

Hygienekonzept

Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation und bei Wiederöffnung unseres Hotels ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten und haben dafür eine Reihe von freiwilligen zusätzlichen Richtlinien und Hygienestandards entwickelt, ergänzt durch die aktuellen Forderungen und gesetzlichen Regelungen. Wir bieten allen Gästen und Mitarbeitern damit einen vollumfänglichen Ansatz, damit Sie sich bei uns sicher und geborgen fühlen können.

Alle Mitarbeiter sind geschult und sensibilisiert und können bei Fehlverhalten und Missachtung der Forderungen vom Hausrecht konsequent Gebrauch machen. Das Land Niedersachsen setzt mit seiner aktuellen Corona-Verordnung auf gewisse Vorgaben bei den Unternehmen sowie den Gästen. Aus diesem Grund sind im Vergleich zu anderen Bundesländern, die Themen Maskenpflicht für Gäste oder eine Registrierung beim Restaurantbesuch vorgeschrieben. Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder informieren die Gäste im Hotel hinsichtlich der Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts und der gesetzlichen Regelungen.

Zu den Maßnahmen gehören:

Eingangsbereich

Die Gäste unseres Hotels werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.

Gästekontakt:

An der Rezeption sind Hinweise vorhanden, damit alle Gäste an die Abstandsrichtlinien erinnert werden. Die Wünsche der Gäste werden am Empfang einzeln bearbeitet und die Abstandsregeln beachtet. Im Haus sind Sie verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu benutzen. Das Hotel arbeitet mit mehreren Lieferanten zur Lieferung von Handschuhen und Masken zusammen, damit sie den Mitarbeitern bereitgestellt werden können.

Das Hotel stellt an allen nachfolgend genannten Punkten Händedesinfektionsmittel bereit:

- an allen Eingangsbereichen des Hotels
- am Eingang zum Restaurant
- in allen öffentlichen WC's
- an der Hotelrezeption
- Im Saal- Eingangsbereich

Rezeption

Der Check-in-Prozess wird mit Abstand zwischen Gast und Rezeptionist gestaltet. Durch die Glasabtrennung wird das Infektionsrisiko verringert. Vor der Rezeption sind zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme angebracht. Zimmerkarten werden beim Neukodieren desinfiziert.

Gästezimmer:

Die Grundreinigung der Zimmer und Bäder vom Personal erfolgt bei der Reinigung des Waschbereiches sowie des Schreibtisches zusätzlich unter Verwendung von Desinfektionsmittel. Die Zimmer werden vom Zimmerpersonal ausreichend gelüftet. Die Bad- und Bettwäsche wird entsprechend den Standards getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Neben dem Verzehr im Restaurant bietet das Hotel auch den Zimmerservice oder Essen to go an, um eine Gefährdung zu minimieren.

Sicherheit in den gastronomischen Bereichen:

In den gastronomischen Räumlichkeiten ist durch die Neuordnung der Tische die Einhaltung der Abstandsrichtlinien gewährleistet. Durch die Umsetzung von Tischreservierungen werden Warteschlangen verhindert

und der Zugang koordiniert. Bei höherem Gästeaufkommen werden Maßnahmen zur Kontrolle der Gästeströme ergriffen sowie wenn erforderlich andere Räumlichkeiten genutzt. In den gastronomischen Einrichtungen besteht die Möglichkeit, den Verzehr über die Zimmerabrechnung oder per Kartenzahlung zu begleichen. Alle Flächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt. Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet bzw. durch unsere Lüftungsanlage ein ausreichender Lufttausch gewährleistet. Eventuell verwendete Tischwäsche, wird entsprechend den Standards bei jedem Gastwechsel getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Bei der Selbstbedienung am Buffet wird Besteck einzeln über das Servicepersonal ausgereicht. Für die Entnahme von Speisen in Selbstbedienung werden Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet, welche regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Einhaltung der Hygieneregeln am Buffet wird durch Servicepersonal beaufsichtigt. Die Bildung von Warteschlangen wird vermieden. Bei einer Unterschreitung des Mindestabstandes von 1,5 Metern wird das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes dringend empfohlen.

Das Tragen von Mund- und Nasenbedeckung für Thekenmitarbeiter/-Innen und für Service-Personal ist selbstverständlich.

Es wird vom Personal keine Garderobe entgegengenommen. Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst. Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfiziert. Gläser, Geschirr und Utensilien der Zubereitung werden in der Spülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung gereinigt. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet. Kassenoberflächen werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

Sicher Tagen & Feiern:

Bei der Vergabe von Tagungsräumen werden Teilnehmerzahlen und Raumgrößen entsprechend den Vorgaben angepasst. In den Tagungsräumen wird die Einhaltung der Abstandregeln durch das räumliche Stellen der Tische/ Stühle gewährleistet. Alle Tischflächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt. Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet. Das Angebot an Tagungsgetränken und kleinen Speisen wird durch die Portionierung an die Vorgaben der Lebensmittelsicherheit angepasst. Pausenzeiten werden in Absprache mit den Seminarleitern so gelegt, dass die Anzahl der Gäste in den öffentlichen Bereichen den räumlichen Vorgaben entspricht. Die zum Zeitpunkt der Tagung gültige Corona- Verordnung und die damit verbundenen Hygienerichtlinien von Niedersachsen, werden selbstverständlich eingehalten. Familienfeiern wie Hochzeiten, standesamtlichen Trauungen, Beerdigungen, Kommunion, Konfirmation, Firmung, humanistischen Jugendfeier, Bat Mizwa, Bar Mizwa und Taufe sind in unserem Hotel bis 50 Personen in separaten Räumen möglich. Die Hygieneregeln werden eingehalten und die Nachverfolgung wird durch erstellte Gästelisten sichergestellt. Bei einer Unterschreitung des Mindestabstandes von 1,5 Metern wird das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes dringend empfohlen. Das Personal trägt diesen grundsätzlich beim direkten Gästekontakt.

Lebensmittelsicherheit:

In unserem Hotel sind alle Mitarbeiter in Küche und Service zusätzlich zu den regelmäßigen Schulungen im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit sensibilisiert. Alle Mitarbeiter sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, damit alle Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden. Alle benutzten Hilfsmittel zur Produktion oder dem Verzehr von Speisen und Getränken werden nach der Benutzung fachgerecht gereinigt. Es werden alle Betriebsabläufe ständig geprüft, hinterfragt und bei Bedarf geändert, um optimierte Dienstleistungen zu gewährleisten.

Oberflächen:

In den aktuellen Zeiten der Corona-Pandemie wurde das Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen bei allen Mitarbeitern nochmals geschärft. In den öffentlichen Gästebereichen werden alle Flächen in verkürzten Intervallen mit wirksamen Desinfektionsmitteln gründlich gereinigt. In den Hotelzimmern erfolgt ebenfalls die Reinigung der Zimmer und Bäder mit wirksamen Desinfektionsmitteln sowie eine Dokumentation der Maßnahmen.

Auf der Etage

Es werden regelmäßig Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert. Bei Gastkontakt wird ein Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz getragen, sofern der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.

Toiletten/ Sanitärräume

Die Reinigung erfolgt in regelmäßige Reinigungszyklen. Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden mehrmals am Tag desinfiziert. Auch in den WC-Pissoir-bereichen wird durch das Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand hingewiesen.

Küchenbereich

Arbeitsmaterialen werden in der Küche heiß abgewaschen und gereinigt. Das tägliche Wechseln von Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich.

Es erfolgt die tägliche Dokumentation der Symptommfreiheit von Küchenmitarbeitern/innen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

Die Mitarbeiter sind zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wurde aktenkundig dokumentiert. Beim ersten Anzeichen einer Infektion werden alle Mitarbeiter und Gäste angehalten, sich zu melden. Im Hotel ist genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe vorhanden. In den Umkleidekabinen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt auf Abstand aufbewahrt. Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.

Peter Hilling

Inhaber/ verantwortlicher für das Hygienekonzept