

Hygienekonzept des Hotel Panorama Inn „Bereich Hotel“

KONZEPTBESCHREIBUNG

Im Rahmen der Covid-Krise wird das Hotelkonzept für unsere Gäste und Mitarbeiter angepasst, um eine möglichst kontaktarme Dienstleistung mit niedrigem Infektionsrisiko zu gewährleisten. Basis eines sicheren Hotelaufenthaltes ist die Einhaltung der persönlichen Handhygiene und der Abstandsregelung.

Eingangsbereich

1. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.
2. Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
3. Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen, Nutzungen von Piktogrammen
4. Keine Entgegennahme der Garderobe

Gastronomische Einrichtungen

5. Gäste so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen eingehalten wird.
6. Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
7. Bei Verwendung von Spülmaschinen sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten. Bei Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.
8. Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
9. Beim Abtragen von Tellern und Gläsern stets Einmalhandschuhe tragen.
10. Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Servicepersonal
11. kein Barbetrieb
12. Wo möglich kontaktlos bezahlen

Toiletten/ Sanitärräume

15. Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife zur Verfügung zu stellen.
16. Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
17. Regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis
18. Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.
19. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3- Stunden Rhythmus
20. Nur jedes zweite Pissoir ist bei den Herren WC verfügbar

Küchenbereich

21. Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen
22. Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen
23. Tägliche Dokumentation der Symptomfreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

Rezeption

24. Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
25. Mund- und Nasenschutz tragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
26. Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen
27. Keinen Obstkorb mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
28. Zimmerschlüssel und –karten beim Neukodieren desinfizieren
29. Wo möglich kontaktlos bezahlen

Auf der Etage

30. mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren.
31. Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann

Personenaufzug

32. Einhalten der Abstandsregelung 1,50 m, maximal 2 Personen je Lift
33. Anbringen von Piktogrammen
34. An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandsregeln gut sichtbar anbringen.

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen

35. Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen.
36. Beim ersten Anzeichen einer Infektion melden
37. Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe
38. Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
39. In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
40. Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen