

BETRIEBLICHE MASSNAHMEN BEI WIEDERERÖFFNUNG

- zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen –

Ganz unabhängig von den Bestimmungen der Corona- Verordnungen der Bundesländer und der amtlichen Vorgaben des Arbeitsschutzes gilt es, sich im Betrieb vorzubereiten. Hier die wesentlichen Regelungen in Ergänzung der bestehenden Betriebsanweisungen.

1. Am Eingang und der Rezeption

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen (Einsatz von Türstopper)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Bis zum 05.06.2020 können nur Übernachtungsgäste unser Haus nutzen. Damit wird bei einem eventuellen Infektionsausbruch eine Nachverfolgung der Kontaktpersonen erheblich erleichtert.
- Keine Entgegennahme der Garderobe und Gepäckstücke an der Rezeption
- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal) für Gäste und Mitarbeiter – dieser kann auch vor Ort käuflich erworben werden
- mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern. Die Mitarbeiter tragen den Mundschutz weiter.
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Zimmerschlüssel und –Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos bezahlen
- Zimmerlisten sind in Zukunft den Gästen im Vorfeld zuzusenden und gelten dann als bestätigter Gästenachweis. Änderungen werden nur von der Rezeption vorgenommen
- Der Schlüsselempfang sowohl für Zimmerschlüssel als auch für Sportstättenschlüssel wird nur von der Rezeption bestätigt
- Die aufgestellten Getränkeautomaten werden mit einem Einzelzugang versehen. So dass eine Desinfektion vor deren Benutzung zwingend erforderlich ist.

2. Im Speiseraum

- Die Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5m zueinander haben
- Es sind Tischnummern zu vergeben und am Eingang zum Speiseraum ist ein Sitzplan mit den Essenzeiten auszuhängen . Die wird durch den Küchenleiter realisiert.
- trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden)
- Ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko an der Essenausgabe verringern
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich werden durch die Küchenmitarbeiter ausgegeben.

- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen. Hier kann man sich kleine Packungen an der Essenausgabe einzeln abholen
- Besteck wird dem Gast in einer Bestecktasche komplett übergeben
- Das Essengeschirr wird durch die Gäste selber abgeräumt. Sie teilen die einzelnen Elemente selbständig in Behältnisse auf.
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für ThekenmitarbeiterInnen und auch für Service-Personal (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Frühstück, Mittag- und Abendbrot wird ausgegeben. Selbstbedienung wird ausgeschlossen.
- Das Salatbüfett ist geschlossen. Der Salat wird durch die Essenausgabe nach Wunsch ausgegeben.
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeekannen bzw. Kaffeepötte
- Keinen Obstkorb oder anderes mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann

3. Öffentliche Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Schilder an öffentlichen Toiletten mit dem Hinweis Abstand halten anbringen

4. Auf der Terrasse

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um mehr Abstand zwischen den Tischen zu haben
- Beim Grillen ist Selbstbedienung ausgeschlossen. Konsequenz auf den Abstand bei der Schlängelnbildung achten
- Gläser und Tassen werden im Gläserspüler bzw. Geschirrspüler bei entsprechenden Temperaturen gewaschen

5. In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Wenn möglich schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen
- Wo möglich, bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung (täglich wechseln)
- Weiteres Einhalten der bisher geltenden Hygienestandards
- Ganz wichtig ist das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange. Hier sollte deutlich mit Markierungen gearbeitet werden
- Die Essenzeiten sollten gegebenenfalls ausgeweitet werden, um auch bei reduzierter Sitzplatzanzahl und gestreckten Pausenzeiten der Mitarbeiter alle angemessen zu versorgen
- Nur Teilnehmer des gleichen Teams sollten zusammen in den Speiseraum gehen. Eine Durchmischung voneinander getrennter Teams einer Abteilung ist nicht ratsam
- Für die Mitarbeiter steht zur Esseneinnahme das Foyer zur Verfügung

- Buffets, an denen sich die Gäste selbst bedienen, sollten nicht mehr angeboten werden. Stattdessen sollte das Essen von einem Mitarbeiter geschöpft und dem Kantinengast gereicht werden.

Konkret:

- Kein Salat-, Vorspeisen- oder Beilagenbuffet
- Keine Suppenstation zum selber Schöpfen
- Angerichtete Speisen (Salat etc.) sollten einzeln gereicht werden
- Alle Mitarbeiter an den Buffets müssen einen Mund- und Nasenschutz

6. Auf der Etage

- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren (3x täglich)
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und –Tücher täglich gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle,...) einführen und/oder die Intervalle verkürzen
- Mund- und Nasenschutz tragen

7. Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sind für den Lastentransport vorgesehen. Die Benutzung durch Personen darf nur im Ausnahmefall und bei besonderem Erfordernis erfolgen.
- Der Aufzug steht generell im Keller
- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden
- An den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden

8. Im Wellnessbereich und der Schwimmhalle

- Die Anzahl der Personen pro Sauna begrenzen (Dampfsauna 2 Personen , die Finnischen Saunen mit jeweils 4 Personen)
- Liegen im Ruhebereich entzerren
- In allen Bereichen Abstand halten und alle notwendigen Maßnahmen treffen, damit dieser von den Gästen eingehalten wird

9. Besonderheiten: Sportlerbar/ Cafeteria

- Hier sollte ein Mindestabstand von mind. 1,5m zwischen den Gästen eingehalten werden
- Die Plätze an der Bar sollten reduziert werden, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann
- Wenn nötig, Musik etwas leiser drehen, damit man im Gespräch sein Gegenüber auch mit Abstand verstehen kann
- Barzahlungen sollten eingestellt werden, stattdessen wenn möglich nur noch
- Zucker, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch ausgegeben werden

- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand hinweisen
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage (Körperkontakt vermeiden)
- Mundschutz und Handschuhe tragen (v.a. beim Berühren der Eiswaffeln)
- Gläser und Tassen werden nur nach Reinigung im Geschirrspüler wieder ausgegeben

10. Sportstättennutzung

- Derzeit sind alle Outdoorsportstätten ab 15. Mai 2020 frei gegeben. Hier kann kontaktfrei der Sport- und Trainingsbetrieb durchgeführt werden
- Laut Verordnung ist das Betreten der Gebäude zum Entnehmen und Zurückstellen von Sportgeräten erlaubt
- Es dürfen keine Umkleiden für Umkleidezwecke genutzt werden bzw. die entsprechenden Sanitärbereiche
- Mannschaften, die zu Trainingszwecken unser Haus buchen, können diese nur mit der Zimmerbuchung koppeln
- Gastmannschaften dürfen für Trainingszwecke nicht eingeladen werden
- Zuschauer sind nicht zugelassen. Außer sie gehören der Mannschaft an
- In den Gebäuden ist Mundschutz zu tragen
- Die Sportler desinfizieren ihre Sportgeräte selber.
- Türklinken werden täglich mehrmals desinfiziert.

11. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu vermitteln

Gültig ab 26. Mai 2020

Hans-Jürgen Noack

GF des SBL

25. Mai 2020