

Hygienekonzept

(Stand Januar 2022)



Hotel – Restaurant Haus Wiesengrund

Höfstraße 3

59969 Hallenberg-Braunshausen

Tel. 02984-560

Fax: 02984-2667

Mail: info@wiesengrund.net

Web: www.wiesengrund.net

Hygieneplan für den Betrieb des Hotels mit Restaurant, Terrassen und Biergarten sowie für den SPA Bereich mit Pool, Saunen und Massagen

Verantwortlich: Dirk Knecht

Hoteleingänge:

- **Zutritt nur mit 2G Nachweis!**
- Kontaktlose Spender mit Handdesinfektionsmitteln stehen an jedem Hoteleingang bereit
- Datenerfassung aller Hotelgäste bei check in
- Alle Besucher werden durch eine offensive Beschilderung zur Händedesinfektion beim Betreten des Gebäudes aufgefordert
- Allgemeine Verhaltenshinweise und Hygieneregeln werden außerdem gut sichtbar an allen Zugängen angebracht
- Eingangstüren stehen in der Sommersaison wenn immer möglich offen
- Hinweis auf Abstandsgebote empfangen den Gast schon am Eingang

Rezeption:

- Gäste werden durch Hinweise an das Abstandsgebot erinnert
- Schutz der Mitarbeiter und Gäste an der Rezeption durch einen Spuckschutz aus Plexiglas
- Die Rezeption ist mit Sprüh-Desinfektionsmitteln ausgestattet. Alle Mitarbeiter achten auf ständige Desinfektion kontaminierter Gegenstände wie z.B. Zimmerschlüssel oder ec-cash Tastatur.
- Die Auslage von Prospektmaterial und Infomappen zum Blättern wird reduziert und regelmäßig desinfiziert. Viele Informationen werden zukünftig digital bereitgestellt.
- Hotelgäste werden beim Check in auf die neuen Verhaltensregeln und Änderungen im Tagesablauf hingewiesen und höflich zum Einhalten aufgefordert

öffentliche Bereiche:

- Gäste durch Beschilderung an Abstandsgebote und Hygieneregeln erinnern
- Nutzung der Aufzüge auf max. 2 Personen beschränken

Housekeeping öffentliche Bereiche und Toiletten:

- Die Reinigung der öffentlichen Bereiche erfolgt regelmäßig. In Zeiten starker Auslastung erfolgt am frühen Nachmittag eine zusätzliche Desinfektion besonders stark kontaminierter Gegenstände wie z.B. Türklinken und Armaturen auf den Toiletten
- Alle Handwaschbecken auf den öffentlichen Toiletten werden mit Spendern für Händedesinfektion ausgestattet. Es wird bei jedem Reinigungsvorgang der Füllstand der Spender kontrolliert
- Ausschließlich Einweg-Handtücher
- Alle Mitarbeiter tragen während des Aufenthaltes in öffentlichen Bereichen Handschuhe und Mund-Nasenschutz

Housekeeping Zimmer:

- Mitarbeiter tragen Handschuhe sowie Mund- und Nasenschutz
- Abstandsgebot bei Übergabe der täglichen Arbeitslisten sowie auf Fluren und in Aufzügen
- Kein Zutritt wenn Gäste im Zimmer sind, auch nicht nach Aufforderung!
Auf Wunsch verzichten wir auf die tägliche Zimmerreinigung.
- Das Reinigungskonzept verschieden farbige Tücher für verschiedene Bereiche wird konsequent umgesetzt.
- regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren aller Kontaktgegenstände in den Zimmern (Türgriffe, Lichtschalter, TV-Fernbedienungen, usw.)
- Die Minibar ist leer

Im Restaurant

- **Zutritt nur mit 2 G Nachweis!**
- Die Tische mit ausreichend Abstand platzieren
- Tischgrößen verkleinern (keine Gruppen)
- möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen um Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Wir lüften häufig
- „Wait to be seated“ Gäste bei Eintreffen platzieren, keine Abnahme der Garderobe
- Buffets: Gäste müssen am Buffet MNS tragen, vor dem Buffet wird den Gästen die Möglichkeit zur Händedesinfektion gegen
- am Tisch nur Tellerservice, keine Beilagen für mehrere Personen in Beilagenschalen

- Speisekarten nur in abwaschbaren Folien auslegen, Speisekarten nach jedem Benutzen abwischen und Desinfizieren; besser digitale Speisekarte anbieten
- Verzicht auf Tischdecken, nur Einweg Platzdeckchen sowie Einwegservierten anbieten
- Alle Gläser nach Benutzung in die Spülmaschine
- Häufiges Händewaschen nach abräumen des Geschirrs
- Spielkisten für Kinder entfernen

Beim Frühstück:

- Buffets: Gäste müssen am Buffet MNS tragen, vor dem Buffet wird den Gästen die Möglichkeit zur Händedesinfektion gegen
- feste Tische für jeden Gast (Kennzeichnung mit Namensschild), Tischabstände siehe Restaurant
- Häufiges Desinfizieren des Displays von Selbstbedienungsgeräten wie z.B. Kaffeevollautomat

In der Küche:

- Arbeitsbereiche möglichst entzerren
- striktes Einhalten der geltenden Hygieneregeln und Reinigungsintervalle
- Tragen von Handschuhen und wenn möglich Mund-Nasenschutz
- strikte Trennung von schmutzigem und sauberem Geschirr
- häufiger Wechsel von Arbeitskleidung
- Zugang zur Küche für Lieferanten und betriebsfremde Personen minimieren bzw. verbieten

Terrassen und Biergarten:

- Weitläufiges Aufstellen der Tische, Ausnutzung des gesamten vorhandenen Raumes
- keine Besteckkörbe oder ähnliches
- keine Selbstbedienung am Büffet
- Gäste platzieren, auch hier gilt „wait to be seated“
- Gläser nach Benutzung in das Gebäude bringen und maschinell reinigen
- kein Thekenbetrieb
- BBQ-Büffet: siehe Restaurant/Büffet
- Unterhaltungsspiele wie z.B. Nagelklotz entfällt
- Abstandsgebote und Markierungen vor Maisel's Hüttchen, keine Thekenhocker

Bierstube, Bar:

- Tische weitläufig platzieren, weniger Tische im Raum
- Thekenbetrieb nur mit Abstand
- Musik leiser abspielen, damit sich die Gäste auf Distanz unterhalten können
- Theken- und Servicepersonal trägt Mund-Nasenschutz und wenn möglich Handschuhe

Im Wellnessbereich:

- **Besuch des SPA mit Pool nur mit 2 G+ Nachweis!**
- Abstandsgebote sichtbar machen
- Massagen nur mit Mund-Nasenschutz für Kunde und Masseur sofern erlaubt
- Wir verzichten vorläufig auf Gesichtsbehandlungen
- Nach jeder Behandlung erfolgt gründliche Desinfektion der Massageliege
- Zeittaktung für Massagen ist geändert (10 Min. für Reinigung und Desinfektion werden zwischen den Behandlungen eingeplant)

Persönlicher Umgang mit dem Gast:

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen
- Kommunikation mit dem Gast immer im Abstand mind. 1,50m
- Beim Servieren und Abräumen Mundschutz tragen, wenig sprechen
- Keine Abnahme der Garderobe
- Das Hygienekonzept wird aktiv über Homepage, Newsletter, Social Media an den Gast übermittelt, ein verbessertes Hygienekonzept bietet ein Gefühl der Sicherheit
- Der Gast wird auf Fehlverhalten hingewiesen, an die Verantwortung zum Schutz aller wird appelliert. Wir bestehen höflich auf das Einhalten der Hygieneregeln. Bei Nichteinhaltung erfolgt Ermahnung durch Personal, im Wiederholungsfall Verweis des Grundstücks durch Gebrauch des Hausrechts.

Arbeitsprozesse:

- Kontakt unter Kollegen während der Arbeit auf das nötigste reduzieren, auch hier Abstand einhalten
- To Go Angebote weiterhin bereit halten, bei Überfüllung Gäste nicht abweisen sondern auf To Go Angebot hinweisen
- Reinigungsprozesse laut Ecolab Reinigungsplan streng befolgen
- Nur vorgeschriebene Reinigungs- und Desinfektionsmittel in richtiger Dosierung verwenden

Umgang mit Mitarbeitern:

- Alle Mitarbeiter sind über den Ernst der Lage aufgeklärt, das Hygienekonzept wird verinnerlicht. Es geht hier um den Schutz der Gäste und um den Eigenschutz!!
- Von Anfang an strenge Kontrollen auf Einhaltung des Konzeptes
- Alle Mitarbeiter sind aufgefordert, sich vor Arbeitsbeginn und auch während und nach der Arbeit gründlich die Hände zu waschen und zu desinfizieren
- Alle Mitarbeiter sind sensibilisiert, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und ggfls. zu Hause bleiben
- Keine gemeinsamen Pausen oder Raucherpausen
- Teambesprechungen immer mit Abstand, nach Möglichkeit im Freien
- Hygiene im Umkleideraum wird eingehalten!! Berufskleidung ist streng von privater Kleidung getrennt, immer nur 1 Person im Umkleidebereich
- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und gut sichtbar für alle ausgehängen
- Genügend Schutzausrüstung, Reinigungs- und Desinfektionsmittel stehen zur Verfügung