

Hygienekonzept Best Western Plus Hotel Bautzen

Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation ein hohes Maß an Sicherheit in unserem Haus 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:

2G / 3G– Regelung / Kontakterfassung

Alle Beherbergungsgäste müssen bei Anreise einen Impf-, Genesenen- oder Testnachweis vorlegen (3G-Regelung).

Für alle externen Gäste in unserem Restaurant gilt die 2G-Regelung (geimpft oder genesen). Die Nachweise werden durch unsere Mitarbeiter kontrolliert.

Die Kontakterfassung erfolgt beim Check In. Die Aufenthaltszeiten beim Frühstück oder Abendessen, werden durch das Servicepersonal vorgenommen und anhand der Zimmernummer korrekt zugeordnet. Für externe Gäste steht der Check-In mit der Corona Warn App oder per analogem Formular zur Verfügung.

Testungen

Alle Mitarbeiter unterliegen der 3G-Regelung am Arbeitsplatz. Diese wird zu Dienstbeginn kontrolliert und protokolliert. Die Testungen werden entweder in Testzentren oder im Haus durch geschultes Personal durchgeführt. Auch geimpfte und genesene Mitarbeiter unterziehen sich einer 2-maligen wöchentlichen Testung. 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 FFP2 Maske 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.

Grundsätzlich gilt im gesamten Bereich des Hotels für Gäste die Pflicht zum Tragen einer FFP2 Maske.

2

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.

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 FFP2 Maske ist verpflichtend.

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

Gästezimmer

Wir setzen vermehrt auf die Mitwirkung der Hotelgäste, in Bezug auf den Verzicht der Reinigung von sogenannten Bleibezimmern. Allen Gästen steht die Option „Go Green“ zur Verfügung.

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.

3

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 umfangreichen 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 Luftaustausch 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 FFP2 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 desinfiziert.

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.

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.

Es werden mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich sowie auf allen Etagen 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

Arbeitsmaterialen werden in der Küche heiß abgewaschen und gereinigt.

Das tägliche Wechseln von Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich.

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

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.

Verantwortliche für das Hygienekonzept;

Sandro Reichel
Carola Angermann
Birgt Utza
Claudia Enkelmann
Jörg Stephan
Ronald Bahn
Matthias Reiche
Paul-Martin Hahn
Julia Merkel
Isabell Weidlich
Susanne Zschornack