



Hygieneplan

Der Karin Löw Hotellerie GmbH

Karin Löw Hotellerie GmbH

Benzstraße 18

61352 Bad Homburg



1 Ziele

Mit dem vorliegenden Hygienekonzept, welches stetig angepasst wird, soll die Beherbergung von Gästen in unseren Häusern unter Berücksichtigung der aktuellen Hygienevorschriften ermöglicht werden. Um eine Verbreitung des Coronavirus von Mensch zu Mensch zu vermeiden, wird ein hygienisches Umfeld geschaffen.

2 Grundsätzliches

Der Schutz der Gäste und der Mitarbeiter hat höchste Priorität. Durch eine präzise Gästesteuerung kann die Ansteckungsgefahr gemindert und Körperkontakt und Warteschlangen vermieden werden.

Über die Hygienemaßnahmen sind die Mitarbeiter und Gäste entsprechend unterrichtet.

Die hauptsächliche Übertragung des Coronavirus erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten, Niesen oder Sprechen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute der Nase, des Mundes und ggf. des Auges aufgenommen werden. Deshalb stehen die persönliche Hygiene und der Abstand zu anderen Personen im Vordergrund.

Die Mitarbeiter werden über die eingeleiteten Schutz- und Hygienemaßnahmen und über entsprechende Änderungen unterrichtet, um die Handlungssicherheit der Mitarbeiter zu erhöhen. Eine eindeutige Kommunikation gegenüber Gästen und Dienstleistern ist eine wichtige Komponente um Stresssituationen, Ängste und Konflikte zu vermeiden. Daher wird das Anbringen von individualisierten Hinweisschildern an zentralen Punkten empfohlen.

Hinweisschilder

Hygienevorschriften müssen klar und deutlich kommuniziert werden. Hinweisschilder dienen der Information, dadurch können Struktur und Verhaltensregeln vermittelt werden. Ziel ist es, den Gästen zu verdeutlichen, dass deren Gesundheit uns als Dienstleister das wichtigste ist.



Unsere Hinweisschilder werden an folgenden Orten platziert:

- An der Eingangstür – Information zur Händedesinfektion und Mundschutzpflicht
- Gästetoilette – Hinweis zum richtigen Händewaschen
- Rezeption – Hinweis zur Abstandsregelung
- Aufzug – Hinweis zur Beförderungszahl
- Frühstücksraum – Hinweis zur Platzierung und Abstandsregelung
- Im Zimmer – Information über Schutzmaßnahmen in unserem Haus
- Abstandspunkte vor der Rezeption und vor dem Frühstücksraum

Grundsätzliche Verhaltensregeln

Einige Verhaltensregeln, die auf jeden Fall berücksichtigt werden sollten und sich auch im Verlauf des Leitfadens teilweise wiederholen, sind folgende:

- Mundschutzpflicht für alle Gäste und Mitarbeiter
- Husten- und Niesetikette sind zu beachten (Husten und Niesen in die Armbeuge und dabei wegrehen)
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln
- Gründliche Händehygiene (z.B. nach Toilettengang, vor und nach dem Aufsetzen eines Mundschutzes)

Die Händehygiene erfolgt durch

- Ca. 20-30 Sekunden Händewaschen mit Seife
- Händedesinfektion, wenn Waschen nicht möglich ist
- Mindestabstand von 1,5m sicherstellen.

Umgang mit Risikogruppen und Verdachtsfälle

Sobald die Häuser wieder öffnen, werden sich primär zwei Risikogruppen in den Hotels befinden: Zum einen die Gäste über 50 und zum anderen die Mitarbeiter.

Besonders wichtig ist die Frage: Wie geht man mit Gästen um, die einen Verdacht auf Corona aufweisen? Hier sind Sensibilität und das Vermeiden von Panik Priorität. Fällt ein Gast durch verstärkte Anzeichen (Husten, fiebrige Erscheinung etc.) auf, obliegt es der Hotelleitung mit diesem Gast ins private Gespräch zu gehen. So kann in einer vertraulichen Atmosphäre und mit der



nötigen Sensibilität versucht werden, den Ursachen auf den Grund zu gehen. Bei Bedarf wird das zuständige Gesundheitsamt oder ein Arzt konsultiert.

Gesundheitsamt Binz: 03831 357 1000

Gesundheitsamt Bad Homburg 06172 9990

Corona Hotline MV: 0385 588 11311

Corona Hotline Hessen: 0800 555 4666

3 Anforderungen Rezeption

Wie oben bereits erwähnt: Die Rezeption vermittelt dem Gast den ersten Eindruck des Hotels, daher sind gerade hier sichtbare Hygienemaßnahmen notwendig.

Diese sind:

- Das Tragen von Mundschutz seitens der Mitarbeiter/innen.
- Plexiglasscheiben als zusätzlicher Spuckschutz.
- Offensichtliches putzen/desinfizieren des Rezeptionsdesks nach jedem Gast.
- Handdesinfektionsspender , die den Gast auffordern sich die Hände zu desinfizieren.
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden.
- Wenn möglich: Check In / Out kontaktlos durchführen.
- Zimmerschlüssel vor und nach jedem Gast desinfizieren.

Außerdem: Informationen, was der Gast in der Region erleben kann. Was hat offen und wo kann er hingehen, um Menschenmassen zu vermeiden



4 Anforderungen Zimmerreinigung

In den Zimmer werden auf Gegenstände mit erschwerter Reinigung zur gemeinsamen Nutzung verzichtet: Getränke in der Minibar, A-Z Mappe, Zierkissen, Kugelschreiber und andere Dekoelemente.

Im öffentlichen Bereich stehen aus hygienischen Gründen verschiedene Ausleger und Info-Broschüren nicht mehr zur Verfügung.

Reinigung der Zimmer:

- Vor jedem neuen Zimmer die Hände waschen ggf. Desinfektion, Türklinken beim Betreten desinfizieren.
- Mundschutz und Einweghandschuhe während der Zimmerreinigung tragen
- Dienstgarderobe mindestens alle zwei Tage wechseln.
- Zimmer gut lüften.
- Bei Zimmerwechsel intensivere Wischdesinfektion des Zimmers mit allen Griffen, Klinken, Schalter, Fernbedienungen, Telefone, glatter und harter Oberflächen, Armaturen, Heizungs-thermostaten, Fön, Armlehnen etc.
- Zimmerreinigung ansonsten wie üblich laut Reinigungsliste

Reinigung öffentlicher Bereiche:

- Mindestens zweimal tägliche Reinigung und Desinfektion von berührungintensiven Oberflächen wie Türklinken, Handläufen, Seifenspendern, Toiletten, glatten bzw. harten Oberflächen (z.B. Rezeptionstresen, Tische, ...), Aufzügen, Lichtschaltern, Spültaster
- Flächendeckende Desinfektion der Oberflächen und Materialien in allen Abteilungen.
- Den Mindestabstand von zwei Metern zu den Gästen ist jederzeit einzuhalten. Dabei gilt die Grundregel, dem Gast höflich Platz machen in dem der Mitarbeiter unter Umständen zurückgeht.
- Tägliche Desinfektion der Hygiene- und Reinigungswägen.



5 Anforderungen Frühstücksservice

Das Frühstück ist für den Gast der Start in den Tag und muss möglichst kontaminationsfrei und hygienisch für den Gast und Mitarbeiter stattfinden.

Das wird wie folgt umgesetzt:

- Büfett zur Ansicht, daraus wird à la minute serviert.
- Berücksichtigen von Abständen am Büfett an den verschiedenen Stationen
- Frühstückszeiten werden ausgedehnt, um Ballungen am Büfett zu verhindern.
- Feste Frühstückstermine an die einzelnen Gäste vergeben. Damit kann man genauer planen, um welche Uhrzeit wie viele Gäste im Restaurant und eventuell am Büfett sind
- Verzicht auf Menagen und andere Aufsteller oder Vasen auf dem Tisch
- Tischdesinfektion nach jedem Gast
- Sitzplätze sind mit 1,5m Abstand eingeteilt.
- Servicemitarbeiter tragen Mundschutz und Handschuhe
- Gäste werden platziert
- Gäste werden aufgefordert sich bei Betreten und Verlassen die Hände zu desinfizieren.
- Ggf wird das Frühstück auf das Zimmer gebracht um engere Kontakte zu vermeiden.

6 Anforderung Apartmentvermietung

Unser Apartmenthaus Villa Baltik muss in einigen Punkten gesondert aufgeführt werden, die hiermit festgehalten sind:

- Eine Wohnungsübergabe beim einchecken und auschecken findet mit ein Gast unter Einhaltung der Maskenpflicht und dem Sicherheitsabstand statt.
- Sollten Fragen während des Aufenthaltes entstehen, ist die Hausverwalterin telefonisch von 9-12Uhr erreichbar. Brötchenservice, Zeitungen, Wäschemarken etc. werden dem Gast an die Apartmenttür gehängt.
- Die Rechnungsbesprechung findet im Büro mit einem Gast statt, unter Einhaltung der Maskenpflicht und des Sicherheitsabstandes.
- Die Bezahlung erfolgt kontaktlos per Überweisung oder EC Zahlung im Hotel Imperial.



7 Anforderung Apartmentreinigung

In den Zimmer werden auf Gegenstände mit erschwerter Reinigung zur gemeinsamen Nutzung verzichtet: Getränke in der Minibar, A-Z Mappe, Zierkissen, Kugelschreiber und andere Dekoelemente.

Im öffentlichen Bereich stehen aus hygienischen Gründen verschiedene Ausleger und Info-Broschüren nicht mehr zur Verfügung.

Reinigung der Apartments:

- Vor jede Wohnungs-Reinigung die Hände waschen ggf. Desinfektion, Türklinken beim Betreten desinfizieren.
- Während der Reinigung sind Mundschutz und Einweghandschuhe zu tragen
- Dienstgarderobe mindestens alle zwei Tage wechseln.
- Alle Zimmer gut lüften.
- Intensivere Wischdesinfektion der Zimmer mit allen Griffen, Klinken, Schalter, Fernbedienungen, Telefone, glatter und harter Oberflächen, Armaturen, Heizungsthermostaten, Fön, Armlehnen etc.

Reinigung öffentlicher Bereiche:

- Mindestens zweimal tägliche Reinigung und Desinfektion von berührungsintensiven Oberflächen wie Türklinken, Handläufen, glatten bzw. harten Lichtschaltern
- Den Mindestabstand von zwei Metern zu den Gästen ist jederzeit einzuhalten. Dabei gilt die Grundregel, dem Gast höflich Platz machen in dem der Mitarbeiter unter Umständen zurückgeht.
- Tägliche Desinfektion der Hygiene- und Reinigungswägen.