

Hotels & Pensionen - 4/2021

Die Betreiber verpflichten sich zur Einhaltung folgender Maßnahmen, um einen verantwortungsvollen Tourismus während der Corona-Pandemie zu gewährleisten und unsere Mitmenschen, Mitarbeiter und Gäste bestmöglich zu schützen:

Rezeption:

- Der Rezeptionstresen wird mit einem Spuckschutz ausgestattet. Vor der Rezeption werden Markierungen zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern angebracht.
- Zimmerschlüssel und -karten sind nach Rückgabe zu desinfizieren und dem Gast nur mit Handschuhen auszuhändigen.
- Gepäckservice wird nicht angeboten, alternativ nur mit Mundschutz und Handschuhen, im Mindestabstand zum Gast.

Öffentliche Bereiche:

- Im Eingangsbereich wird Handdesinfektionsmittel mit entsprechender Anwendungs-Beschilderung für Gäste bereitgestellt.
- Kontaktflächen wie Tresen oder Griffe werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.
- Es wird darauf hingewiesen, dass die Benutzung von Aufzügen lediglich durch Personen, die sich ein Zimmer teilen, erfolgen darf. Die Nutzung der Treppe wird empfohlen.
- Es wird für eine regelmäßige und gute Durchlüftung dieser Bereiche gesorgt.
- Allgemein zugängliche Sanitäreinrichtungen sind nach Möglichkeit nicht zu nutzen. Sofern nicht anders möglich, werden diese mehrmals täglich desinfiziert.

Zimmer:

- Auf den Zimmern wird Handdesinfektionsmittel und Flüssigseife im Spender bereitgestellt.
- Alle nicht notwendigen und schwer zu desinfizierenden Textilien werden aus den Zimmern entfernt (z. B. Tagesdecken, Zierkissen)
- Es wird den Gästen angeboten auf die tägliche Zimmerreinigung zu verzichten, um das Ansteckungsrisiko für die Gäste und Mitarbeiter zu senken.
- Die Zimmer sind nach der Abreise gründlich zu lüften.
- Besonderer Wert ist dabei auf die Desinfektion sämtlicher Oberflächen, Griffe und Armaturen zu legen.

Küche:

- Die Küchen sind generell nach HACCP-Standards zu führen, weshalb hier von keinem erhöhten Ansteckungsrisiko ausgegangen wird.

Hotel-Restaurant:

- Garderobe wird nicht zur Aufbewahrung angenommen und ist mit an den Tisch zu nehmen, da Abstände und Hygiene an Garderoben nicht gewährleistet werden können
- Die Sitzplätze im Restaurantbereich werden so gestaltet, dass in jede Richtung 1,5 Meter Abstand zu anderen Personen eingehalten werden kann, die nicht am selben Tisch sitzen.
- Die Sitzplätze/Tische werden von den Mitarbeitern angewiesen
- Es dürfen lediglich Personen, die in einer Wohneinheit untergebracht sind, gemeinsam am Tisch sitzen.
- Hohe Frequenzen werden durch vorherige Reservierungen bei allen Mahlzeiten entzerrt. Die belegten Tische sollten dabei so weit wie möglich voneinander entfernt stehen.
- Nach Möglichkeit werden Außenbereiche für den gastronomischen Betrieb genutzt. Auch hier ist auf Mindestabstand und Reservierungen zu achten, um Durchgangswege freizuhalten. Tischeinweiser
- Alle Speisen und Getränke werden serviert – Selbstbedienung oder Buffets werden nicht angeboten.
- Menagen werden von den Tischen entfernt – Gewürze, Zahnstocher, etc. sind bei Bedarf in Einzelpackungen zur Verfügung zu stellen.
- Getränkekonsum an der Theke ist nur mit den entsprechenden Abstandsregeln erlaubt

Wellness- und Fitnessangebote:

- Wellness- und Fitnessanlagen werden frühestens nach der entsprechenden kommunalen Erlaubnis geöffnet, entsprechende Auflagen und Regeln werden beachtet. Wenn die Vorgaben in einem Betrieb nicht umgesetzt werden können, bleiben die Anlagen zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen geschlossen.

Mitarbeiter:

- Die Mitarbeiter werden hinsichtlich der neuen Umgangs- und Reinigungsgebote sensibilisiert und geschult.
- Den Mitarbeitern wird angemessene Schutzkleidung sowie Desinfektionsmittel zum Eigenschutz zur Verfügung gestellt. Vor allem bei Mitarbeitern mit direktem Gästekontakt ist das Tragen eines medizinischen Mund-Nasenschutzes verpflichtend.
- Nach Möglichkeit werden die Mitarbeiter in Schichten eingeteilt, die sich nicht begegnen, um im Falle einer Infektion den Betrieb weiterhin gewährleisten zu können.
- Die Mitarbeiter werden dafür sensibilisiert, nicht mit Krankheitsanzeichen zur Arbeit zu erscheinen. Sollten dennoch Symptome auffallen, wird der Mitarbeiter umgehend nach Hause geschickt und aufgefordert, sich telefonisch beim Arzt zu melden.
- Stationäre Arbeitsplätze (z. B. Rezeption, Backoffice) sind bei Schichtwechsel zu desinfizieren.