



Sicherheits- und Hygienekonzept Zur Kloster-Mühle

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 24.06.2021)

Allgemein

Hygiene hat im Betrieb zur Kloster-Mühle schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter in der Kloster-Mühle sicherzustellen.

- Alle Mitarbeiter sind über die notwendigen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen sind nicht im Betrieb
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert, dokumentiert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Alle Mitarbeiter tragen FFp2 Masken
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen KM Mitarbeiter einen Mund-Nasen Schutz
- Ein Großteil der MA sind bereits geimpft. Ansonsten testen sich die MA 2 x die Woche

Eingangsbereiche

- Türen stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“
- An allen Eingangsbereichen auf dem Gelände sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert
 - Empfang/Rezeption
 - Bankett
 - Restaurant
 - Terrasse WC
 - Gästehaus

Empfang / Check-IN / Check-Out / Lobby

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter – Gast
- Evtl. Abstandsmarkierungen auf dem Boden/als Ständer mit 1,5m Markierung
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen – alle Karten
- Desinfektion aller Zimmerkarten vor Ausgabe
- Kein öffentlicher Obstkorb im Empfangsbereich
- Mund-Nasen Masken sind an der Rezeption zu kaufen

Zimmer

- Feste Zuteilung von Bereich / Servicepersonal Etage
- Desinfektion von allen Lichtschaltern / Griffen bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- / Nasenschutz

Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- Pro Schicht ist ein Mitarbeiter täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Reinigung der öffentlichen Toiletten (7.00 – 18.00 Uhr)
- Desinfektionsspender auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar

Gastronomie / Restaurants

- Restaurantkapazität wird zur Sicherstellung des Mindestabstandsgezogen, dafür zusätzliche Nutzung zusätzlicher angrenzender Räume, Gruppen bleiben unter sich
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Frühstücksbuffet wird angeboten, allerdings Corona conform.
- Nicht mehr als 10 Personen an einem Tisch
- Menü anstelle von Buffet Mittag = bei Tagungen
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch (Wasser)
- Menagen werden nach jedem Gast desinfiziert
- Ausschließlich verwenden von Papierservietten (einmal) in Außenbereich, Frühstücksbereich
- Servicemitarbeiter mit Mund- und Nasenschutz

Tagungsräume

- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung extra großer Tagungsräume (eine Raumkategorie größer als üblich)
- Kein öffentlicher Obstkorb im Pausenbereich
- Registrierung über LUCA oder Corona App

Kaffeepausen

- Timeslots für jede Gruppe bzw. bis 10 Personen im Pausenraum
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Portionierte Pausenverpflegung auf Wunsch

Wir wollen, daß Sie sich bei uns wohl fühlen und trotzdem halten wir die Regeln ein.

Helfen Sie uns dabei gerne

#ichlaechlefürdich#