

# ALEMANNENHOF

HOTEL & RESTAURANT



## Hygienekonzept (SARS-CoV-2 – COVID-19)

### MASSNAHMEN

#### Allgemein

- Alle Mitarbeiter im Hotel und Restaurant wurden in einer Schulung unterwiesen, wie sie sich selbst und die Gäste vor Infektionen schützen können.
- Insbesondere wurden alle Mitarbeiter auf Ihre Pflicht hingewiesen, beim Auftreten oder dem Verdacht auf eine COVID19-Erkrankung sofort den Betrieb zu verlassen und den Vorgesetzten zu informieren.
- Die Mitarbeiter tragen in den öffentlichen Bereichen einen Mund-Nasen-Schutz und halten den vorgeschriebenen Mindestabstand von 1,5 m ein.
- Die Mitarbeiter sind angewiesen, sich regelmäßig die Hände gründlich mit Seife zu waschen und danach mit Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

### HOTEL

#### Rezeption

- An der Rezeption ist eine Plexiglasscheibe aufgebaut, um Gäste und Mitarbeiter im Kontakt miteinander zu schützen. Abstandsmarkierungen auf dem Boden sind vorhanden.
- Der haptischen Kontakte zu Bedarfsgegenständen sind auf das Notwendigste beschränkt. Schlüsselkarten werden vor der Übergabe sowie bei der Rücknahme vom Personal desinfiziert.
- Im Eingangsbereich ist ein Desinfektionspoint mit Desinfektionsmittel eingerichtet
- Ebenfalls im Eingangsbereich weisen Schilder darauf hin, zu anderen Personen Abstand zu halten.
- Der Zutritt in das Hotel ist **NUR** mit Mund-Nasen-Schutz gestattet. Bei Nichteinhaltung ist das Personal befugt, dem Gast den Zutritt zu verwehren.

# ALEMANNENHOF

HOTEL & RESTAURANT



- Die Eingangstüren werden während der Rezeptionsöffnungszeit (sofern es die Wetterlage zulässt) aufgekeilt, so dass kein Berühren erforderlich ist.
- Die Tastatur des Kartenlesegerätes sowie die zum Check-out / Check-in erforderlichen Gerätschaften, auch Stifte, werden nach Nutzung umgehend desinfiziert.
- Die Toilettenanlagen außerhalb der Zimmer werden ständig kontrolliert und alle Oberflächen desinfiziert. Dies gilt auch für Türklinken, Handläufe etc.
- Für unsere Hotelgäste: Bitte benutzen Sie wenn möglich Ihre Toilette auf dem Zimmer.

## Zimmer

- Das Housekeeping reinigt die Zimmer ausschließlich mit Mund-Nasen-Schutz und benutzt bei jedem Zimmer neue Einweghandschuhe.
- Alle Kontaktflächen (Türklinken, Lichtschalter, Telefone, Fernbedienung, Stuhllehnen, Fenstergriffe - Möbel soweit möglich -, werden mit Oberflächendesinfektionsmittel besprüht. Die Bäder - inkl. Armaturen, WC und Toilettenbrille, Toilettenbürstengriffe etc,- werden mit Desinfektionsreiniger hygienisch einwandfrei gesäubert.
- Dekorationsmaterial, Stifte, Briefmappen, Prospekte, TV-Zeitungen oder ähnliches sind aus den Zimmern entfernt.
- Alle Zimmer werden regelmäßig und mit Hilfe eines Ozongenerators gereinigt.

## Frühstück

- Das Frühstück wird wieder in Buffetform angeboten. Es steht eine Desinfektionssäule im Eingangsbereich zur Verfügung. Alle Gäste werden mit Schildern und durch das Frühstückspersonal darauf hingewiesen, sich die Hände zu desinfizieren sowie mit Mindestabstand und Mund-Nasen-Schutz das Buffet zu benutzen. Hier gelten auch die allgemeinen Vorschriften des Landes BW.
- Alle Tische werden nach der Nutzung durch das Personal desinfiziert.

# ALEMANNENHOF

HOTEL & RESTAURANT



## Restaurant / Terrasse

- Die Restaurants sowie die Terrasse dürfen nur mit Mund-Nasen-Schutz betreten werden. Im Eingangsbereich befindet sich eine Desinfektionssäule sowie Hinweisschilder zur Nutzung der Säule und Einhaltung des Mindestabstandes. Von hier aus werden alle Gäste vom Personal empfangen und zu Ihren Tischen begleitet. Laut Landesverordnung ist es den Gästen nicht gestattet, sich eigenständig einen Tisch zu suchen.
- Das Personal ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen und 4 Wochen verschlossen aufzubewahren. Selbstverständlich wird die DSGVO beachtet.
- Der Mindestabstand zwischen den Tischen und Stühlen, auch im Außenbereich, ist gewährleistet.
- Die Speisekarten sind laminiert und somit nach jedem Gebrauch desinfizierbar.
- Menagen werden nur auf Wunsch der Gäste eingesetzt und nach Gebrauch desinfiziert.
- Das Servicepersonal trägt einen Mund-Nasen-Schutz. Das Desinfizieren der Hände sowie das regelmäßige Waschen der Hände mit Seife ist für das Personal selbstverständlich.
- Alle freiwerdenden Tische werden sofort desinfiziert, bevor neue Gäste diese nutzen.
- Der Barbereich ist für den Verbleib der Gäste geschlossen. Es werden keine Barhocker angeboten und der Bereich vor der Theke ist durch eine Markierung geschlossen.
- Gläser, Bestecke, Teller etc. werden ausschließlich mittels einer Geschirr- bzw. Gläserspülmaschine bei einer Temperatur von über 60 Grad gereinigt.

**Selbstverständlich passen wir die Hygienemaßnahmen regelmäßig der Gesetzeslage an.**

Wir möchten Ihnen den Aufenthalt bei uns im Hotel, Restaurant und im Terrassenbereich so sicher wie möglich gestalten und tun alles dafür, dass sich unsere Gäste trotz der auferlegten Hygiene Vorschriften und -Maßnahmen bei uns wohlfühlen. Bitte unterstützen Sie uns in der Verantwortung für sich selbst und für andere, in dem Sie sich an die Auflagen halten und die Anweisungen des Personals beachten.

Vielen Dank – Ihr Hotel Alemannenhof-Team