



## **Hygienekonzept Best Western Plus Hotel Bautzen**

Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation und bei Wiederöffnung unseres Hotels und aller Outlets ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten und haben dafür eine Reihe von freiwilligen zusätzlichen Richtlinien und Hygienestandards entwickelt, ergänzt durch die aktuellen Forderungen und gesetzlichen Regelungen.

Wir bieten allen Gästen und Mitarbeitern damit einen allumfänglichen Ansatz, damit Sie sich bei uns sicher und geborgen fühlen können.

Alle Mitarbeiter sind geschult und sensibilisiert und können bei Fehlverhalten und Missachtung der Forderungen der Länderverfügungen vom Hausrecht konsequent Gebrauch machen.

Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder informieren die Gäste im Hotel hinsichtlich der Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts und der gesetzlichen Regelungen.

Zu den Maßnahmen gehören:

### **3G Regelung**

Alle Gäste müssen beim Betreten des Hauses einen Impf-, Genesenen- oder Testnachweis vorlegen.

1

### **Testungen**

Allen Mitarbeitern im Haus stehen kostenfreie Tests zur Verfügung. Die Mitarbeiter mit direktem Gästekontakt unterziehen sich 2-mal pro Woche verpflichtend einem Test. Die Testungen werden entweder in Testzentren oder im Haus durch geschultes Personal. Dafür gibt es 5 Mitarbeiter in unserem Haus, die berechtigt sind Antigen-Schnelltests nach den Richtlinien des RKI durchzuführen. Hotelgäste können zudem an der Rezeption einen Selbsttest erwerben.

### **Eingangsbereich**

Beim Betreten und Verlassen des Hotels, auf den Hotelfluren, auf dem Weg ins Restaurant sowie beim Aufsuchen der Toiletten müssen unsere Gäste eine medizinische Mund-Nasenbedeckung tragen.

Die Gäste unseres Hotels werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.

Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.

## **Gästekontakt**

In der Lobby wurden Möbel neu angeordnet bzw. entfernt, damit die Abstandsrichtlinien eingehalten werden können.

An der Rezeption sind Hinweise vorhanden, damit alle Gäste an die Abstandsrichtlinien erinnert werden.

Die Wünsche der Gäste werden am Empfang einzeln bearbeitet und die Abstandsregeln beachtet.

Die Nutzung der Aufzüge erfolgt nur mit einer medizinischen Maske und einem Abstandsgebot. Grundsätzlich gilt im gesamten Bereich des Hotels die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Maske.

Das Hotel arbeitet mit mehreren Lieferanten zur Lieferung von Handschuhen und Masken zusammen, damit sie den Mitarbeitern bereitgestellt werden können.

Das Hotel stellt an allen nachfolgend genannten Punkten Händedesinfektionsmittel bereit:

- an allen Eingangsbereichen des Hotels
- am Eingang zum Restaurant
- in allen öffentlichen WC's
- an der Hotelrezeption

## **Rezeption**

Der Check-in-Prozess wird mit Abstand zwischen Gast und Receptionist gestaltet. Durch die Plexiglasabtrennung wird das Infektionsrisiko verringert und zusätzlich tragen die Mitarbeiter eine medizinische Maske.

Vor der Rezeption sind zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme/ Abstandsmarkierungen angebracht.

Zimmerschlüssel/ -karten werden beim Neukodieren desinfiziert.

## **Gästezimmer**

Die Grundreinigung der Zimmer und Bäder vom Personal erfolgt bei der Reinigung des Waschbereiches sowie des Schreibtisches zusätzlich unter Verwendung von Desinfektionsmittel.

Die Zimmer werden vom Zimmerpersonal ausreichend gelüftet.

Die Bad- und Bettwäsche wird entsprechend den Standards getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Neben dem Verzehr im Restaurant bietet das Hotel verstärkt den Zimmerservice an, um eine Gefährdung zu minimieren. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne Lunchpakete zum Verzehr außer Haus.

Beim Kontakt mit Gästen und Reinigung der sogenannten Bleibezimmern, tragen unser Mitarbeiter eine medizinische Maske.

## **Sicherheit in den gastronomischen Bereichen**

In den gastronomischen Räumlichkeiten ist durch die Neuordnung der Tische die Einhaltung der Abstandsrichtlinien gewährleistet.

Durch die Umsetzung von Tischreservierungen werden Warteschlangen verhindert und der Zugang koordiniert. Bei höherem Gästeaufkommen werden Maßnahmen zur Kontrolle der Gästeströme ergriffen sowie wenn erforderlich andere Räumlichkeiten genutzt.

Zum Begleichen der Leistungen werden die Zimmerabrechnung oder die Kartenzahlung bevorzugt.

Neben dem Verzehr im Restaurant bietet unser Haus den Zimmerservice sowie eine Abholung an, um eine Gefährdung zu minimieren. Bei der Abholung von Speisen wird ein Einbahnstraßensystem eingerichtet, so dass der Kontakt zwischen den Gästen auf ein Minimum reduziert wird.

Die gastronomischen Angebote werden durch den umfänglichen Aushang mitgeteilt, damit die Nutzung von Angebotskarten nicht zwingend erforderlich ist. Zudem ist das Angebot über einen QR-Code auch online abrufbar.

Alle Flächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt. Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet bzw. durch unsere Lüftungsanlage ein ausreichender Lufttausch gewährleistet.

Eventuell verwendete Tischwäsche, wird entsprechend den Standards bei jedem Gastwechsel getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Bei der Selbstbedienung am Buffet wird Besteck einzeln über das Servicepersonal ausgereicht. Für die Entnahme von Speisen in Selbstbedienung werden Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet, welche regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Einhaltung der Hygieneregeln am Buffet wird durch Servicepersonal beaufsichtigt. Die Bildung von Warteschlangen wird vermieden.

Bei der Bedienung am Buffet ist das Tragen einer medizinischen Maske Pflicht.

Für unsere Servicekräfte ist das Tragen einer medizinischen Maske selbstverständlich.

Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfasst.

Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfizieren.

Gläser, Geschirr und Utensilien der Zubereitung werden in der Spülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung gereinigt. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.

Kassenoberflächen werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

### **Sicher Tagen & Feiern**

Bei der Vergabe von Tagungsräumen werden Teilnehmerzahlen und Raumgrößen entsprechend den Vorgaben angepasst.

In den Tagungsräumen wird die Einhaltung der Abstandregeln durch das räumliche Stellen der Tische/ Stühle gewährleistet.

Alle Tischflächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt.

Die Räumlichkeiten werden durch die RLT-Anlage be- und entlüftet. Zusätzlich wird durch Stoßlüftung vor, während und nach der Veranstaltung für ausreichend Frischluft gesorgt. Als Berechnungsgrundlage hierfür dient die BGN-Lüftungs-App.

Das Angebot an Tagungsgetränken und kleinen Speisen wird durch die Portionierung an die Vorgaben der Lebensmittelsicherheit angepasst.

Pausenzeiten werden in Absprache mit den Seminarleitern so gelegt, dass die Anzahl der Gäste in den öffentlichen Bereichen den räumlichen Vorgaben entspricht.

Die zum Zeitpunkt der Tagung gültige Corona- Verordnung und die damit verbundenen Hygienerichtlinien des Freistaates Sachsen, werden selbstverständlich eingehalten.

Familienfeiern sind in unserem Hotel bis 50 Personen in separaten Räumen möglich.

Betriebs- und Vereinsfeiern sind in unserem Hotel bis 50 Personen in separaten Räumen möglich. Die Hygieneregeln werden eingehalten und die Nachverfolgung wird durch erstellte Gästelisten sichergestellt.

Bei einer Unterschreitung des Mindestabstandes von 1,5 Metern wird das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes dringend empfohlen. Das Personal trägt diesen grundsätzlich beim direkten Gästekontakt.

### **Kontakterfassung/-nachverfolgung**

Wir bieten unseren Gästen vorzugsweise eine digitale Variante an, um auch hier die Gefahr auf ein Minimum zu reduzieren. Alternativ können die Gäste auch weiterhin die analoge Variante nutzen.

### **Personenaufzug**

Auf das Einhalten der Abstandsregelung von 1,50 m zu einer fremden Person wird bei Benutzung des Aufzuges durch entsprechende Hinweise hingewiesen. Das Tragen einer Mund-Nasebedeckung ist verpflichtend.

An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandsregeln gut sichtbar angebracht.

## **Lebensmittelsicherheit**

In unserem Hotel sind alle Mitarbeiter in Küche und Service zusätzlich zu den regelmäßigen Schulungen im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit sensibilisiert.

Alle Mitarbeiter sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, damit alle Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

Alle benutzten Hilfsmittel zur Produktion oder dem Verzehr von Speisen und Getränken werden nach der Benutzung fachgerecht gereinigt.

Es werden alle Betriebsabläufe ständig geprüft, hinterfragt und bei Bedarf geändert, um optimierte Dienstleistungen zu gewährleisten.

## **Oberflächen**

In den aktuellen Zeiten der Corona-Pandemie wurde das Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen bei allen Mitarbeitern nochmals geschärft.

In den öffentlichen Gästebereichen werden alle Flächen in verkürzten Intervallen mit wirksamen Desinfektionsmitteln gründlich gereinigt und dokumentiert.

In den Hotelzimmern erfolgt ebenfalls die Reinigung der Zimmer und Bäder mit wirksamen Desinfektionsmitteln sowie eine Dokumentation der Maßnahmen.

## **Auf der Etage**

Es werden mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert.

### **Toiletten/ Sanitärräume**

Die Reinigung erfolgt in regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis.

Der Aushang der Reinigungszyklen erfolgt mit Unterschrift der Reinigungskraft.

Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden im 3 Stunden Rhythmus desinfiziert.

Auch in den WC-Pissoir-bereichen wird durch das Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand hingewiesen.

### **Küchenbereich**

Arbeitsmaterialien werden in der Küche heiß abgewaschen und gereinigt.

Das tägliche Wechseln von Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich.

Es erfolgt die tägliche Dokumentation der Symptombefreiheit von Küchenmitarbeitern/innen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift.

7

### **Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen und Gästen**

Die Mitarbeiter sind zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wurde aktenkundig dokumentiert.

Beim ersten Anzeichen einer Infektion werden alle Mitarbeiter und Gäste angehalten, sich zu melden.

Im Hotel ist genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe vorhanden.

In den Umkleidekabinen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt auf Abstand aufbewahrt.

Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.

Sandro Reichel

Hoteldirektor/ verantwortlicher für das Hygienekonzept