

HYGIENE- KONZEPT



Ein Leitfaden für unsere Gäste.

Säulen der Verantwortung

Hygiene HACCP, Desinfektion, Legionellen-Infektionsschutz, Schädlingsmonitoring, Reinigungspläne, Kühlprotokolle, Thekenspülung, usw. neu: Abstandsregelung, Mundschutzpflicht

Umweltschutz Ressourcenschonung, Strom- und Wassereinsparung, Abfallvermeidung, erneuerbare Energien, etc.

Nachhaltigkeit wiederverwendbare Materialien, achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, Mehrwegverpackungen / -wäsche etc.

Wirtschaftlichkeit Einnahmen-Kosten-Balance, Energie-Einsparung, Standardisierung von Arbeitsprozessen

Aufgrund der aktuellen Umstände liegt der Fokus ganz klar auf den Hygienemaßnahmen. Dennoch ist es maßgebend, auch andere mühselig erarbeitete Errungenschaften der jüngeren Vergangenheit nicht über den Haufen zu werfen. Gerade Nachhaltigkeit und Umweltschutz müssen weiterhin ernst genommen werden, um kein falsches Signal für die Zukunft zu senden. Die Politik betont und

unterstützt schließlich auch solche Bemühungen. Einweggeschirr oder das Abpacken sämtlicher Lebensmittel in Plastik beispielsweise, widerstreben dem. Aber auch die Wirtschaftlichkeit muss für die enorm geschwächte Branche des Gastgewerbes im Fokus stehen. Unverhältnismäßige und sehr kostspielige Maßnahmen dürfen nicht Einzug halten. In Anbetracht dessen haben wir als Hotelgruppe bereits Maßnahmen in die Wege geleitet, um uns bestmöglich auf die Wiederaufnahme des Betriebs einzustellen. Jedoch möchten wir unbedingt unseren Gästen den Wohlfühlfaktor bieten, getreu unseres Mottos: „**ankommen & wohlfühlen**“

Maßnahmen

Die Touristik hat entgegen dem Businessgeschäft den großen Vorteil, dass der Gästestrom planbar und kontrollierbarer ist. Essenszeiten, Tischbelegung und Buffetplanung sind im Gastrobereich leicht umzusetzende Maßnahmen. Andere Bereiche des Hotels werden ebenso entsprechend berücksichtigt.

Maßnahmen - Rezeption:

Wir sehen uns in der Pflicht, bereits ab der Rezeption beim Check-in vernünftige, nachvollziehbare und trotzdem für den Gast als Urlaub empfindbare Regeln aufzustellen. Diese sehen wie folgt aus:

Glasscheibe oder Mundschutz sowie Abstandslinien.

Verhaltensregelungen für den Gast, wie das Tragen des Mundschutzes bei Bewegung außerhalb des Zimmers und abseits des Restauranttisches, werden sofort kommuniziert.

Bereits beim Check-in werden Essenszeiten für Frühstück und Abendessen definiert, sowie ein Tischplan vorgelegt, der die Abstandsregelung und Belegung berücksichtigt.

Unsere Mitarbeiter wurden für das Thema Hygiene besonders sensibilisiert. Ein entsprechendes Konzept wurde für die Gruppe aufgestellt, die Maßnahmen werden dem Gast nahe gebracht.

Maßnahmen - Frühstück

Durch zwei gesonderte Frühstückszeiten wird die Restauraantauslastung auf 50% dezimiert und damit Abstände zwischen Gästen gewährleistet. Eine Stunde wird pro Gast zu den Zeiten 8.00 / 9.00 Uhr zur Verfügung gestellt.

Tische werden Zimmerweise anhand des Tischplans belegt, jedoch mit maximal 4 bis 6 Gästen pro Tisch, die wiederum im notwendigen Abstand zueinanderstehen.

Das Tragen des Mundschutzes wird bei Check-in ausdrücklich vorgeschrieben. Am Tisch ist der Mundschutz nicht notwendig. Die Möglichkeit der Handdesinfektion wird gewährleistet.

Am Buffet sind Abpackungen von Komponenten wie Cornflakes umweltfreundlich und hygienisch in Gläsern möglich. Andere Nahrungsmittel werden wie gewohnt abgedeckt und in noch kleineren Mengen als üblich angeboten, dafür regelmäßig und bei Bedarf aufgefüllt.

Am Buffet stehen unseren Gästen Desinfektionsstationen bereit. Die Anleger werden in kurzen, regelmäßigen Abständen getauscht. Hier ist das Tragen des Mundschutzes zwingend Pflicht und der Abstand von 1,50 m ist einzuhalten. Bitte desinfizieren Sie sich die Hände am Buffet.

Kaffeemaschine und Teestation können ebenfalls als unbedenklich angesehen werden, da auch im Einzelhandel Touch-Displays ohne weiteres zum Einsatz kommen. Die regelmäßige Reinigung ist vorausgesetzt.

Maßnahmen - Abendessen

Abendessen auch beim Abendessen ist die Einführung von Essenszeiten und eines Tischplans unproblematisch. Zwei gesonderte Zeiten beschränken die Restaurantbelegung auf maximal 50%. Diese beginnen 18.00 Uhr und 19.00 Uhr.

Regelungen zu Abständen und Mundschutz gelten analog dem Frühstück – der Gast ist ja bereits sensibilisiert dafür.

Bestandteile wie Salat und Dessert werden wie bereits in der Vergangenheit hygienisch in Einweckgläsern auf dem Buffet angeboten.

Maßnahmen - Zimmer

Jede Etage erhält, soweit möglich, einen fest zugeteilten Mitarbeiter für die Zimmerreinigung. Alle kritischen Bereiche (Lichtschalter, Griffe, Fernbedienungen etc.) werden bei jeder Zimmerreinigung desinfiziert.

Der Gast kann mit unseren eingeführten Reinigungskartensystem über die Nutzung einer Bleibereinigung selbst entscheiden.

Ihr Zimmer lüften wir regelmäßig während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – womöglich mit Durchzug, je nach Wetterlage

Gästemappen, Flyer, aber auch Guest Amenities wie Wattestäbchen, Lotion etc. haben wir aus den Zimmern entfernt und sind für Sie auf Nachfrage an der Rezeption erhältlich.

Maßnahmen – öffentliche Bereiche

In den öffentlichen Bereichen stehen Ihnen ausreichend Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung. Türklinken, Lichtschalter, Griffe und Haltevorrichtungen werden von uns auch hier regelmäßig desinfiziert. Wir achten auch hier auf regelmäßiges Be- und Entlüften.

Maßnahmen – Wellnessbereich

Unser Wellnessbereich, bestehend aus Schwimmbad, Sauna und Beautyabteilung öffnet am 20.06.20 wieder für unsere Hotelgäste.

Bitte nutzen Sie nur Ihre persönlichen Badesachen und – tücher, bzw. Schuhe. In den Räumlichkeiten darf sich pro 5 m² Raumfläche nur 1 Person aufhalten. Wir beschränken den Zugang zum Wellnessbereich auf max. 50 Personen. In den Schwimmbecken dürfen sich unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m max. 16 Personen aufhalten.

Umkleidekabinen, Toiletten und Duschen dürfen nur einzeln betreten werden, um die Einhaltung des Mindestabstandes zu gewährleisten.

Unsere Hotelgäste sollten sich deshalb möglichst auf dem Zimmer umziehen und duschen.

Häufige Griffpunkte wie Türklinken, Lichtschalter, Haltegriffe und Stangen werden regelmäßig in kurzen Abständen desinfiziert. Ein Desinfektionsplan mit Uhrzeit hängt im Wellnessbereich gut sichtbar aus.

Bitte folgen Sie den Anweisungen des Wellnesspersonals und den Aushängen in diesem Bereich.

Der 8 Punkte Plan – für *Ihre* und *unsere* Gesundheit

1. Check-In und Check-Out führen wir soweit wie möglich kontaktlos bzw. mit ausreichend Abstand und Schutz durch. Bitte nutzen Sie – wenn möglich – eine bargeldlose Zahlung. Nutzen Sie auch gerne unseren Online-Check-in & out.

2. Wir legen in den Zimmern keine Magazine o.ä. aus. Pflegeartikel, Wattestäbchen usw. haben wir aus dem Bad entfernt. Diese sind an der Rezeption erhältlich.

3. Im ganzen Haus steht für Gäste und Mitarbeiter ausreichend Desinfektionsmittel zur Verfügung.

4. Alle unsere Tagungs- und Restauranträume sowie Außenbereiche sind so eingerichtet, dass der nötige Sicherheitsabstand gewährleistet wird.

5. Unser Wellnessbereich hat eine Zugangsbeschränkung von max. 50 Personen, damit auch hier die Einhaltung des Abstandes garantiert werden kann.

6. Neben der intensiven Reinigung werden sämtliche öffentliche Berührungspunkte regelmäßig desinfiziert. Das

betrifft u.a. Lichtschalter, Türklinken, Fernbedienungen, Schlüssel, Wasserhähne sowie Toiletten.

7. Unsere Mitarbeiter tragen Mund- und Nasenschutz, sobald sie den Sicherheitsabstand nicht einhalten können. Bitte lesen Sie uns das Lächeln von den Augen ab!

8. Wenn Sie Erkältungssymptome verspüren, reisen Sie bitte nicht an. Ihre Buchung kann bis auf Weiteres kostenfrei umbucht und verschoben werden. Sprechen Sie gerne mit uns und wir finden gemeinsam eine Lösung.



ankommen & wohlfühlen



Benessere Hotelbetriebsgesellschaft mbH, Schöne Aussicht 24,

34212 Melsungen

www.benessere-hotels.de info@benessere-hotels.de

Telefon: 05661 75 78 100

Telefax: 05661 75 78 111