

Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Kunden vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten:

Am Eingang

- Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete Hinweise informiert.
- Desinfektionsspender stehen am Eingang bereit
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Es dürfen laut Verordnung keine Gäste einchecken, die aus einem Risikogebiet kommen.
- Hoteleigene Sauna und Wellnessbereich darf NUR von Übernachtungsgästen genutzt werden. Die Sauna wird auf Wunsch unserer Hausgäste eingeschaltet und bleibt ansonsten aus. Die Reinigung erfolgt nach Nutzung.

Im Restaurant

- Die Sitzplatzkapazität ist gemäß der Abstandregel von 1,5 Meter reduziert
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
- Laufwege werden wo notwendig durch Markierungen vorgegeben
- Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand entsprechend der zurzeit geltenden Bestimmungen zueinander haben
- Auf Tischwäsche wird aus Hygienegründen zurzeit verzichtet
- Das Servicepersonal trägt Schutzmasken
- Angepasstes Frühstücksangebot, um Kontakte zwischen Gästen minimiert werden
- Verkürzte Reinigungszyklen
- Regelmäßige Desinfektion von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)

- Beachtung des Mindestabstandes
- Gäste werden platziert, Name, Anschrift und Telefonnummer während des Aufenthaltes werden dokumentiert

Im Veranstaltungsbereich

- Es werden ausschließlich Gruppen in Räumen entsprechend der geltenden Bestimmungen platziert.
- In jedem Veranstaltungsraum sind Desinfektionsmittel bereitgestellt
- Bei der Bestuhlung wird auf den Mindestabstand von 1,5m geachtet.
- Tagungsgetränke werden in kleinen Flaschen pro Person eingedeckt
- Regelmäßige Desinfektion von Türklinken und Armaturen
- Regelmäßiges Lüften im Tagungsraum während der Pausen
- Das Servicepersonal trägt Schutzmasken
- Pausenzeiten werden durch das Hotel vorgegeben, sodass sich zu Pausenzeiten möglichst jeweils nur 1 Gruppe im Foyer aufhält. Zwischen den Pausen wird das Foyer gereinigt.
- Alle Speisen zu Kaffeepausen werden pro Person auf Tellern angerichtet, die vor Infektion geschützt sind
- Stehtische im Foyer sind jeweils nur für 2 Personen zu nutzen
- Keine Selbstbedienung an der Kaffeemaschine im Foyer
- Gruppen zum Mittagessen im Restaurant werden jeweils entsprechend der Bestimmungen mit ausreichendem Abstand zu anderen Tagungsgruppen platziert. Nach Möglichkeit erfolgt eine zeitliche Verschiebung zwischen den einzelnen Gruppen, um Kontakte zu reduzieren.

Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender in den Toiletten
- Handtuchspender statt wiederverwendbarer Handtücher
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Urinals oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe

In der Küche

- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Wo dies nicht möglich ist, wird von den Mitarbeitern eine Alltagsmasken verwendet.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass Temperaturen über 60 °C erreicht werden, da die Desinfektion des Geschirrs und der Gläser dies erfordert.

Corona-Krisenteam

Ein Mitglied des Corona-Krisenteams ist immer im Hotel erreichbar, um bei konkretem Hinweis auf einen Corona-Fall schnell handlungsfähig zu bleiben.

Schulungen

Wir möchten gerne darauf hinweisen, dass das gesamte Servicepersonal auf die geltenden Einschränkungen & Regelungen geschult wurde. Dazu wurde eigens eine Plattform mit allen aktuellen Informationen aufgebaut, auf der die Bestimmungen jederzeit nachvollzogen werden können. (Auszug siehe Anlage 1)

Anlage 1

bteilungsübergreifend » Corona-Leitlinien HFW GmbH und Hygienekonzept

 **A - Aktuelle Verordnung und Auslegungshinweise_I**

 **B - Aktuelle u. wichtige Fakten im Überblick (kurz)_I**

 **C - Corona-Hygiene-Plus-Verhaltensregeln für alle Mitarbeiter*innen (Bild)_I**

 **D - Corona-Hygiene-Plus-Verhaltensregeln für alle Mitarbeiter*innen (ausführlich)_I**

 **E - Maßnahmen SARS-CoV-2-Pandemie – Langversion –**

 **F - Pandemieplan und Maßnahmen SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –**

 **G - Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards (Ergänzung)_I**

 **H - Unterweisungsplan_I**

 **J - Sitzplatzangebot_I**

 **M - Anreise aus Risikogebieten und anwendbare Ausnahmeregeln**

 **N - Temporäre Maßnahmen Frankfurt am Main**