

Arbeitsschutz- und Hygienekonzept Coronavirus

für die Wiederaufnahme des Hotelbetriebs

der
Hotel Am Alten Hafen OHG, Wismar
Spiegelberg 61-65
23966 Wismar

Stand: **18.05.2020**



INHALT

1.	ALLGEMEIN – MITARBEITER	3
1.1.	ARBEITS- UND PERSONALRÄUME	3
2.	ALLGEMEIN – GÄSTE	4
2.1.	EMPFANG (CHECK-IN, CHECK-OUT UND LOBY)	4
2.2.	ZIMMER	4
2.3.	AUFZÜGE UND TREPPENHÄUSER	5
2.4.	UNTERHALTSFLÄCHEN, ÖFFENTLICHE TOILETTEN UND ALLGEMEINE HYGIENE	5
2.5.	GASTRONOMIE UND RESTAURANT	5

1. Allgemein – Mitarbeiter

Hygiene hat in unserem Haus 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 unsere Gäste und unsere Beschäftigten sicherzustellen.

Zu Beginn der Arbeit waschen sich alle Beschäftigten mindestens 30 Sekunden lang die Hände. Gründliche Händehygiene (z.B. nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen; nach Kontakten mit öffentlichen Gegenständen, vor und nach dem Essen; vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Schutzmaske, nach dem Toiletten-Gang) durch:

- a) Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden (siehe auch <https://www.infektionsschutz.de/haende-waschen/>) oder
- b) Händedesinfektion: Das sachgerechte Desinfizieren der Hände ist dann sinnvoll, wenn ein gründliches Händewaschen nicht möglich ist. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten (siehe auch www.aktion-sauberehaende.de).

Desinfektionsschutz steht in jedem Personal WC, Handwaschbecken etc. zur Verfügung. Es soll sich immer nur eine Person in den Toiletten aufhalten.

Ferner wurden alle Beschäftigten über die notwendigen Hygienerichtlinien geschult:

- Husten und Niesen in Armbeuge oder Taschentuch.
- Hände fern halten vom eigenen Gesicht.
- Verstärkte Händehygiene (30 Sek. Händewaschen oder Hände 30 Sek. Desinfektionsmittel einwirken).
- Berührungen vermeiden (Händeschütteln, Umarmungen...).
- 1,5 m Abstand halten. Auch in den Pausen muss der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden.
- Bei Krankheitszeichen (z.B. Fieber, trockener Husten, Atemproblemen, Verlust Geschmacks-/Geruchssinn, Halsschmerzen, Gliederschmerzen) auf jeden Fall zu Hause bleiben. Bei Verdachtsfällen steht ein kontaktloses Fiebermessgerät zur Verfügung.
- Öffentliche Gegenstände wie Türklinken möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. ist der Ellenbogen zu benutzen.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden.
- Alle Reinigungsarbeiten werden gründlichst intensiviert.

Für alle Bereiche gilt: Wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, tragen Beschäftigte eine Mund-Nase-Bedeckung!

1.1. Arbeits- und Personalräume

- In den Arbeitsräumen sind ebenfalls die Mindestabstände zu wahren. Die Räume sind mit der maximal erlaubten Personenzahl gekennzeichnet.
- Arbeitsplätze bei Schichtende desinfizieren, vor allem die Telefone!
- Tägliche Reinigung und Desinfektion der Personalumkleideräume.
- In den Umkleideräumen befindet sich jeweils ein Händedesinfektionsspender.
- Bitte maximal 15 Min. vor Arbeitsbeginn das Betriebsgelände betreten und spätestens 15 Min. nach Arbeitsende verlassen.
- Zur Vermeidung innerbetrieblicher Personenkontakte wird in jeweils festen Teams je Schicht gearbeitet.

2. Allgemein – Gäste

Die Pflicht, Mund-Nase-Bedeckungen zu tragen, gilt sowohl für Beschäftigte als auch für Gäste. Gäste tragen ihre Mund-Nase-Bedeckungen, in allen Bewegungsflächen. Mund-Nase-Bedeckungen sind an der Rezeption käuflich zu erwerben. Im Restaurant dürfen diese natürlich am Tisch abgenommen werden. Hier sollten die Gäste einen Beutel unbedingt mitnehmen oder wir stellen Ihnen einen Beutel zur Verfügung.

Sollten wir den Eindruck gewinnen, dass die Gäste die Distanz nicht wahren, den Hygienestandards und die Gesundheitsmaßnahmen nicht nachkommen, müssen wir zum Schutze anderer von unserem Hausrecht Gebrauch machen.

Sollten wir den Eindruck haben, dass jemand krank ist, sprechen wir den Gast höflich ohne Umschweife an.

2.1. Empfang (Check-In, Check-Out und Lobby)

- Automatische Türen stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“.
- An allen Eingangsbereichen sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert.
- Wir schaffen möglichst große, durchlüftete Bereiche.
- Eine Spuckschutzwand aus Plexiglas befindet zwischen Rezeptionsmitarbeiter und Gast.
- Es befinden sich in allen notwendigen Bereichen Abstandsmarkierungen auf dem Boden (1,5 m).
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“ befindet sich gut lesbar am Empfang. An der Eingangstür befindet sich der Hinweis zur Mundschutzpflicht.
- Wir bevorzugen den kontaktlosen Zahlungsverkehr – Kreditkarten oder Girocard.
- Desinfektion aller Zimmerkarten bzw. Zimmerschlüssel vor Ausgabe; ebenso vor Gebrauch der Kugelschreiber am Empfang (Vorzugsweise Online-Check-In!).
- Öffentliche Obst-, Verkaufskörbe, Spielsachen, Getränkestation und Werbeflyer sind im Empfangsbereich weggeräumt.
- Desinfektion der Hygiene –Touch-Points im Empfangsbereich bis zum Fahrstuhl jeweils zum Schichtende durch die Beschäftigten des Empfangs (Türgriffe etc.).

2.2. Zimmer

- Es gibt eine feste Zuteilung von Etagen für unsere Reinigungskräfte.
- Während des Aufenthalts werden die Zimmer **nur nach Absprache mit dem Gast** betreten und gereinigt. Der Empfang muss die Gäste, die länger bleiben, entsprechend informieren.
- Der Empfang informiert die Gäste beim Check-In darüber, dass sie, wenn die Gäste z.B. Handtücher haben möchten, Müll zu entsorgen ist, gesaugt werden soll, dies bei der Rezeption anmelden. Müll und Geschirr sollten täglich von den Etagen geholt werden. Wir weisen die Gäste darauf hin, dass sie ihr Geschirr nach Gebrauch bitte vor die Tür stellen.
- Alle „handgreiflichen“ Dinge im Zimmer, wie z.B. Fernbedienung, Lichtschalter, Fenstergriffe etc. werden bei jeder Reinigung desinfiziert. Wir können jedoch nicht die Hygienestandards von Krankenhäusern garantieren.
- Wir lüften die Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug.
- Reinigungslappen werden **nach jedem Zimmer gewechselt!**
- Das Reinigungspersonal arbeitet mit Mund-Nase-Bedeckung in den Zimmern

Zusätzlich bis alle Einschränkungen aufgehoben sind:

- Wenn möglich keine Zimmer nebeneinander vergeben.
- Aus hygienischen Gründen sind Dekokissen, Gästemappen, Zimmerpflanzen und Zeitschriften vorübergehend aus dem Zimmer entfernt.

2.3. Aufzüge und Treppenhäuser

- Hinweisschilder beachten: Maximal 2 Personen (bzw. Familienmitglieder in der Gruppe) dürfen den Aufzug zeitgleich nutzen. Abstandspunkte im Aufzug beachten.
- Taster im Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert.
- Täglich mehrfache Desinfektion aller Hygienepunkte in den Bewegungsflächen.
- Bitte in den Treppenhäusern bei Gegenverkehr in den Ebenen warten und mit Abstand passieren lassen.

2.4. Unterhaltsflächen, öffentliche Toiletten und allgemeine Hygiene

- Alle 2 Stunden werden die öffentlichen Toiletten (7.00 – 18.00 Uhr) gereinigt.
- Öffentliche WC stehen ausschließlich für Gäste des Hauses zur Verfügung.
- Desinfektionsmittel auf allen öffentlichen Toiletten ist verfügbar.
- Jedes zweite Pissoir ist gesperrt (<= Abstand halten =>).
- Hausgäste sollen ausschließlich die Toilette auf Ihren Zimmern benutzen.
- Ab sofort gelten zusätzlich zu den normalen Reinigungsplänen die ergänzenden Hygienemaßnahmen

2.5. Gastronomie und Restaurant

- Die Restaurantkapazität wurde unter Einhaltung des Mindestabstands reduziert. Jeder zweite Stuhl wurde aus dem Gastraum entfernt
- Nur Hotelgäste sind für das Frühstück im Hotel zugelassen.
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten wird gewährleistet.
- Auf das Frühstücksbuffet muss verzichtet werden, stattdessen bieten wir a la carte Frühstück.
- Servicemitarbeiter tragen Mund-Nase-Bedeckungen beim Servieren
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Buffet.
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch (Tütchen auf Nachfrage).
- Vor dem Eindecken der Tische werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- Es werden ausschließlich Papierservietten (Einweg) genutzt.
- Abgeräumt wird erst wenn die Gäste aufgestanden sind.
- Desinfektionsmittelspender befinden sich am Eingangsbereich des Restaurants.
- Wenn die Gäste aufgestanden sind, wird der Tisch, bis der letzte Gast den Frühstücksraum verlassen hat, „reserviert freigehalten“, dann erst werden die Tische und das Mobiliar desinfiziert.
- Die Gäste frühstücken in zwei Chargen: die erste Charge von 06:00-07:30 Uhr, die zweite Charge von 08:00 bis 10:00 Uhr.
- Zwischen beiden Chargen werden der Frühstücksraum und die Tische für die nächste Charge desinfiziert und gelüftet.