

Zum Schutz unserer Mitarbeiter und Gäste

Stand 25.05.2020

Im Tagungshotel Karsten Gauselmanns Heißenhof GmbH & Co. KG steht die Hygiene schon immer an oberster Stelle. Durch die außergewöhnliche Situation werden alle bisherigen Richtlinien, welche die Sicherheit und Hygiene betreffen, verschärft, damit die Sicherheit der Gäste und der Mitarbeiter geschützt ist.

Allgemeine Vorschriften für die Sicherheit und die Hygienebestimmungen im Tagungshotel Karsten Gauselmanns Heißenhof GmbH & Co. KG:

- Das Betreten des Hotels findet nur durch den Haupteingang statt
- Vom Besuch ausgeschlossen sind:
 - 1. Personen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu Covid-19-Fällen hatten**
 - 2. Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere**
- Alle Mitarbeiter sind über alle Maßnahmen des Hygiene- und Sicherheitskonzepts informiert und geschult
- Es ist die Nies- und Hustenetikette zu beachten
- Mund- und Nasen- Schutz und Handschuhpflicht für alle Mitarbeiter
- Mitarbeiter, die Krankheitsanzeichen zeigen, werden nach Hause geschickt
- Mitarbeiter informieren sofort die Geschäftsführung über evtl. erkrankte Gäste
- Verdachtsfälle werden notiert und im Zimmer isoliert bis die zuständige Behörde vor Ort ist
- Tägliche Desinfektion aller Türklinken in regelmäßigen Abständen
- Tägliche regelmäßige Desinfektion der Handläufe und Knöpfe im Hotel, die von Gästen ständig berührt werden
- Es werden im Hotel alle Räume regelmäßig mehrmals belüftet
- Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen
- Es sind Hygiene/Desinfektionspläne in jeder Abteilung und im Sichtfeld des Gastes angebracht
- **Es wird ein Mitarbeiter speziell darauf abgestellt, um die Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen zu kontrollieren, damit die Maßnahmen umgesetzt werden**
- In allen gemeinschaftlich genutzten Bereichen haben Personal und Gäste Mund- und Nasen-Schutz zu tragen. Davon ausgenommen ist der Außenbereich
- Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 Meter zwischen Personen in allen Räumlichkeiten einschließlich der sanitären Einrichtungen, beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich
- Tägliche Reinigung und Desinfizierung der Umkleieräume und sozialen Räume der Beschäftigten
- Aufenthaltsräume werden für den Anfang komplett gesperrt
- Die Getränke, Lebensmittel und die Gästemappe werden aus den Zimmern entfernt. Es liegen nur laminierte Informationen aus, die desinfiziert werden können
- **Regelmäßiges, gründliches Händewaschen**

- **Durch die tägliche Flächendesinfektion kann die Vermehrung von Bakterien und Viren reduziert werden**
- **Im Allgemeinen sicherstellen, dass die Vorgaben im ganzen Hotel umgesetzt werden, damit die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter gewährleistet ist**

Eingangsbereiche / Etagenbereich / Seminarräume

- An allen Eingangsbereichen stehen im Tagungshotel Karsten Gauselmanns Heißenhof GmbH & Co. KG kontaktlose Handdesinfektionsspender bereit
- Zeitungen, Broschüren, Bücher, Prospekte sind aus den öffentlichen Bereichen entfernt
- Es sind in jeder Etage kontaktlose Handdesinfektionsspender an den Wänden angebracht
- Desinfektionspläne sind in unmittelbarer Nähe angebracht
- Die Seminarräume sind mit Handdesinfektionsspender ausgestattet und stehen im Sichtfeld des Gastes. Desinfektionspläne sind in unmittelbarer Nähe angebracht
- Die Gruppenräume sind mit Handdesinfektionsspender ausgestattet und werden täglich mit Flächendesinfektion behandelt

Empfang / Check-In / Check-Out / Lobby

Allgemein

- Plexiglas an der Rezeption. Tresen mehrmals am Tag gereinigt und desinfiziert
- Die von Gästen benutzten Geräte werden immer nach Gebrauch desinfiziert
- Soweit es möglich ist, alles kontaktlos gestalten
- Die Mitarbeiter an der Rezeption sind dazu verpflichtet darauf zu achten, dass sich im Empfangsbereich an die gesetzlichen Vorgaben gehalten wird
- Mitarbeiter informieren die Gäste über alle Sicherheits- und Hygienemaßnahmen im Hotel

Empfang

- Es werden Mund- und Nasen- Masken an der Rezeption zum Verkauf angeboten
- Telecash-Gerät wird nach Gebrauch immer desinfiziert
- An der Rezeption ist ein Hinweisschild mit „Bitte Abstand halten“ angebracht
- Vor den Augen des Gastes wird der Zimmerschlüssel desinfiziert und dem Gast hingelegt
- Schlüssel werden bei Rückgabe desinfiziert
- Es werden alle Gegenstände, die vom Gast und den Mitarbeitern berührt werden, desinfiziert
- Im Empfangsbereich wird die gesetzliche Vorgabe von 1,5 Metern Abstand eingehalten
- Hautschutz/Hygieneplan ist ausgehängt
- Am Empfang wird grundsätzlich mit Handschuhen und mit Mund- und Nasen-Schutz gearbeitet

Service/Gastronomie

Allgemein

- Am Eingangsbereich steht ein Handdesinfektionsspender
- Öffnungszeiten im Restaurant bis 22 Uhr
- Im Restaurant wird der Gast nur mit Handschuhen und Mund- und Nasen- Schutz bedient
- Die Gäste/Teilnehmer sind vorab über die Ausschlusskriterien durch einen Aushang zu Informieren
- Sollten Gäste/Teilnehmer Symptome während des Aufenthaltes entwickeln, müssen Sie sofort die Gaststätte verlassen
- Das Restaurant wird in regelmäßigen Abständen gelüftet
- Regelmäßige Desinfektion der Arbeitsflächen
- Tische werden so hergerichtet, dass der Mindestabstand zwischen den Personen 1,5 Meter eingehalten wird. Alle restlichen Stühle sind aus dem Restaurant entfernt
- Es dürfen nur Teilnehmer/Gäste zweier verschiedener Haushalte am Tisch sitzen
- Die Teilnehmer/Gäste werden von unseren Mitarbeitern an ihren Platz gebracht
- Es besteht Mund- und Nasen-Schutzpflicht im Innenbereich und Außenbereich bis die Teilnehmer am Tisch sitzen
- Es werden alle Gegenstände, die vom Gast und den Mitarbeitern genutzt werden, desinfiziert
- Auf der Terrasse wird genauso Verfahren wie im Restaurant
- Hautschutz/Hygieneplan ist ausgehängt
- Unter den Mitarbeitern wird der Mindestabstand von 1,5 Meter eingehalten
- Reduzierung der Restaurantkapazität zur Sicherstellung des Mindestabstands
- Ausschließliche Verwendung von Papierservietten (einmal)
- Keine gedeckten Tische vorbereitet
- Abräumen der Tische, wenn es möglich ist, primär am Ende des Menüs, wenn der Gast nicht mehr da ist

Frühstück

- Wurst- und Käseteller werden in der Küche pro Gast hergerichtet mit Butter, Marmelade, Nutella und Honig (abgepackt)
- Besteck wird mit Handschuhen angefasst und desinfiziert, danach wird es in Servietten eingewickelt und am Gast eingedeckt
- Salz, Pfeffer, Milch und Zucker wird nur noch in Portionen abgepackt angeboten
- Alle weiteren Lebensmittel, wie Eierspeisen, Obstsalat, Semmeln, Müsli, Milch werden auf Wunsch am Tisch serviert
- Frühstückszeiten werden vorgegeben. Das heißt, an der Rezeption wird ein Zettel ausgelegt, auf dem die Firmen eintragen können, wann Sie kommen möchten
- Beim Frühstück werden die gesetzlichen Vorgaben eingehalten, das heißt, mindestens 1,5 Meter Abstand einhalten

Kaffeepausen

- Werden ab sofort im Restaurant mit vorgegebenen Zeiten angeboten. Es werden Obstteller pro Person hergerichtet und im Restaurant bereitgestellt
- Kaffeezeiten zwischen 10.00 Uhr und 11.00 Uhr
- Kaffee wird serviert und nicht in Kaffeekannen angeboten
- Süße Sachen werden abgepackt angeboten. Denn Alles, was der Gast selbst öffnen kann, stellt eine gewisse Sicherheit für den Gast dar
- Kuchenbuffet nur durch Bedienung am Tisch
- Es wird durch diese Maßnahme sichergestellt, dass die Gäste sich nicht im Restaurant begegnen und die Mitarbeiter in Ruhe Zeit haben, das Restaurant wiederherzurichten
- Abräumen der Kaffeepausen, wenn Gäste das Restaurant verlassen haben

Mittagessen

- Es wird nur Menü angeboten, das heißt Tellerservice
- Wie auch beim Frühstück wird an der Rezeption abgefragt, bzw. vorgegeben, wann die Gäste zum Essen kommen. Mittags von 11.30 bis 14.00 Uhr
- Nach den gesetzlichen Vorgaben werden die Gäste im Restaurant verteilt
- Salz, Pfeffer und Zucker werden in Portionen abgepackt angeboten
- Besteck wird mit Handschuhen angefasst und desinfiziert, danach wird es in Servietten eingewickelt und am Gast eingedeckt

Abendessen

- Es wird nur Menü angeboten, das heißt Tellerservice
- Wie auch beim Frühstück wird an der Rezeption abgefragt, bzw. vorgegeben, wann die Gäste zum Essen kommen. Abends von 17.30 bis 20.30 Uhr
- Nach den gesetzlichen Vorgaben werden die Gäste im Restaurant verteilt
- Besteck wird mit Handschuhen angefasst und desinfiziert, danach wird es in Servietten eingewickelt und am Gast eingedeckt

Wellnessbereich / Aufenthaltsräume

Wellnessbereich

- Ist gesperrt

Aufenthaltsräume

- Sind gesperrt

Aufzug

- Hinweisschild: Maximal 1 Person zulässig
- Tasten am und im Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert

Allgemeine Flächen im Hotel / Öffentliche Toiletten / Hygiene

Allgemeine Flächen im Hotel

- Desinfektion aller Türklinken in regelmäßigen Abständen
- Tägliche regelmäßige Desinfektion von Handläufen und Knöpfen im Hotel
- Mund- und Nasen- Schutzpflicht/Handschuhpflicht
- **Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen**

Öffentliche Toiletten

- Im Tagungshotel Karsten Gauselmanns Heißenhof GmbH & Co. KG sind in allen öffentlichen Toiletten WC-Desinfektionsspender angebracht
- Der Mindestabstand von 1,5 Meter muss eingehalten werden
- Je nach Größe der Toilette dürfen sich nur max. zwei Personen darin aufhalten
- Mehrmaliges reinigen und desinfizieren der öffentlichen Toiletten
- Vor jeder öffentlichen Toilette steht, bzw. hängt ein Handdesinfektionsspender im Sichtfeld des Gastes
- Öffentliche Toiletten werden täglich mehrmals geputzt und desinfizieren
- **Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen**

Hygiene

- Es sind alle Mitarbeiter geschult
- Es sind genügend Handschuhe und Desinfektionsmittel vorhanden
- Jeder Mitarbeiter ist im Besitz von 2 Mund- und Nasen-Schutz
- **Jeder Mitarbeiter verpflichtet sich, diese Maßnahmen umzusetzen und sich seiner Verantwortung zu stellen**
- **Regelmäßiges gründliches Händewaschen**
- **Aushang aller Schilder, z.B. Desinfektionsplan**

Zimmerreinigung

- Es befinden sich in jedem Zimmer Handdesinfektionsspender
- Reinigung der Zimmer in Abwesenheit der Gäste
- Im Zimmer werden die Oberflächen desinfiziert (Telefon, Fernbedienung, Lichtschalter, Türklinken, etc.)
- Toiletten werden mit WC-Des täglich desinfiziert
- Fenster werden bei täglicher Reinigung weit geöffnet, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten
- Beim Reinigen werden Handschuhe getragen und nach jedem Zimmer gewechselt
- Reinigungstücher werden nach jedem Zimmer gewechselt
- Die Mitarbeiter im Tagungshotel Karsten Gauselmanns Heißenhof GmbH & Co. KG arbeiten mit Mund- und Nasen- Schutz
- **Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen**

KARSTEN GAUSELMANN'S

Heißenhof
TAGUNGSHOTEL

Tagungsräume / Gruppenräume

Tagungsräume

- Hinweisschild mit „Bitte Abstand halten“ ist angebracht
- Die Tagungsräume sind mit Handdesinfektionsspendern ausgestattet und stehen im Sichtfeld des Gastes (mit passendem Hinweisschild und Desinfektionsplan)
- Tagungsequipment wie Stifte, Scheren, ect. wird am Morgen vor dem Seminarbeginn desinfiziert
- Seminarräume werden nur unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben freigegeben. Das heißt, pro Teilnehmer 1 Tisch, Abstand von 1,5 Metern wird eingehalten. Durch die vielen Fenster in den Räumen wird sichergestellt, dass die Räume regelmäßig gelüftet werden
- Je nach Bestuhlung „Stuhl frei – Stuhl belegt“ Regel
- Jeder Teilnehmer hat je nach Bestuhlung seinen eigenen Tisch mit Glas, Flaschenöffner und verschiedenen Getränken
- Der Trainer stellt sicher, dass die Abstandsregelung während des Seminares eingehalten wird
- Handschuhpflicht beim Säubern und Herrichten der Seminarräume
- Desinfektion der Tische, der Stühle, der ganzen Türklinken, Fernbedienung, Lichtschalter, Fenstergriffe werden in regelmäßigen Abständen durchführen
- Abfalleimer werden in jeder Pause geleert
- Jeder Seminarraum wird nach Beendigung gründlich gereinigt und desinfiziert
- **Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen**

Gruppenräume

- Es sind Hinweisschilder mit „Bitte Abstand halten“ angebracht
- Die Gruppenräume sind mit Handdesinfektionsspendern ausgestattet und stehen im Sichtfeld des Gastes (mit passendem Hinweisschild und Desinfektionsplan)
- Unsere Mitarbeiter verwenden beim Reinigen und Herrichten grundsätzlich Handschuhe
- Alle Tische, Stühle, Lichtschalter und Türklinken werden in regelmäßigen Abständen mit Flächendesinfektion desinfiziert
- Das ganze Tagungsequipment, das ständig benutzt oder berührt wird, wird in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- In den Räumen ist eine regelmäßige Belüftung sichergestellt
- Jeder Gruppenraum wird nach Beendigung der Veranstaltung gründlich gereinigt und desinfiziert
- Jeder Gast bekommt sein eigenes Glas, Flaschenöffner und verschiedene Getränke
- Der Trainer stellt sicher, dass die Abstandsregelung während des Seminares eingehalten wird

Neue Tagungsraumgestaltung nach den neuen gesetzlichen Hygienevorgaben

Sie suchen einen passenden Ort für Ihre Veranstaltungen im kleinen Rahmen unter der Berücksichtigung der neuen Hygienevorschriften und Abstandsregelung?

Unsere Philosophie „**Sicheres Lernen im sicheren Umfeld und trotzdem professionell**“

Deshalb können wir, das „Tagungshotel Heißenhof“ in Inzell, folgende Möglichkeiten anbieten:

- | <u>Restaurant</u> | <u>Quadratmeter</u> | <u>Plätze bei Mindestabstandsregelung</u> |
|-------------------|---|---|
| „Heißenstall“ | | Gemeinsames Essen 22 Personen |
| - | Vom Hotel in Absprache vorgegebene Essenszeiten müssen eingehalten werden | |
| - | Frühstück von 6 Uhr bis 9 Uhr | |
| - | Mittagessen nur Tellerservice von 11.30 Uhr-14.00 Uhr | |
| - | Abendessen nur Tellerservice von 17.30 Uhr-20.30 Uhr | |

4 Tagungsräume:

Seminarraum 1:

Unser Seminarraum 1 hat eine Größe von 66m² und wir können folgende Seminarbestuhlung anbieten:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand offen mit TV | 9 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand geschlossen ohne TV | 10 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - U-Form mit 1,5 m Abstand abgewandelt | 11 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Einzeltische mit 1,5 m Abstand | 11 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Theaterbestuhlung mit 1,5 m Abstand | 12 Teilnehmer und 1 Trainer |

Seminarraum 2:

Unser Seminarraum 2 hat eine Größe von 80m² und wir können folgende Seminarbestuhlung anbieten:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand offen mit TV | 11 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand geschlossen ohne TV | 12 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - U-Form mit 1,5 m Abstand | 14 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Einzeltische mit 1,5 m Abstand | 12 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Theaterbestuhlung mit 1,5 m Abstand | 15 Teilnehmer und 1 Trainer |

Seminarraum 3:

Unser Seminarraum 3 hat eine Größe von 79m² und wir können folgende Seminarbestuhlung anbieten:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand offen mit TV | 10 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand geschlossen ohne TV | 12 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - U-Form mit 1,5 m Abstand | 10 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Einzeltische mit 1,5 m Abstand | 11 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Theaterbestuhlung mit 1,5 m Abstand | 12 Teilnehmer und 1 Trainer |

Seminarraum 4:

Unser Seminarraum 4 hat eine Größe von 74m² und wir können folgende Seminarbestuhlung anbieten:

- | | |
|--|----------------------------|
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand offen mit TV | 8 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Stuhlkreis mit 1,5 m Abstand geschlossen ohne TV | 9 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - U-Form mit 1,5 m Abstand | 9 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Einzeltische mit 1,5 m Abstand | 9 Teilnehmer und 1 Trainer |
| - Theaterbestuhlung mit 1,5 m Abstand | 9 Teilnehmer und 1 Trainer |

Gruppenräume

Können nur mit max. 2 bzw. 3 Teilnehmern genutzt werden

- Unsere große Gartenanlage bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung auch im Freien abzuhalten

Küche

- Die Mitarbeiter in der Küche setzen jetzt schon ein erfolgreiches HACCP-Konzept um, das aber in dieser außergewöhnlichen Situation noch intensiver umgesetzt wird
- Die Mitarbeiter in der Küche tragen Handschuhe und einen Mund- und Nasen- Schutz
- Es wird der Mindestabstand von 1,5 Meter sichergestellt
- Warenannahme nur mit Sicherheitsabstand
- Lieferanten müssen im Hotel auch Mund- und Nasen- Schutz und Handschuhe tragen
- In der Spülküche wird der Mindestabstand von 1,5 Meter eingehalten
- In der Küche stehen genügend Handdesinfektionsmittel zur Verfügung
- Lieferanten, bzw. Vertreter betreten die Küchenräume nicht
- Es wird darauf geachtet, dass die Handschuhe regelmäßig gewechselt werden
- Hygiene- und Hautschutzplan ist ausgehängt
- **Tägliche Dokumentation der Hygienemaßnahmen**
- Sollte der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht garantiert sein, tragen die Mitarbeiter einen Mund und- Nasen Schutz.
- Es halten sich ausschließlich die zuständigen Mitarbeiter in der Küche/Spülküche auf
- Es werden bei allen Küchentüren die Türklinken desinfiziert
- Alle Küchengeräte werden nach dem Gebrauch desinfiziert
- Alle Reinigungsgeräte werden mit Flächendesinfektion nach täglichem Gebrauch eingesprüht
- Es werden ausreichend Desinfektionsmittel und Handschuhe zu Verfügung gestellt

Büro

- Das Büro wird für den Kundenverkehr eingeschränkt. Vor dem Betreten müssen die Hände desinfiziert werden und es besteht Mund- und Nasen-Schutzpflicht, wenn Mindestabstand von 1,5 Metern nicht garantiert ist
- Das Büro wird ständig gelüftet
- Desinfektion aller Türklinken in regelmäßigen Abständen täglich