



HYGIENEKONZEPT – STAND 10.06.2020

Um unseren Gästen und uns in den kommenden Wochen möglichst viel Sicherheit zu geben, orientieren wir uns an den folgenden Punkte:

ALLGEMEIN

- Die Abstandsregeln (1,5 Meter) werden eingehalten und es wird auf diese hingewiesen.
- Bei Dienstbeginn trägt sich jeder Mitarbeiter in die Liste der Selbstbeobachtung ein und versichert so, dass keine Symptome einer Atemwegserkrankung vorliegen.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden, d.h. auch in den (Raucher-) Pausen wird der Abstand von 1,5 Meter untereinander eingehalten.
- Alle Reinigungsarbeiten sowie alle Maßnahmen der persönlichen Hygiene (häufiges Händewaschen etc.) werden intensiviert.
- Alle Gäste sind dazu verpflichtet, sich beim Betreten des Hotels / des Bistros die Hände zu desinfizieren oder zu waschen.
- Im gesamten Hotel herrscht „Maskenpflicht“ – unser Lächeln lesen wir von den Augen ab.
- Mit Erkältungssymptomen (Schnupfen, Husten, Halsschmerzen) darf das Hotel nicht betreten werden.
- Der Fahrstuhl darf nur von einer Person oder von mehreren Personen des gleichen Haushaltes benutzt werden.
- Es wurden zusätzliche Hinweisschilder gemäß den Vorgaben des Landes NRW aufgehängt.
- Alle Bereiche werden stets gut belüftet.
- Die Sauna und der Fitnessraum bleiben bis auf weiteres geschlossen.
- Zusätzlich zu den öffentlichen Toiletten wurden an der Hotelrezeption, im Tagungsfoyer (1.OG) sowie in der Ess-Bar (Denkwerkstatt) Hand-Desinfektionsmittelspender verteilt.
- Alle Türen stehen offen oder auf Automatikbetrieb, so dass möglichst wenige Türklinken berührt werden müssen.
- Für alle Oberflächen steht das Desinfektionsmittel „Viren-Ex“ bereit – dieses wird gemäß Datenblatt ausschließlich mit einem gelben Reinigungstuch aufgetragen.
- Auf den öffentlichen Toiletten wurden einzelne Pissoires und Toiletten gesperrt, so dass die Abstände eingehalten werden können.
- Auf Wunsch halten wir Einweg-Mund-Naseschutz für unsere Gäste bereit.

Version:	Verfasser:	Erstellt am:	Seite
1.1	DMA	10.06.2020	[1]



EMPFANGS-/ EINGANGSBEREICH

- Die Kugelschreiber am Empfang liegen nicht mehr aus, jeder Gast erhält mit dem Meldeschein einen Kugelschreiber durch den Hotel-Mitarbeiter Die benutzten Kugelschreiber werden eingesammelt und entsprechend vor dem nächsten Gebrauch desinfiziert.
- Wo es möglich ist, weisen wir auf digitale oder kontaktlose Prozesse hin.
- Hotelkarten müssen nach der Rückgabe durch den Gast gesammelt und vor erneuter Nutzung desinfiziert werden.
- Am Empfang und in den Zimmern liegen keine Flyer aus. Diese werden auf Wunsch ausgehändigt.
- Unsere Schranke zum Parkplatz bleibt geöffnet, damit keine Parkmünzen mehr verwendet werden müssen.
- In regelmäßigen Abständen werden alle Touchpoints (Tresen, Schälchen), mit denen der Gast am Empfang in Berührung kommt, desinfiziert, ebenso bei erhöhtem Gästeaufkommen auch (An- bzw. Abreise mehrere Zimmer/Gäste).
- Mit jedem Schichtbeginn und Schichtende werden alle Touchpoints (Tresen auf Seite der Mitarbeiter, Telefon, Maus, Tastatur, Schubladengriffe, Bedienfelder des Scanners, Tacker, Locher usw.) desinfiziert.
- Zimmer werden nur noch bei Abreise gereinigt.

BISTRO/ TERRASSE

- Die Sitzplätze im Bistro sind so angeordnet, dass die vorgeschriebenen Abstände jederzeit eingehalten werden. Eine „Umbestuhlung“, z.B. das Zusammenrücken von Tischen auf Wunsch des Gastes, ist zurzeit NICHT möglich.
- Es werden alle Gäste gebeten, eine Tischreservierung vorzunehmen. Dies gilt besonders für das Frühstück und Abendessen.
- Folgende Leistungen werden angeboten:
 - o Frühstück von 06:30 – 10:30Uhr wochentags (Wochenende/Feiertags 07:00 – 11:00Uhr)
 - o Abendessen 18:00 – 22:00Uhr
 - o In der Zwischenzeit werden Kaffee & Kuchen und kleine Snacks angeboten
- Es dürfen entweder Personen aus zwei Wohngemeinschaften (Haushalten) an einem Tisch sitzen oder aber Gruppen mit bis zu 10 Personen.
- Der Eingangsbereich wurde so gestaltet, dass die Gäste über ein Leitsystem das Bistro betreten bzw. verlassen können.
- Es besteht eine Sitzplatzpflicht im Bistro und auf der Terrasse, alle Gäste werden von uns platziert.
- Es ist vorgeschrieben, dass wir von allen Gästen die Kontaktdaten aufnehmen.
- Als Speise-/ Getränkemarken reichen wir laminierte Karten, die nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Alternativ können die Gäste einen QR-Code scannen und sich die Speise-/ Getränkekarte auf Ihrem Smartphone anschauen.
- Auf den Tischen wird lediglich noch die Tischnummer sowie Blumendekoration eingedeckt.
- Sobald der Gast am Tisch Platz genommen hat, wird eingedeckt.

Version:	Verfasser:	Erstellt am:	Seite
1.1	DMA	10.06.2020	[2]



- Menagen werden auf Wunsch gereicht.
- Die Oberflächen der Tische werden nach jedem Gast desinfiziert.
- Alle Serviceleistungen am Tisch sind auf ein Minimum zu reduzieren.
- Speisen dürfen nur unter strengen Auflagen als Buffet angeboten werden.
- Pfeffer-, Salz- und Zuckerstreuer sowie Kannen werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Alle weiteren HACCP Richtlinien werden gewissenhaft beachtet.
- Sämtliches Geschirr und Gläser werden in der Spülmaschine (> 60°C gespült).
- Alle Oberflächen und sog. Touchpoints (Schalter, Schubladengriffe, Tasten) werden regelmäßig (mind. 1 x pro Schicht) desinfiziert.
- Bezahlvorgänge finden möglichst kontaktlos bzw. digitalisiert statt.

FRÜHSTÜCK

- Unser Frühstück findet als Buffet statt. Hierfür müssen folgende Punkte beachtet werden:
 - ⊖ Gäste am Buffet tragen eine Schutzmaske
 - Gäste werden gebeten, sich bei jedem Gang zum Buffet die Hände zu desinfizieren
 - Getränke dürfen nicht zur Selbstbedienung angeboten werden Säfte und Mineralwasser werden daher nur in kleinen Flaschen abgegeben.
- Eine Sitzplatzreservierung ist erforderlich, da nur begrenzt Sitzplätze zur Verfügung stehen.

KÜCHE

- Sämtliches Geschirr und Gläser werden in der Spülmaschine (> 60°C gespült). Anrichtegereschirr, welches nicht in der Spülmaschine gespült wird, kommt derzeit nicht zum Einsatz.
- Auf regelmäßiges Händewaschen und ggf. desinfizieren ist zu achten. Besonders in der Küche müssen „reine“ und „unreine“ Arbeiten strikt voneinander getrennt werden. Nach jedem Arbeitsschritt sind die Hände zu waschen (oder ggf. zu desinfizieren).
- Alle Mitarbeiter tragen während der Speisezubereitung eine Schutzmaske, eine Kopfbedeckung und ggf. (z.B. bei Wunden an Händen oder dem Umgang mit rohem Fleisch) Einmalhandschuhe.
- Reinigungstücher werden regelmäßig gewechselt
- Alle Oberflächen und sog. Touchpoints (Schalter, Schubladengriffe, Tasten) sind regelmäßig (mind. 1 x pro Schicht) zu desinfizieren.
- Alle weiteren HACCP Richtlinien werden gewissenhaft beachtet.

Version:	Verfasser:	Erstellt am:	Seite
1.1	DMA	10.06.2020	[3]



ZIMMERREINIGUNG

- Zimmer werden nur bei Abreise der Gäste gereinigt, das Reinigen von sog. Bleibe-Zimmern ist untersagt.
- Zimmer werden während der Reinigung besonders gut gelüftet („Durchzug“ – das Fenster nicht nur kippen)
- Auf den Zimmern liegen keine Zeitschriften oder Prospekte aus
- Alle „Touchpoints“ im Zimmer (Lichtschalter, Tasten, Telefon, Türklinken und Griffe) werden bei der Reinigung desinfiziert (dies geschieht mit einem Extra-Reinigungstuch)
- Schutzmasken werden bei der Reinigung getragen
- Die Reinigungstücher werden nach der Reinigung des Zimmers getauscht.
- Die Müllentsorgung findet mit größtmöglicher Sorgfalt statt.
- Im Abreisezimmer werden alle Textilien ausgetauscht.
- Im öffentlichen Bereich werden alle „Touchpoints“ (Lichtschalter, Handläufe, Knöpfe/ Tasten, Türklinken und Griffe) mind. 3 x täglich desinfiziert.
- Die Kontrolle/ Reinigung der öffentlichen Toiletten erfolgt in kürzeren Abständen. Diese Reinigung/Kontrolle wird in einer Liste dokumentiert.
- Nach der Reinigung eines Zimmers, waschen sich die Zimmermädchen die Hände oder desinfizieren diese.

Version:	Verfasser:	Erstellt am:	Seite
1.1	DMA	10.06.2020	[4]