

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz: Heinrich Grobe Tel. (0 53 03) 92 28-0

Grundsätzlich

- Der seit Jahren eingeführte und bewährte Hygienestandard ist erweitert worden, um Infektionen weites gehend zu verhindern.
- Wir befinden uns permanent im Austausch mit dem Gesundheitsamt des Landkreises Braunschweig und passen die Hygiene- und Abstandsmaßnahmen immer den aktuellen Verordnungen des Land Niedersachsen an.
- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen für unsere Mitarbeiter zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z. B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z. B. bei Fieber)
- Alle Mitarbeiter haben Unterweisung für den Umgang mit Covid-19 erhalten
- **Grundsätzlich bietet unsere großzügige Hotelanlage, sowohl innen als auch außen, beste Voraussetzungen für die Einhaltung der Abstandsregeln!**
Wir geben den Gästen Sicherheit soweit möglich!

Folgende Schutzmaßnahmen werden in den einzelnen Bereichen getroffen:

Am Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang/Rezeption und auf den Toiletten
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar angebracht
- Zutritt/Eintritt Restaurant ist gesteuert „Bitte warten – Sie werden platziert“
- Kontaktdaten-Formulare zum Ausfüllen am Tisch, Vernichtung nach DSGVO nach 4 Wochen
- Keine Entgegennahme der Garderobe durch Mitarbeiter
- Alle Gänge in Halle/Foyer: Durchgangsbreite voll ausnutzen. Verschiedene Laufwege sind immer möglich, da genügend Platz ist.

An der Rezeption

- Eingangs- und Zwischentüren bleiben möglichst offen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist
- Gäste werden hingewiesen, Mund- und Nasenschutz zu tragen
- Rezeption ist mit Plexiglaswand ausgestattet
- vor dem Rezeptionstresen sind Abstandsmarkierungen angebracht
- Zimmerschlüssel-Karten und Stifte werden vor Ausgabe desinfiziert
- Zahlungen möglichst bargeldlos: kontaktlos oder EC- und Kreditkarte; Rechnungen als PDF versenden

Im Restaurant / Terrasse/ Lounge

- Restaurantbesuche nur mit Reservierung und unter Angabe der Anschrift, Kontaktdaten aller Gäste, Datum / Uhrzeit / Tischnummer – Löschung lt. DSGVO nach 4 Wochen.
- Tischbelegung mit 5 Minuten-Abständen annehmen, damit Gäste möglichst wenig warten.
- Tischbelegung je nach behördlicher Anordnung: z. Zt. aus max. 2 Haushaltsgemeinschaften oder max. 10 Personen verschiedener Haushaltsgemeinschaften.
- Die Tische wurden so platziert, dass vorbeigehende Gäste einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben.
- Tischabstände mind. 1,5 m.
- Auch bei schwacher Frequenz verfügbaren Raum ausnutzen, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen - hier im Haus durch die vielen Kombinationsräume kein Problem.
- Gäste tragen Mund-Nase-Schutz, nur nicht direkt am Tisch.
- Trockene Luft vermeiden / häufig durch offene Fenster/Türen lüften.
- Lüftungs- und Klimaanlage bleiben möglichst aus, falls doch ist die Frischluftzufuhr der Lüftungsanlage deutlich erhöht worden.
- à la carte-Tellerservice, wenn möglich mit Cloche/Hauben.
- Buffets: Desinfektionsmöglichkeit in der Nähe, „Einbahnstraßen-Regelung“, möglichst viel portioniert z. B. in Gläsern mit Deckel.
- statt Speisekarten: Tafel, die vor die Tische gestellt/gedreht wird.
- kein Flambieren/Tranchieren am Tisch.
- Reinigen der Tischoberflächen und Stuhllehnen nach jedem Gast.
- Kein Kinderspielzeug, Kinderkarte als Mal-Set und Buntstifte zum Mitgeben.
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle Service-Mitarbeiter.
- Zahlungen möglichst bargeldlos, kleinere Beträge kontaktlos möglich.
- Keine Barhocker/Plätze direkt am Bartresen, nur Service am Tisch wie oben.
- eine Tagungsgruppen möglichst in separaten Raum zu Mahlzeiten, Menüauswahl wird im Tagungsraum abgefragt.

Beim Frühstück

- Frühstücksbelag wenn möglich einzeln Abgepackt.
- Handdesinfektion vorm Buffet.
- Kaffee-Thermokannen pro Tisch, bzw. div. Tees abfragen.
- nur Portionszucker, frische Milch in einzelnen Kannchen mit Deckel.

In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche/ Keller).
- Arbeitsmaterialien noch häufiger heiß waschen.

Auf der Etage / in den Zimmern

- Häufiger Türklinken, Lichtschalter, Telefone, TV-Bedienungen und Handläufe an Treppen usw. reinigen.
- Möglichst langes Lüften der Zimmer, insbesondere nach Gästewechsel und Reinigung.
- Mitarbeiter tragen immer Mund- und Nasenschutz.
- auf den Zimmern nicht mehr ausgelegt: TV-Heft, Informationsmappe

Im Personenaufzug / Treppenhäuser

- Verhaltensregeln gut sichtbar auf jeder Etage gut sichtbar deutsch/englisch angebracht.
- Nutzung gleichzeitig: maximal eine Person bzw. nur ein gemeinsamer Haushalt.
- Die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.
- Mitarbeiter nutzen Fahrstuhl nur bei Lasttransporten einzeln.
- Im Treppenhaus: mit evtl. Gegenverkehr abstimmen.

Bankett- und Tagungsräume

- Feiern und Tagungen finden ausschließlich nur unter Einhaltung der aktuellen Personen- und Abstandsregelung aus der Verordnung vom Land Niedersachsen statt.
- Raumgröße werden bei Tagungen dem Neuen Bedarf angepasst.
- Empfehlung im Verkauf/bei Absprachen zur Raumnutzung/Bestuhlung/genaue Zeitabstimmung.
- Reinigung des Tagungs-Equipments, Stuhllehnen, Tischflächen.
- Kaffeepausen mit Snacks in Einweckgläsern oder auf Brottellern mit Deckel, Backware in Brötchentüten.
- Tagungsgetränke immer auch mit kleinen Flaschen 0,2 l anbieten.
- Zeiten für Mittag- und Abendessen koordiniert, damit genügend Platz ist.

Öffentliche Gästetoiletten

- Seifen- und Desinfektionsspender sind aufgestellt.
- ausschließlich Handtuchspender: Einmal-Handtücher oder hygienische Handtuchrolle.
- Verkürzung der Reinigungszyklen, dabei häufigeres Reinigen von Türklinken, Armaturen usw..

Schwimmbad / Sauna und Fitnessraum

- Aushang allgemeiner Abstands- und Hygieneregeln, häufigere Reinigungszyklen.
- Beschränkung der lokalen Schwimmgast und Saunagastzahlen durch Einlasskontrolle.
- für Platz zum Schwimmen bleibt die Gegenstromanlage abgeschaltet.
- Desinfektionstücher und -spray zur Gerätereinigung im Fitnessraum ist vorhanden.
- Sauna mit maximaler Personenzahl ausgezeichnet.
- Die Sauna ist über 80°C eingestellt.

Persönlicher Umgang mit dem Gast

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

Arbeitsprozesse

- Wenn möglich, wird in festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet, falls Infektion eines Mitarbeiters.
- vermehrt Arbeitsteilung, so dass Arbeitsmaterialien nur von den gleichen Personen genutzt werden, sonst Reinigung.
- Handwerker direkt zum Haupteingang zur Anmeldung.
- Warenannahme / Lieferung: vor Küche oder in Halle auf Wagen von uns.
Kontakt mit betriebsfremden Personen wird vermieden.

Umgang mit Mitarbeitern

- Mit allen Mitarbeitern ist ganz offen der Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommuniziert.
- Sensibilisiert, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause in Quarantäne bis Klärung.
- Häufigeres Händewaschen trainiert, Vermeidung von unabsichtlichen Gesichts- oder Kopfberührungen.
- Besprechungen nur mit Abstand.
- Keine gemeinsamen Pausen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten.
- Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Einweg-Handschuhe und Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel stehen ausreichend zur Verfügung.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängt.