

Sicherheits- und Hygienekonzept zum Schutz unserer Gäste

Allgemeine Hygiene hat im Hotel Altes Stahlwerk 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 Gäste und Mitarbeiter sicherzustellen.

Allgemein/Bereichsübergreifend

- Distanzregeln einhalten: stets ausreichend Abstand (1,5 m) zu anderen Personen gewährleisten
- Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) vermeiden
- In die Armbeuge oder in ein Taschentuch niesen oder husten und das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel entsorgen ◊ Hände vom Gesicht fernhalten
- Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife, min. 30 Sekunden
- Es befinden sich Desinfektionsmittelspender in allen relevanten Bereichen
- Desinfektionstücher zur Ausgabe an den Gast
- Genügend Mund-Nasen-Schutz-Vorrat angelegt
- Automatische Türen geöffnet lassen wo möglich
- Zutritte / Eintritte gesteuert, siehe Pfeile und Abstandsaufkleber
- Verhaltenshinweise gut sichtbar angebracht in den relevanten Bereichen
- Häufiges Lüften konzeptioniert
- Keine Garderoben- und Gepäckentgegennahme
- Nutzung Personenaufzüge durch max. 1 Person ausgeschildert, Tasten werden gründlich, stündlich desinfiziert

Gäste

- Bei Anreise haben die Gäste schriftlich zu versichern, dass sie selbst keine respiratorischen Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV2 infizierten Personen hatten. Ebenso haben sie zu versichern, im Falle einer nachgewiesenen Ansteckung während ihres Aufenthaltes umgehend die Rückreise nach Maßgabe des zuständigen Gesundheitsamtes an ihrem Erstwohnsitz anzutreten und Kosten und Organisation hierfür selbst zu übernehmen.

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

- Änderung in der Gästeabwicklung sowie Einschränkungen im Betrieb, wie z.B. geänderte Öffnungszeiten der Restaurants und Frühstücksroutine werden bei Anreise über ein Schreiben kommuniziert (z. B. kontaktlose Schlüsselübergabe, Anforderungen beim Check-in/-out, Verhalten im Haus)
- Sicherheit wird kommuniziert – z. B. via Videos / Bilder oder Blogbeiträgen: Hygienestandards werden eingehalten (s.o.) Hygieneinformation / Verhaltensregeln werden bei Anreise übergeben
- Zusendung von digital aufbereiteten Gästeinformationen (QR Code)

Buchung Zimmerreservierung:

- Online, Telefonisch, per Post, oder per E-Mail
- Somit werden die vollständigen Daten ermittelt die wir benötigen
- Erweitertes „Hausrecht“/Verhaltensregeln stellen wir den Gästen via Homepage zur Verfügung

Rezeption/Check-in/Check-out

- Wegeleitung mit Abstandsmarkierungen von der Eingangstüre bis Rezeption
- Bodenmarkierungen für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m durch Gäste sind gesetzt
- Plexiglasscheibe an Rezeption, 1 Stehtisch vor der Rezeption und Mindestabstandsmarkierungen befinden sich auf dem Boden
- Tragen von Mund-Nasen-Schutz für Personal und Gäste im öffentlichen Bereich
- Hinweisschilder zur Maskenpflicht an Gäste zum Tragen von Mund-Nasen-Schutz, werden auch zum Kauf angeboten
- Kontaktlose/EC-Karten-Zahlung wenn möglich
- EC-Karten-Geräte stündlich desinfizieren
- Sensibilisierung der Gäste für Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Maßnahmen
- Anbringung von Desinfektionsmittelpendern an Ein- und Ausgängen/Rezeption
- Kontaktlose Schlüsselübergabe
- Zimmerschlüssel werden bei An- und Abreise desinfiziert
- Meldescheine werden mit desinfiziertem Stift vom Gast ausgefüllt
- Min. stündliche Desinfektion von Rezeptionsdesks, Arbeitsbereichen mit Kundenkontakt

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

- Nur Personen, denen der Kontakt nach §2 der Corona Bekämpfungs-VO des Landes Schleswig-Holstein in der jeweils geltenden Fassung erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.

Zimmer/Housekeeping

- Kontinuierliche Aufzeichnung der Reinigung der Räume
- Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände aus Zimmern wurden entfernt
- Kritische Materialien (z. B. Tagesdecken, Wolldecken, etc.) wurden aus Zimmern entfernt
- Desinfektionsmittel standardmäßig in allen relevanten Bereichen zur Verfügung stellen
- Keine offenen Obstkörbe / Getränke werden angeboten
- Hinweis an Gäste, vorrangig die Sanitäreinrichtungen ihrer Unterkunft (z. B. Zimmer) zu nutzen
- Zimmermappe: Info über Symptome & Verhaltensregeln integrieren und die Rezeption gibt diese auf Nachfrage heraus, die die jetzt auf den Zimmern aushängen
- Regelmäßiges Lüften der Zimmer durch Housekeeping ist gewährleistet, Fenster bleiben geöffnet
- Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht
- Reinigung zum Schutz der Gäste und des Personals nur bei Abreise (gleichzeitig Umweltschutz)

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten bleiben geöffnet
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Zutritt/Eintritt wird gesteuert. „Wait to be seated“ im Restaurant – Plätze werden zugewiesen
- Keine Entgegennahme der Garderobe (wird abgebaut in allen Bereichen)

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

Bestellung im Restaurant:

- Tischreservierungen per Telefon oder Online per E-Mail
- Genaue Uhrzeit Reservierung vornehmen
- Verweildauer höchstens 1,5 Stunden
- Öffnungszeit bis maximal 23:00 Uhr

Im Restaurant

- Eintritt in die Gastronomie: Verordnung-Verhaltensregeln-Leitfaden am Eingang bereitstellen
- Registrierung der Gäste am Tisch (Ausfüllen der Liste mit Name, Anschrift, Telefonnummer, Eintreffen, Uhrzeit, Tischnummer)
- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Tischgrößen verkleinern (höchstens 10 Personen sind an einem Gästetisch erlaubt)
- Stammtische sind untersagt (Senioren, Vereine, ...)
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Trockene Luft vermeiden, es wird häufig gelüftet (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden)
- Kleineres, regionaleres Speiseangebot
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte und in laminiertes Form (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code)
- Beim Servieren die Speisen und Getränke neben den Gästen abstellen und die Gäste stellen sich dann die Speisen und Getränke selbst an Ihren Platz
- Besteck und Gläser werden mit Servierhandschuhen eingedeckt
- Papier- statt Stoffservietten, die mit Servierhandschuhen gefaltet werden
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Servicepersonal
- Wo möglich kontaktlos bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone (auch bei regulären EC-Karten soll der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss, von aktuell 25€ auf 50€ angehoben werden).
- Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

Beim Frühstück

- Frühstücksbuffet
- Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung
- Dokumentation wer sitzt wo => vermerken auf dem Tischplan (und Registrierungszettel zum Ausfüllen durch den einzelnen Gast. (maximale Aufenthaltsdauer 1,5 Stunden)
- Hinweise für die Gäste: Regeln im Restaurant und für Hotelgäste öffentliche WC im Hotel meiden und das WC im Zimmer nutzen um Kreuzwege zu meiden

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender stehen bereit
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Einmal-Handtuchspender
- Stündliche Reinigungszyklen
- Dokumentation der Reinigungszyklen mit stündlicher Unterschrift der Reinigungskraft halten wir vor
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Einbahnstraßen beim Ein- und Ausgang und bei Zu- und Abgang zu den WC-Anlagen- es gilt eine Maskenpflicht für alle Gäste, da der Mindestabstand hier nicht eingehalten werden kann.
- WC-Anlagen genaue Wegbeschreibung
- Ausreichend Hinweisschilder zu den WC-Anlagen
- Hygiene in den WC Anlagen (Seife, Desinfektionsmittel, Einwegpapier, Frischwasser)
- Begrenzung der zulässigen Personenzahl
- Anleitung zum Händewaschen an den Waschbecken ist ausgehängt

Spa:

- Räumlichkeiten werden ausreichend und regelmäßig gelüftet
- Mund- und Nasenschutzpflicht für Kunden und Behandelnden
- Keine Bewirtung während oder vor der Behandlung
- Kunden müssen sich vor der Behandlung mit Kontaktdaten eintragen
- Kunden müssen bei Eintritt die Hände waschen oder desinfizieren
- Beschäftigte tragen verpflichtend Einmalschutzhandschuhe während der Behandlungen mit Hautkontakt
- Nach jeder Kundin bzw. jedem Kunden und/oder dem Ablegen der Handschuhe werden die Hände desinfiziert oder gewaschen

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

- Sämtliche Utensilien wie Pinsel, Nagellacke oder Kosmetika dürfen nicht durch Kunden oder Kundinnen genutzt werden
- Nach jeder Behandlung werden die Kontaktflächen sowie Arbeitsflächen, Liegen, Stühle und Ablagen mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger abgewischt
- Im Anschluss an jede Behandlung werden Umhänge, Handtücher, Laken und Decken gewechselt und bei mindestens 60° C mit Vollwaschmittel gewaschen
- Arbeitsutensilien wie Pinsel, Schwämme, Geräte und Instrumente dürfen erst an der gereinigten Haut der Kundschaft verwendet werden. Alle Materialien werden nach jedem Kunden, jeder Kundin mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt. Wie bisher werden Geräte am Ende der Schicht und bei sichtbarer Verschmutzung mit Blut gereinigt und desinfiziert

Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Die Tasten im Aufzug werden stündlich desinfiziert
- An den Eingängen auf allen Stockwerken wurden die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht

Kinder

- Haftungsausschluss, Eltern haften für die Gesundheit ihrer Kinder

ALTES STAHLWERK

NEUMÜNSTER

MICE-Bereich

- Gute Durchlüftung von Eingängen und Konferenzräumen
- Abstandsregelung für die Bestuhlung in den Tagungsräumen sowie in Gastronomiebereichen
- Maskenpflicht in allen öffentlichen Bereichen
- Bereitstellung von Desinfektionsmitteln in allen Bereichen
- Klare Tagungsordnung mit Pausenzeiten muss stehen und eingehalten werden
- Verhaltensregeln liegen auf jedem Tisch bereit, appellieren an Selbstschutz gerade in den Pausen
- Dokumentation, wer wann an welchem Tisch sitzt
- Während der Tagung bleibt die Person immer an diesem Tisch (Tagungsraum)
- Tagung bis insgesamt max. 50 Personen im Hotel unter Einhaltung des Mindestabstands erlaubt (7 qm pro Person)
- Registrierung aller Teilnehmer mit privater E-Mail-Adresse und privater Telefonnummer zur schnellen Erreichbarkeit
- Strenge Hygienevorschriften (z. B. enger Reinigungszyklus für Toiletten, Türklinken, sonstige Kontaktpunkte)
- In Räumen Sitzplätze vorher definieren und zuweisen
- Personenleitsysteme: Treppenauf- und -abgänge sind beschriftet
- Max. Kapazität von z. B. Aufzügen sind definiert
- Zuweisung von Waschräumen pro Veranstaltung/Gruppe
- Anpassung der Pausen-Snacks: z. B. Reichen von Snacks im Eventraum

Persönlicher Umgang

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommuniziert durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen