

Hotel Schiller Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen für HOTEL Stand 01.06.2020

Das Hotel Schiller verpflichtet sich, grundsätzlich die aktuell gültigen Regelungen des Bundes, der Länder, Kommunen und evtl. der WHO in Bezug auf COVID-19 einzuhalten.

Das Hotel erstellt ein angepasstes Hygienekonzept auf Grundlage der individuellen Gefährdungsbeurteilung als Standard und bei Bedarf für jede einzelne Veranstaltung. Veröffentlichung des Standardkonzeptes auf der eigenen Website und Übersendung an den Kunden/Veranstalter, damit dieser es an seine Teilnehmenden weiterleiten kann.

Insbesondere werden aber folgende Maßnahmen explizit eingehalten bzw. umgesetzt:

1. Mitarbeitende, die Krankheitsanzeichen zeigen, sofort nach Hause schicken, ggf. Arzt aufsuchen und ggf. krankschreiben lassen. Das gilt ebenso auch für Mitarbeitende von Fremdfirmen.
2. Gäste, die folgende Krankheitsanzeichen verspüren oder zeigen:
 - Fieber
 - Atemwegserkrankungen (Husten, Schnupfen, Halskratzen)
 - Durchfall
 sollen den ärztlichen Bereitschaftsdienst anrufen, das zuständige Gesundheitsamt (bitte Rufnummer bereithalten) oder einen Arzt konsultieren.
 Wenn möglich halten wir ein separates Zimmer für den verm. Erkrankten bereit.
 Ggf. digitales kontaktloses Infrarot Fieber Thermometer besorgen (ab ca. 20 €) und auf Distanz Messung vornehmen. Bei höherer Temperatur als 38,5° Celsius zum Arzt schicken.
3. Vor der Rezeption am Boden Abstandsmarkierungen oder Abtrennungen anbringen/aufkleben (mind. 1,5 m). Kennzeichnung von Laufwegen mit z.B. Bodenaufklebern, Klebebändern oder Abtrennung mit Kordeln bzw. Absperrbändern (wenn möglich getrennte Ein- und Ausgänge)
4. Vor Aufzügen und kritischen Bereichen (Empfang, Taxi...) ggf. Vereinzelungsmaßnahmen ergreifen, z.B. durch Kordeln, Absperrbänder
5. Desinfektionsmittel in Spendern bereitstellen am Einlass, an der Rezeption, an den Restaurants, an den öffentlichen Gästetoiletten und ggf. an weiteren neuralgischen Punkten.
 Optional jedem Gast ein Set ausgeben/verkaufen mit Maske und Desinfektionsmittel bei Check-in.
6. Mitarbeiter auf Wunsch mit Mundschutz und mit Handschuhen an der Rezeption ausstatten und einen Spuckschutz aus Plexiglas anbringen/aufstellen
7. Mitarbeiter anweisen, mehrmals die Hände bzw. Handschuhe zu waschen, desinfizieren oder wechseln (alle 2 Stunden) und zueinander ebenfalls den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.
8. Jeder Mitarbeiter bedient während seiner Schicht sein eigenes Telefon, bei Schichtwechsel werden diese gründlich gereinigt und desinfiziert, bevor diese an den nächsten weitergegeben wird – oder wenn nur ein Telefon für mehrere Mitarbeiter vorhanden ist, nur einer Person die Nutzung erlaubt ist. Alternativ – nach Gebrauch desinfizieren.

Hinweis, dass eine Alternative auch das Umleiten auf das private oder geschäftliche Handy des Mitarbeiters sein kann.

9. Tastaturen der PCs mehrmals täglich reinigen, pro Schicht nur ein Mitarbeiter pro Tastatur Bei Touch-Screen-Kassen im Restaurant Verwendung von Touch-Pens
10. Den Gästen gereinigte Kugelschreiber zur Verfügung stellen oder Kugelschreiber verschenken
11. Kontaktloses Zahlen favorisieren (Tastatur der Kartenlesegeräte nach Benutzung desinfizieren)
12. Aus den öffentlichen Bereichen Zeitungen, Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Prospekte, Bar- und Speisekarten entfernen und dem Gast ggf. auf Wunsch aushändigen/verkaufen Alternativ in einer App als Download für das Handy bereitstellen
13. Tresen mehrmals gründlich reinigen, sowie Spuckschutz täglich
14. Nach Auschecken des Gastes Schlüsselkarte gründlich reinigen/desinfizieren
15. Sicherstellen, dass nicht zu viele Gäste auf einmal einen Aufzug benutzen (abhängig von der Größe des Aufzugs, so dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann). Hinweis am Aufzug, wie viele Personen max. befördert werden dürfen und der Mindestabstand einzuhalten ist.
16. An den Aufzügen Hinweis zur Lage der Treppenhäuser anbringen, als Alternative bei zu langen Wartezeiten
17. Infotafeln im öffentlichen Bereich mit Hygienemaßnahmen und persönlichen Verhaltensempfehlungen für die Gäste aufstellen oder ins Zimmer legen.
18. Das Hotelzimmer auf Wunsch des Gastes gründlich jeden Tag reinigen und lüften (die Handtücher und Bettwäsche können mehrere Tage benutzt werden, wie bisher üblich)
19. Housekeeping sollte nach jedem Zimmer die Hände waschen oder desinfizieren
20. Gläser, Tassen und Besteck pro Gästewechsel im Zimmer nur nach Heißreinigung zur Verfügung stellen.
21. Hygieneartikel/Amenities (Mini Shampoo, Duschgel, Lotion, Wattestäbchen, Wattepad etc.) aus dem Bad entfernen und dem Gast auf Wunsch ein originalverpacktes Produkt aushändigen
22. Zierkissen und Bettüberwurf etc. aus dem Zimmer entfernen
23. Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Gäste A-Z (gedruckt) etc. aus dem Zimmer entfernen
24. Alle Flächen, Türblätter und Zargen, Griffe, Schalter, Fernbedienungen, Telefon (auch Hörer Innenseite) und Minibar im Zimmer etc. nach Abreise gründlich reinigen
25. Im öffentlichen Bereich alle Türklinken, Lichtschalter, Handläufe, Aufzugsknöpfe regelmäßig, mehrmals am Tag gründlich reinigen Vorschlag: mind. 1 x morgens, 1 x nachmittags, 1 x abends oder nach bedarf

26. Die öffentlichen Toiletten mehrmals am Tag reinigen (Bei Bedarf stündlich) und auf ausreichend Seife und Desinfektionsmittel prüfen
27. In den außen liegenden Raucherbereichen Abstandsmarkierungen anbringen (mind. 1,5 m)
28. Vor dem Restaurant am Boden Abstandspunkte anbringen, Gäste platzieren (sich nicht selbst einen Sitzplatz suchen lassen)
29. Für das Frühstück (evtl. alle Mahlzeiten?) Zeitslots vergeben, so dass der Mindestabstand und die Höchstzahl an Gästen im Restaurant (Vorgabe der Länder) eingehalten werden kann.
30. Tisch und Stühle in den Restaurants weiter auseinanderrücken, herausnehmen oder sperren, so dass ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann (w/m + 0,5 m Bewegungsfläche für Personal/Gäste)
31. Gäste so platzieren, dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Max. Personen/Haushalte an einem Tisch werden von den Ländern geregelt.
32. Personalien nach Vorgabe der Behörden aufnehmen und 4 Wochen aufbewahren
33. Mitarbeiter im Restaurant mit Mundschutz und Handschuhen ausstatten
34. Keine gedeckten Tische vorbereiten, jeder Gast erhält frisch sein Glas, Besteck und Serviette vom Servicepersonal
35. A la carte bzw. Servicepersonal nimmt Wünsche am Buffet entgegen, d.h. kein Gast bedient sich selbst an den Speisen
36. In der Küche und am Tresen nur mit Mundschutz und Handschuhen, sowie Arbeitskleidung arbeiten.
37. Schürzen und Kochjacken nach jeder Schicht an der Arbeitsstätte vor Ort austauschen
38. Geschirr, Gläser, Besteck mit mind. 60° reinigen

* * *

Alle Mitarbeiter werden Hygienetechnisch speziell für Ihren Bereich, ggf. auch Bereichsübergreifend geschult und mit dem Pandemieplan vertraut gemacht.