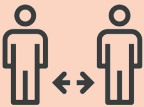













**HYGIENE
SICHERHEIT
KONZEPT**

Vielen Dank fürs Mitmachen.

Vermeidung	Infektionen im Hotel	
Maßnahmen	Allgemein	Information für Gäste
	<p>Wir haben unsere betrieblichen Abläufe so gestaltet, dass zwischen Personen ein Abstand von mindestens 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche sowohl Verkehrswege sowie Sanitärräume und Pausenräume unserer Mitarbeiter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wir haben alle Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen zum Beispiel Empfang, Theke, Service, Küche sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüft und angepasst. • Wir haben geeignete Posteneinteilung in der Küche sowie Arbeitseinteilung in anderen Bereichen vorgenommen. Wir setzen nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen ein, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann und das Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität mit der Küche abgestimmt. • Wir haben sichergestellt, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen wie zum Beispiel durch abgestellte Gegenstände haben wir beseitigt. • Die Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge haben wir so begrenzt, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. Zudem gibt es an allen Fahrstühlen dazu einen separaten Hinweis. • Wir ermöglichen eine zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen, indem wir für unsere Mitarbeiter eine geeignete versetzte Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten eingeführt haben.
	<p>Gäste dürfen auch ohne Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m an einem Tisch sitzen, Servieren und Abräumen kann mit und ohne Hilfsmittel erfolgen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Abstand zwischen Gästen und Mitarbeitern wird einhalten durch ausreichend breite Tresen. Aufsteller zur Einhaltung des Abstands zum Beispiel an der Rezeption sind vorhanden; beziehungsweise bitten wir unsere Gäste mündlich diese zu berücksichtigen. • Stühle und Tische sind so angeordnet, dass zwischen den Tischen ausreichend Abstand vorhanden ist; die genauen Maße variieren je nach aktueller Verordnung und Gesetze. Ausnahme sind hierbei bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die Virenübertragung verhindert. Bei Sitzbereichen nahe von Arbeitsplätzen wie Theke, Rezeption wird ebenfalls ein Mindestabstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant achten wir auf den erforderlichen Mindestabstand zu unseren Gästen. In der Regel nutzen wir Hilfsmittel wie Tablett.
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, haben wir zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen geschaffen, zum Beispiel durch ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas oder ähnlichem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wir haben - wo es nicht anders möglich ist - ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Rezeptionen, Bestelltheken, Verkaufstheken, Kassen gebaut. Die Abtrennungen sind stabil und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Gäste unsere Mitarbeiter nicht trifft.
	<p>Wir informieren Gäste wie Mitarbeiter über die Freiwilligkeit oder Pflicht einer Mund-Nasen-Bedeckung. Medizinische Gesichtsmasken stellen wir unseren Mitarbeitern kostenfrei zur Verfügung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unsere Mitarbeiter sind angewiesen mindestens eine medizinische Maske zu tragen. Wenn Gastkontakt durch Plexiglasscheiben gesichert ist, besteht diese Pflicht nicht dringend. • Bei Tätigkeiten im Hotel, die nur von zwei Mitarbeitern zusammen ausgeführt werden können oder Abstand nicht gewahrt werden kann, besteht für unsere Kollegen Maskenpflicht. In richtige Verwendung, Tragedauer, Pflege sind die Teams geschult. • Unsere Gäste werden gebeten eine Maske in öffentlichen Bereichen und Restaurants tragen. Mit Hinweisschildern weisen wir darauf hin.

Vermeidung	Infektionen im Hotel	
Maßnahmen	Allgemein	Information für Gäste
	<p>Rezeption: Auch hier leisten wir unseren Beitrag und haben unser Hygienekonzept an die aktuelle Situation angepasst. Zu unserem Schutz und zum Schutz unserer Gäste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wir informieren Gäste beim Check-in über unsere Hygienevorschriften, wie zum Beispiel Anstandsregeln. Dies erfolgt mittels Aushängen oder auch in mündlicher Form. • Trennwände, Abstandshalter, Abstandsmarkierungen sind installiert, wo kein Mindestabstand eingehalten werden kann. • Prospekte und Zeitungen stehen zur Verfügung. • Das Ausfüllen des Meldescheines entfällt nicht. • Wir bitten unsere Gäste auf Zahlung mit Bargeld zu verzichten und kontaktlos mit Karte zu zahlen. Unsere Kartenlesegeräte werden nach jedem Zahlvorgang desinfiziert.
	<p>Zimmer: Auch hier haben wir unsere Hygiene und Reinigungsmaßnahmen nochmals streng überarbeitet, um unseren Gästen ein Gefühl der Sicherheit und Ruhe zu geben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wir haben die Techniken zur Reinigung der Gästezimmer nach jedem Aufenthalt nochmals verstärkt. • Schreibtischoberflächen, Telefone, Fernfernbedienungen und Griffe von Badezimmerarmaturen werden intensiv und regelmäßig gereinigt. • Sämtliche Prospekte, Zeitschriften und Papiere haben wir aus den Zimmern entfernt beziehungsweise reduziert. Wir bitten unsere Gäste, uns zu kontaktieren, wenn sie etwas benötigen. • Wir weisen unsere Gäste beim Check-in darauf hin, dass bei einem Aufenthalt von bis zu drei Tagen unsere Mitarbeiter des Housekeepings die Zimmer nur auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes betreten und reinigen. Selbstverständlich können wir jederzeit Handtücher wechseln.
	<p>Frühstück und Restaurant: In diesem Bereich haben wir auch Vorkehrungen getroffen, damit sich unsere Gäste wohlfühlen. In allen Bereichen halten wir uns an geltendes Recht, gesetzliche Verordnungen und Vorschriften für Hotellerie und Gastronomiebetriebe, wie Lebensmittelhygieneverordnung, Baurecht, Infektionsschutzgesetz und weitere.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wir bieten Frühstücksbuffet an; in großer Form oder als kleines sogenanntes Grab & Go Frühstück an. Gäste werden gebeten einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Unsere Buffets entsprechen allen gängigen Hygieneanforderungen; Spuckschutz und entsprechende Entnahmeggeräte wie Zangen sind vorhanden, Angebotsmengen der Produkte sind der Haltbarkeit angepasst, lieber wird nachgelegt. • Je nach Gästeaufkommen richten wir ein Zeitfenster für den Zugang zum Frühstücksbuffet ein. Hier kann es zu Verzögerungen kommen. • Unsere Tische werden vor der Nutzung durch einen neuen Gast gründlich mit Desinfektionsmittel gereinigt. • Zwischen Stühlen und Tischen besteht ein Mindestabstand; aktuell behördlicher Regelungen. • Platzierungen können durch unsere Mitarbeiter zugewiesen werden.
	<p>Meeting und Tagung: Auch in diesem Bereich halten wir uns an gesetzlich Vorschriften, Verordnungen, Auflagen und setzen diese um, so sind Mindestabstände und Räume auf eine Mindestgröße pro Teilnehmer definiert. Im Raum selbst gilt Self Service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unsere Tische werden vor der Nutzung durch einen neuen Gast mit Desinfektionsmittel gereinigt, sowie in den Pausen. • Wir halten sowohl in den Tagungsräumen als auch in den Pausenbereichen die Abstandsregeln ein. • Je nach Hotel werden Kaffeepausen als Buffet angeboten oder portionsweise pro Teilnehmer serviert. Abstandsregeln werden eingehalten. Bei mehreren Tagungen können sich dadurch Pausenzeiten ändern. • Mittagessen oder Abendessen wird ausschließlich im Restaurant serviert. Abstandsregeln werden eingehalten.

Vermeidung	Infektionen im Hotel	
Maßnahmen	Allgemein	Information für Gäste
	<p>Alle Mitarbeiter sind in allgemeine Hygienemaßnahmen unterwiesen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Niesetikette und Hustetikette. Die entsprechenden Einrichtungen wie Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, Desinfektionsmittel stehen Mitarbeitern sowie Gästen in ausreichender Zahl zur Verfügung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe und Hotellerie ist für uns ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch weisen Gäste mittels Hinweisschildern sowie unsere Mitarbeiter in Schulungen auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen und auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hin. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit unserer Mitarbeiter vor, daher bieten wir unseren Team zudem arbeitsmedizinische Vorsorge an. • Wir haben unsere Mitarbeiter darauf hingewiesen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen und zu desinfizieren sind. • Mittels Hinweisschildern in den öffentlichen Bereichen fordern wir unsere Gäste auch auf, sich regelmäßig die Hände zu waschen.
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Mitarbeitern und Gästen wie Händeschütteln ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren bitten wir unsere Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen. Wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Übergabe von Geld oder Belegen über eine Ablage, ein Tablett oder ähnliches. • Das Einstellen von Gepäck zur Aufbewahrung in dafür vorgesehene Räumlichkeiten ist nur begrenzt möglich oder sollte durch den Gast in Beisein eines Mitarbeiters selbst erfolgen.
	<p>Wir beobachten sämtliche Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation, des Robert Koch Instituts und der Gesundheitsämter. Unsere Maßnahmen in den Bereichen Reinigung und Hygiene werden regelmäßig kontrolliert, überarbeitet und gemäß neuer Anforderungen angepasst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Öffentlichen Bereiche werden nach geprüften Hygienevorschriften regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Zudem haben wir die Techniken zur Reinigung der Gästezimmer nach jedem Aufenthalt nochmals verstärkt. • Stark beanspruchte Bereiche wie Aufzugstüren und Fahrstuhltagen, Lichtschalter, Türgriffe, Schlösser, Riegel, Computer in öffentlichen Bereichen, Schreibtischoberflächen, Telefone, TV Fernbedienungen und Griffe von Badezimmerarmaturen sowie Zimmerschlüssel oder Schlüsselkarten werden intensiv und regelmäßig gereinigt. • Wir stellen unseren Mitarbeitern virengereinigtes Desinfektionsmittel und Seife bereit. • Unsere Tische werden vor der Nutzung durch einen neuen Gast mit Desinfektionsmittel gereinigt. • Alle Hygienemaßnahmen in öffentlichen Bereichen wie der Rezeption, Lobby und den Möbeln und Serviceartikeln an der Rezeption oder im Frühstücksraum haben wir erhöht und werden regelmäßig überprüft.
	<p>Soweit möglich stellen wir Werkzeuge und Arbeitsmittel bereit, die personenbezogen verwendet werden. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug oder Arbeitsmittel verwenden, sind die Oberflächen, die berührt werden wie Griffe vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist, Einzugs- gefahren und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter und ähnliches werden in unseren Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme wie die Kartenleser am Empfang. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation übertragen wir die Bedienung bestimmter Maschinen und Geräte wie Kaffeemaschine, Schankanlage jeweils einem einzelnen Mitarbeiter in einer Schicht. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Unsere Mitarbeiter sind darin geschult. Zudem müssen sich unsere Mitarbeiter nach dem Tragen von Einweghandschuhen anschließend gründlich ihre Hände waschen und desinfizieren.

Vermeidung	Infektionen im Hotel	
Maßnahmen	Allgemein	Information für Gäste
	<p>Wir stellen sicher, dass Arbeitsräume, Sanitärräume und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen beziehungsweise raumluftechnische Anlagen RLT werden fachkundig betrieben, Filter regelmäßig gereinigt und getauscht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ergänzend haben wir einen Reinigungsplan und Lüftungsplan aufgestellt. Bei natürlicher Lüftung realisieren wir den erforderlichen Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften. Bei Abluftanlagen zum Beispiel in unseren Küchen achten wir auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider auch Wirbelstromfilter genannt, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Bei RLT beauftragen wir für die Wartung und Reinigung eine Fachfirma. Intervalle für Wartung und Reinigung halten wir konsequent ein.
	<p>Für unsere Mitarbeiter haben wir sichergestellt, dass die Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Für die Reinigung der Arbeitsbekleidung unserer Kollegen haben wir einen Wäscheservice beauftragt. Dabei kann es sich sowohl um einen externen wie auch internen Wäscheservice handeln, die wie im gesamten Hotelbetrieb, sämtlichen Hygieneregeln unterliegen und diese umsetzen. Zudem stehen geeignete Doppelspinde mit Schwarz-Weiß-Trennung in ausreichender Anzahl zur Verfügung.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum beschränkt. Betreffende Personen werden von uns über einzuhaltende Maßnahmen des Infektionsschutzes unterwiesen. Zutritt und Verlassen werden von uns dokumentiert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zutritt von betriebsfremden Personen haben bei uns: Personen, die Getränke- oder Warenlieferungen oder andere Reinigungsarbeiten durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit dieser Personen dokumentieren wir Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb.
	<p>Wenn Mitarbeiter sich nicht wohlfühlen, gilt die Anweisung zu Hause zu bleiben und einen Krankheitsbefund abzuklären, bevor sie wieder zur Arbeit kommen. Alle Kollegen sind außerdem darüber informiert, dass wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gäste mit Krankheitssymptomen werden dringend gebeten im Zimmer zu bleiben und über die Rezeption einen Arzt zu rufen.
	<p>Ein betrieblicher Pandemieplan ist vorhanden kann eingesehen werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Der Pandemieplan besteht aus Teambildung im Pandemiefall, Risikoanalyse, Risikobewertung, Kommunikationskonzept. Folgende Punkte sind darin berücksichtigt: Zuständigkeiten und Ansprechpartner im Hotelbetrieb, Organisation von Maßnahmen, Information von Beschäftigten über die Vorbeugungsmaßnahmen, Festlegung von Geschäftsabläufen und Verfahrensabläufen bei Personalausfall, Umgang mit Beschäftigten bei Erkrankungen.
	<p>Wir haben eine Unterweisung aller Mitarbeiter über die Wichtigkeit unserer neuen und strengen Hygienemaßnahmen gehalten und einen Appell ausgesprochen, diese unbedingt im eigenen Interesse, dem Interesse unserer Gäste und aus Kollegialität einzuhalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wir geben allen Gästen und Kunden bekannt, dass Hygieneregeln und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann. Dies geschieht sowohl mündlich wie durch Aufsteller im Hotel.
	<p>Alle Kollegen haben eine Unterweisung erhalten, wie Gäste und Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt und aggressiv reagieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> In einigen Hotels kann durch Hausrecht eine Maskenpflicht für Gäste geltend gemacht werden. Wenn das der Fall ist, weisen wir unsere Gäste und Kunden freundlich, aber bestimmt darauf hin. Sollten Gäste trotz mehrmaliger Hinweise gegen die Maskenpflicht und unser Hausrecht verstoßen, werden wir die Polizei informieren und Anzeige stellen.



**AUF BALD
IN IHREM
SORAT HOTEL**

Vielen Dank fürs Mitmachen.