



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.

In den nächsten Wochen werden Gäste, die sich in unserem Hotel aufhalten eine Reihe von zusätzlichen Maßnahmen feststellen, mit denen wir noch höhere Hygienestandards erreichen werden.

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:

Eingangsbereich

Beim Betreten und Verlassen des Hotels, auf den Hotelfluren, auf dem Weg ins Restaurant sowie beim Aufsuchen der Toiletten müssen unsere Gäste eine 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 sind Möbel neu angeordnet oder 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 Mund-Nasenbedeckung und einem Abstandsgebot.

Sollten Sie den Abstand von 1,50m in der ein oder anderen Situation gegenüber weiteren Gästen nicht einhalten können, bitte wir Sie, eine Mund-Nasen- Bedeckung zu benutzen.

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 Rezeptionist gestaltet. Durch die Plexiglasabtrennung wird das Infektionsrisiko verringert.

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 Mund-Nasen-Bedeckung.

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.

Die gastronomischen Angebote werden durch den umfänglichen Aushang mitgeteilt, damit die Nutzung von Angebotskarten nicht zwingend erforderlich ist.

In den gastronomischen Einrichtungen besteht die Möglichkeit, den Verzehr über die Zimmerabrechnung oder per Kartenzahlung zu begleichen.

Neben dem Verzehr im Restaurant bieten die Hotels den Zimmerservice an, um eine Gefährdung zu minimieren.

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 bzw. ist dies auf den Tischen eingedeckt. 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 eines Mund-Nasen-Schutzes Pflicht.

Für unsere Servicekräfte ist das Tragen der Mund- und Nasenbedeckung selbstverständlich.

Es wird vom Personal keine Garderobe entgegengenommen.

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.

Bei der Abholung von Speisen wird ein Einbahnstraßensystem eingerichtet, so dass der Kontakt zwischen den Gästen auf ein Minimum reduziert wird.

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 berührungintensiven 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.

Bei Gastkontakt wird ein Mund- und Nasenschutz getragen.

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 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 ausgehängen.

Sandro Reichel

Hoteldirektor/ verantwortlicher für das Hygienekonzept