zu lüften.

Im Restaurant

Alle Mitarbeiter arbeiten mit Mund- und Nasenschutz. Eine Plexiglasscheibe und Tische sorgen dafür, dass der Abstand von 1,5 Metern bei der Essensbestellung eingehalten wird.

Es gibt nur Selbstbedienung (der Gast holt sich seine Speisen auf einem vom Hotelmitarbeitern angerichteten Teller ab), auch für die Hotelgäste mit Voll- oder Halbpension. Das Essen wird vorbestellt und nach Uhrzeiten getaktet ausgegeben, um eine Schlangenbildung zu vermeiden. Das benutzte Geschirr wird von den Gästen an klar definierte Orte gebracht.

Die Bestuhlung im Innen- und Außenbereich weist immer 1,5 m Abstand zwischen den einzelnen Tischen auf.

Wir verzichten auf Speisekarten. Das Speise- und Getränkeangebot wird auf großen Tafeln aufgeschrieben.

Toiletten

Seifen- und Desinfektionsspender wurden aufgestellt. Es gibt Einmalhandtücher. Der Reinigungszyklus wird intensiviert. Die Reinigung wird auf einem Aushang dokumentiert. Häufigeres desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten.

In der Küche

Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet. Ist der Abstand zu dem Kollegen nicht einzuhalten, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen. Auf die strenge Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr achten.

Die Reinigungstücher und die Arbeitskleidung sind häufiger zu waschen. Der Geschirrspülvorgang ist bei Temperaturen über 60 °C durchzuführen, das gilt auch für Gläser. Bei der Zubereitung der Speisen und vor allem beim Umgang mit rohem Fleisch gelten die allgemeinen Hygienevorschriften.

Testpflicht

Bei Anreise im Hotel gibt es eine Testpflicht. Dies gilt für alle Personen ab 7 Jahren. Bitte legen Sie bei Anreise einen negativen Schnelltest vor, der nicht älter als 24h ist. Von der Testpflicht ausgenommen sind vollständig geimpfte und genesene (nicht älter als 6 Monate) Personen. Informationen hierzu finden Sie auch auf der Internetseite des Landkreises Teltow-Fläming.

Persönlicher Umgang mit dem Gast

Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen. Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Metern. Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang.

In Armbeuge husten/niesen. Häufiges gründliches Händewaschen. Fragen des Gastes im Vorfeld telefonisch oder per Mail klären. Informationen auf die hauseigene Internetseite

schreiben. Den Gast über die ergriffenen Maßnahmen informieren. Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.

Regeln für Gäste im Haus

AHA + L-Regeln sind einzuhalten: Abstand 1,5 m zu anderen Gästen, häufiges und gründliches Händewaschen und ggf. Desinfizieren, Niesen und Husten in die Armbeuge, in allen öffentlich zugänglichen Bereichen herrscht Alltagsmaskenpflicht.

Umgang mit den Kollegen und Kolleginnen

Mit den Mitarbeitern wurde offen über den Ernst der Lage gesprochen und die Schutzmaßnahmen im Haus für Gäste und Mitarbeiter gemeinsam erarbeitet. Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem bei Dienstbeginn.

Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen. Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren. Flexiblere Pausen ermöglichen.

Den Mitarbeitern stehen sowohl Mund-Nasenschutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Maßnahmen und Verhaltensregeln wurden schriftlich fixiert. Die Mitarbeiter haben unterschrieben, dass sie die Anordnungen verstanden haben.

Außengelände

Tische und Bänke im Außengelände werden regelmäßig desinfiziert. Ausgegebene Spielgeräte (z.B. Ball, Tischtennisschläger) werden dem Gast für den gesamten Aufenthalt (gegen Pfand) ausgegeben. Bei Rückgabe sind alle Spielgeräte zu desinfizieren.

Spielezimmer

Das Spielezimmer ist geöffnet. Es dürfen sich nicht mehr als 8 Personen im Spielezimmer aufhalten. Für die Eltern gilt auch hier die Maskenpflicht. Die Eltern haben dafür Sorge zu tragen, dass ihre Kinder keine Spielsachen in den Mund nehmen. Das Spielezimmer wird in kurzen Intervallen gereinigt.