

Hygienekonzept „Hotel Zur Krone“

Am Eingang

- Desinfektionsspender mit Hinweis-Schildern am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen (Türklinken regelmäßig desinfizieren)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern. „Bitte warten Sie, bis Sie platziert werden“ am Eingang des Restaurants, im Biergarten und beim Frühstück– also Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Im Restaurant / Theke (Bar) Gaststube

- jeden Gast über die Luca-App oder unser Registrierungsformular mit Name, Telefonnummer und Adresse ausfüllen lassen unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen (Aufbewahrungspflicht 4 Wochen in einem speziellen Ordner) > Formular und Ordner vorhanden > gilt für Innen- und Außenbereich!
- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben, spontane Walk-In-Gäste nur nach verfügbaren Ressourcen annehmen
- Tischgrößen verkleinern
- Theken-Waschbecken nicht mehr für Bierglas-Spülen verwenden (nur noch Gläserspülmaschine), dafür als Handwaschbecken verwenden (Handseife, Handdesinfektion und Handtuchpapier steht bereit) > komplett auf gemeinsame Stoff-Handtücher verzichten > Hinweis-Schilder für Mitarbeiter „richtiges Händewaschen“ vorhanden
- Regelmäßiges Tauschen der Reinigungstücher / Lappen
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume (Restaurant, Gaststube, Kaminzimmer, Innenhof, Nassau, Preussen, erweiterten Biergarten) ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden) & Verwendung von Medeco Cleantec-Viren-Raumluftreinigern im Innenbereich & Dampfreinigern (Hochleistungs-Hitzereinigungsgerät)
- Anhand von Trennhilfen den Abstand vergrößern
- Buffetangebote sind erlaubt (nur mit Nasen-Mundschutz / Hinweisschilder)
- Kleinere, regionale Speisekarte mit wechselndem Angebot anbieten anstatt einer riesigen Speisekarte
- Tisch nach jedem Gast desinfizieren
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird (überall steht für das Personal Seife, Handdesinfektion und Handtuchpapier zur Verfügung) > auf keinen Fall gemeinsames Stoff-Handtuch verwenden
- Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen nach Benutzung desinfizieren
- Beim Frühstück und Biergarten: Papierservietten; nur bei Feiern: Stoffservietten (mit Servierhandschuhen falten)
- möglichst Verzicht auf Tischdecken/Abdecker (teilweise nur abwischbare Tischsets) > regelmäßige Desinfizierung nach jedem Gast
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Thekenmitarbeiterinnen und auch für Service-Personal nur im Innenbereich (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)

- Tasten der automatischen Kaffeemaschine regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren (Desinfektions-Spender stehen bereit)
- kein Rechnungs-Kuvert verwenden (dafür einen Bargeld-Teller benutzen / Desinfektion nach jedem Gast)
- Handdesinfektion-Spender steht bei jedem Eingang mit Hinweisschildern bereit
- kontaktloses Bezahlen mit digitaler EC-Karte empfehlen bzw. bei Hausgästen Restaurantrechnung auf's Zimmer buchen (Stau an der Restaurantkasse im engen Flur vermeiden)
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren (Desinfektions-Spender stehen bereit)
- „Theke“ Telefonhörer, Schrankgriffe... regelmäßig desinfizieren

Familienfeiern / Veranstaltungen

- (Stand 22.06.21) im Innenbereich bis 250 Personen (plus Geimpfte & Genesene) erlaubt > Testpflicht & Maskenpflicht
- (Stand 22.06.21) im Außenbereich bis 500 Personen (plus Geimpfte & Genesene) erlaubt > keine Testpflicht & keine Maskenpflicht
- Gastgeber müssen vorab die Gast-Registrierungsformulare (Adressliste) aller Gäste an uns übergeben
- Gastgeber erhalten von uns vorab die Hygieneregeln für Ihre Gäste
- Band oder DJ sind erlaubt, aber auch hier gilt der Abstand von 1,5 m von Mensch zu Mensch
- Tanzen ist mit bestimmten Regeln erlaubt
- möglichst Tellerservice, anstatt Buffet
- Bezahlen der Rechnung: möglichst auf Gesamtrechnung

Tagungen

- bis 250 Personen erlaubt
- der Besteller der Tagung erhält von uns vorab die Hygieneregeln für alle Tagungsteilnehmer
- alle Seminarteilnehmer haben einen eigenen Tisch, sodass mindestens 1,5 m Platz zwischen den einzelnen Personen gewährleistet ist
- Tischplatten, Stühle, Arbeitsflächen, -materialien bis hin zu Türgriffen und Handläufen werden mehrmals täglich desinfiziert.
- Desinfektionsspender für Gäste und für Mitarbeiter sind an zentralen Stellen zusätzlich angebracht (Eingang Rezeption, Eingang Restaurant, Eingang Frühstücksraum, Eingang öffentliche Toiletten)
- Einhaltung der Hygienestandards im gesamten Hotel (siehe DEHOGA-Hinweis-Schilder) > hängen für alle Gäste aus
- Wir empfehlen, eigene Blöcke und Stifte mitzubringen (Vermeidung von vielfach angefassten Gegenständen)
- Separate Essensmöglichkeiten/Räume bei mehreren Veranstaltungen bzw. zeitversetzte Essenszeiten, bei Einhaltung der Abstandsregelungen, um eine Vermischung mit anderen Tagungsgästen zu vermeiden
- Bezahlen der Getränke: möglichst auf Gesamtrechnung / Tagungspauschale oder zusätzliche Kosten auf's Zimmer buchen lassen

Beim Frühstück

- Desinfektionsspender am Eingang des Frühstücksraumes mit Hinweis-Schildern für Gäste bereitstellen
- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume (Innenhof, Nassau, Preussen...) ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften, Medeco Cleantec Viren-Lüftungsgeräte sind vorhanden
- Tisch nach jedem Gast desinfizieren > Tischnummer = Zimmernummer des Gastes (direkte persönliche Tischzuweisung)
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird (überall steht für das Personal Seife, Handdesinfektion und Handtuchpapier zur Verfügung) > auf keinen Fall gemeinsames Stoff-Handtuch verwenden
- Salz- und Pfefferstreuer und Mülleimer auf den Tischen nach Gebrauch der Gäste desinfizieren
- vorheriges Eindecken nur bei vorreservierten Tischen
- kompletter Verzicht auf Tischdecken/Abdecker (teilweise nur abwischbare Tischsets) > regelmäßige Desinfizierung nach jedem Gast
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Service-Personal & Gäste (Hinweisschild für Gäste vorhanden)
- Frühstücksbuffet ist erlaubt
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice in Einzelportionen wo möglich (in Kaffeekannen)
- Tageszeitung liegt nicht mehr kostenfrei aus (alle Zeitschriften des Lesezirkels sind bis auf weiteres storniert)
- „Bordküche / Frühstück“ Telefonhörer, Schrankgriffe... regelmäßig desinfizieren
- „Bordküche/Frühstück“ Theken-Waschbecken nicht mehr für Bierglas-Spülen verwenden (nur noch Gläserspülmaschine), dafür als Handwaschbecken verwenden (Handseife, Handdesinfektion und Handtuchpapier steht bereit) > komplett auf gemeinsame Stoff-Handtücher verzichten > > Hinweis-Schilder für Mitarbeiter „richtiges Händewaschen“ vorhanden
- regelmäßiges Austauschen der Reinigungstücher / Lappen

Auf der Toilette

- automatische Seifenspender an den Waschbecken und Desinfektionsspender am Eingang aufstellen
- Toilettentüren möglichst offen stehenlassen, um Türklinken-Kontakt zu vermeiden
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender vorhanden
- Hinweis-Schilder „richtiges Händewaschen“ vorhanden
- Verkürzung der Reinigungszyklen (Absprache mit dem Putz-Team)
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Verzicht auf Gäste-Utensilien wie Haarspray, Creme, Deo bis auf weiteres
- Sperrung jedes zweiten Pissoires

Auf der Terrasse / im Biergarten

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben
 - Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen (Eindecken von Gläsern und Besteck nur bei reservierten Tischen)
 - konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten (Hinweis-Schild am Eingang Biergarten)
- ...ansonsten alles wie im Restaurant...

In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche/warme Küche)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Wenn möglich schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen. Wo möglich, bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung
- Hinweis-Schilder „richtiges Händewaschen“ (Handwaschbecken mit Handseife, Handdesinfektion und Handtuchpapier vorhanden) > auf das regelmäßige Auffüllen achten (Putzteam!)
- Telefon bleibt nur bei einer verantwortlichen Person (Vermeidung von Kontakt mehrerer Personen) > bei Schichtwechsel desinfizieren

An der Rezeption

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten (Plexiglaswand vorhanden)
- Mund- und Nasenschutz im Innenbereich mit Gästekontakt tragen (nur beim Verlassen des Tresens mit Plexiglaswand, d.h. wenn man Richtung Gästebereich läuft > „Zimmer oder Räumlichkeiten zeigen“ möglichst vermeiden oder Abstandsregelung einhalten)
- Vor der Rezeption Abstands-Schild und Handdesinfektions-Spender vorhanden
- Keinen Obstkorb und Bonbonglas mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Kugelschreiber und Schreibfläche Tresen für Gäste regelmäßig desinfizieren
- Kofferwagen regelmäßig desinfizieren
- Tischfläche / Ledersessel für Gäste im Lobby-Bereich regelmäßig abwischen
- Zimmerschlüssel und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- bargeldloses Bezahlen mit digitaler EC-Karte empfehlen
- Handdesinfektion für Mitarbeiter vorhanden
- Schlangen/Gruppenbildung im Rezeptionsbüro vermeiden und auf Abstandsregelung mit Mitarbeitern achten > Gespräche zwischen Mitarbeitern / Abteilungen eher per Telefon anstatt persönlich
- alle Hausgäste nach Tischreservierung Abendessen fragen (bessere Planung Personal und Tische) > keine festen Tischnummern versprechen!
- beim Check In Gäste höflich sensibilisieren (Hygieneregeln z.B. beim Frühstück, Sauna...)

Auf der Etage

- Häufiger Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und Fahrstuhl-Knöpfe desinfizieren
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen (eher miteinander telefonieren von Etage zu Etage)
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und –Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle,...) vorhanden und die Wasch-Intervalle verkürzen
- Verwendung von Medeco Cleantec Dampfreinigern (Hochleistungs-Hitzereinigungsgeräte)
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Verzicht auf unsere Zimmermappe
- möglichst alle Gästetüren / Toilettentüren offen stehenlassen (vermeidet Türklinken-Kontakt)

Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden (Hinweis-Schild im Fahrstuhl vorhanden)
- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden (Housekeeping)

Sauna

- nur mit Vorreservierung, um „Stau“ zu vermeiden
- regelmäßige Reinigung nach jeder Saunabnutzung

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird möglichst mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren (Facebook, Instagram du Homepage bereits erfolgt)

Arbeitsprozesse

- Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte macht
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden

Umgang mit Mitarbeitern

- Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt (mehrere Meetings erfolgt)
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg auf die Nutzung des ÖPNC oder bestehender Fahrgemeinschaften verzichten und dadurch leichte Anpassungen der Arbeitszeit / Bereitstellung eines Parkplatzes erforderlich sind.
- Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren (Hinweis-Schilder auf Personal-Toiletten und Handwaschbecken vorhanden)
- Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten (möglichst nur draußen an der frischen Luft)
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- Gemeinsam mit Mitarbeitern mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen

Stand: 07.07.2021