

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit
in privater Hand

BETRIEBLICHES SCHUTZKONZEPT CORONA PHASE

BEREICH REZEPTION / EMPFANG

Desinfektionsspender am Empfang

Informationsstände als Abstandshalter

Beim Check-In werden alle Gäste durch unsere Mitarbeiter über Hygienevorschriften informiert.

Evtl. Abstandsmarkierungen am Boden

Regelung der Fahrstuhlnutzung – alternativ Empfehlung der Treppennutzung

Mobile Vinyltrennwände auf Rezeptionstresen

Sitzregelung in der Hotelhalle

Entfernen aller ausliegenden Zeitschriften

Vermeidung von Gruppenbildungen im Lobbybereich, Mitarbeiter regulieren

Zimmerschlüssel/Karten werden nach Rückgabe desinfiziert

Jeder Gast erhält einen desinfizierten Kugelschreiber zum Ausfüllen des Meldescheins

Stündliches desinfizieren der Cash-Terminals, Computermouse, Tastatur

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand

BEREICH ROOMS

Desinfektionsspender in der Nähe

Entfernen der Zimmermappen aus den Zimmern

Decken und Deko-Kissen aus den Zimmern entfernen

Umstellen der Bad- und Minibargläser auf Ein-Weg-Becher

Nachdesinfektion aller abwaschbaren Flächen

Besondere Beachtung von kritischen Punkten: TV-Bedienung, Telefon, WC

Öffentliche Bereiche: WC's und Public Areas - Erhöhung der Reinigungs-/
Desinfektionsintervalle auf 6 x pro Tag und sichtbare Dokumentation

Vermittlung von Sicherheit, Sauberkeit, - geprüft und gecheckt

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand

BEREICH F&B

Bei Reservierung Hinweis auf Mundschutzpflicht beim Entfernen vom Sitzplatz

Gästedaten im Innen- und Außenbereich werden mittels Formular erfasst

Desinfektionsspender an jeder Restauranteingangstür

Informationsstände als Abstandshalter mit dem Hinweis auf die Begleitung der Gäste zum Tisch

Einhaltung von Abständen 1,5 Meter durch Besetzung jedes 2. Tisches mittels Tischaufsteller, Berücksichtigung der 5 qm-Regel

Tische in engen Laufbahnen werden nicht besetzt

Evtl. Abstandsmarkierungen am Boden

Gfls. Öffnungszeiten verändern, auch Frühstück

Bevorzugt Reservierungspflicht

Eindecken am Gast nur mit Handschuhen

Nach jeder Belegung Tischwäschewechsel – auch Frühstück (hier Papierservietten)

Nach Abräumen Hände desinfizieren

Mitarbeiter und Gäste tragen drinnen Mundschutz – Ausnahme Gäste am Sitzplatz

Getränkeausgabe Gerätschaften stündlich desinfizieren, gfls. nur 1 Mitarbeiter zur Bedienung einteilen

Menagen nur auf Gastnachfrage und desinfizieren nach Benutzung

Nach Verlassen des Gastes: Reinigen und Desinfizieren der Tische und Griffbereiche am Stuhl (je nach Material)

In der Küche Distanzstreifen auf den Posten

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand

BEREICH TAGUNGEN/VERANSTALTUNGEN

Grundsätzlich sind Zusammenkünfte bis 100 Personen erlaubt, wenn die Abstandsregel und das Sicherheitskonzept eingehalten werden. Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern und ähnliche Zusammenkünfte dürfen ausschließlich in einem engen privaten Kreis stattfinden. Ist der Gästekreis größer, gelten die Bestimmungen wie für Zusammenkünfte und Veranstaltungen mit 5 qm pro Gast.

Sofern Gäste keine Sitzgelegenheiten haben – ob dauerhaft oder temporär – sind die Vorgaben strenger: Statt der fünf Quadratmeter pro Gast, gelten dann 10 Quadratmeter pro Gast!

Buffets sind nicht untersagt. Aber auch hier gelten alle beschriebenen Regeln: Vorlegebestecke dürfen nicht von Hand zu Hand gehen, also nur möglich mit Anreichen durch Mitarbeiter*innen. Gäste und Mitarbeiter müssen ihre Mund-Nase-Bedeckung tragen!

Tagungen dürfen ab dem 15. Mai 2020 Tagungen vollständig unter den Regeln für Abstand und gemäß der zu berechnenden Höchstzahl bewirtet/gecatert werden. Das bedeutet insbesondere: 1,5 Meter Abstand zwischen den Personen sowie die Berechnung nach Quadratmetern Gastfläche. Bis zum 15. Mai sind Abholungen von Getränken oder deren Bereitstellung im Tagungsraum in der Hotellerie machbar. Also im Grunde: Tagen ohne Service. Ein Gast-Mitarbeiterkontakt ist erst ab dem 15. Mai wieder möglich.

Tagungsgetränke werden auf den Tischen platziert. Sollten Getränkestationen aus organisatorischen Gründen erforderlich sein, achten Sie insbesondere auf folgendes: a) Getränkeflaschen müssen geschlossen sein. b) Flaschenöffner stehen jedem Gast individuell und ausschließlich zur Verfügung. c) Weisen Sie die Gäste entsprechend ein: „Nehmen Sie die Getränkeflasche, die Sie berührt haben. Fassen Sie keine anderen Gegenstände an. Öffnen Sie Ihre Getränkeflasche mit dem auf Ihrem Platz eingedeckten Flaschenöffner. Reichen Sie den Flaschenöffner nicht weiter. Jeder Gast hat sein eigenes Werkzeug.“

Veranstaltungen bis 100 Personen müssen nicht genehmigt werden. Es muss jedoch ein Hygiene- und Abstandskonzept vorhanden sein. Alle Teilnehmer müssen ebenfalls Kontaktdaten hinterlegen.

Veranstaltungen mit mehr als 100 Teilnehmern müssen von der örtlich zuständigen Behörde genehmigt werden. Das ist in der Regel die Gesundheitsbehörde. Bei solchen größeren Veranstaltungen muss gewährleistet sein, dass ständig überwacht wird, ob Abstands- und Hygieneregeln eingehalten werden.

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand

BEREICH SPA - WELLNESS

Begrenzung der Personenanzahl in Behandlungsräumen, Umkleiden und Wellnessbereich

Behandlung mit Mundschutz und Einmalhandschuhen

Wechsel der Handschuhe nach jeder Behandlung

Gründliche Desinfektion der Behandlungsräume und –Instrumente nach der Behandlung

Erhöhung der Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

Betriebe der Familie Kniese

Gastlichkeit

in privater Hand

GENERELL:

Desinfektionsspender an relevanten Stellen

Erhöhte Aufmerksamkeit im Arbeitsbereich

Sensibilisierung im persönlichen Bereich

Gäste mit Krankheitssymptomen werden gebeten, einen Arzt zu rufen und im Zimmer zu verbleiben

Konsequentes Einhalten der bestehenden HACCP- und Hygienestandards

Mitarbeiteressen in den Restauranträumen zwecks Abstandssicherung

Entsprechende Beschilderungen im Gast- und Mitarbeiterbereich

Gäste auf Abstandsregelung in den öffentlichen Bereichen hinweisen, gfls. bitte Maske zu tragen

Bereitstellung von Masken für Gäste

Regelmäßige Schulungen der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2 Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe

Kenntnis der Schulungsinhalte durch Unterschriften quittieren lassen

Unterlagen mit Regelungen, Hinweisen und Best-Practice-Beispiele werden ständig aktualisiert

AK/18.05.2020