

Hygiene- Schutzkonzept unter Covid -19

von

Port Inn Hotel, Café Josef

Sauberkeit hatte für uns schon immer oberste Priorität– und eine saubere Unterkunft bildet die Grundlage für einen Aufenthalt, bei dem sich Gäste wohlfühlen. Um unsere Gäste und unsere Mitarbeiter zu schützen haben wir ein spezielles Reinigungskonzept erarbeitet.

Dieses Hygienekonzept wird laufend aktualisiert und an die aktuellen Gegebenheiten und Regelungen angepasst

GRUNDREGELN:

- Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch bzw. im Hotelzimmer darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Die Gäste müssen ihren eigenen Mund-Nasen-Schutz verwenden.
- Das Personal trägt ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
- Gäste werden in folgenden Fällen vom Besuch des Betriebes ausgeschlossen:-Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14

Tagen-Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen

- Gästen und Mitarbeitern sind ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife und Einmalhandtücher bereitgestellt.
- Es stehen mehrere Desinfektionsmittel-Spender für Mitarbeiter und Gäste zur Verfügung (Rezeption, Restaurant-Eingang, Küche, WC, Außenbereich-Zelt)
- Die öffentlichen Räume (vor allem Türklinken, WCs, Geländer, Handläufe werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- In allen Bereichen wird auf regelmäßiges Lüften der Räume und regelmäßiges Desinfizieren von Gegenständen und Berührungspunkten geachtet

Spezielle Maßnahmen in den einzelnen Abteilungen

Rezeption:

- An der Rezeption befinden sich Plexiglas-Scheiben als Spuckschutz sowie ein Desinfektionsmittelspender
- Maximale Anzahl der Besucher ist am Eingang gekennzeichnet.
- Für die rechtlich notwendige Unterschrift bei der Anmeldung (Meldescheine) stehen desinfizierte Kugelschreiber zur Verfügung.
- Die Zimmerschlüssel werden bei Ausgabe und Annahme desinfiziert. Die Gäste werden dazu angehalten den Schlüssel während des Aufenthaltes nicht an der Rezeption abzugeben.

- Es wird um bargeldlose Bezahlung gebeten. Der Kartenterminal wird regelmäßig desinfiziert
- Die Zimmerbelegungen werden nach Möglichkeit so eingeteilt, dass sie nicht am gleichen Tag wieder vergeben werden.
- Die Auslage von Zeitungen, Broschüren, Hotelkatalog, Magazine etc. ist auf ein Minimum reduziert bzw. werden diese nur auf Nachfrage von der Rezeption ausgegeben.
- Tresen-Flächen, Computertastaturen, Telefon werden regelmäßig desinfiziert

Zimmerservice:

- Die Zimmerreinigung erfolgt nur, wenn sich der Gast nicht im Zimmer aufhält
- Die Zimmer werden länger als üblich gelüftet
- Regelmäßige Reinigung aller Berührungspunkte im Zimmer wie: Lichtschalter, Fernbedienung, Telefon, Türklinken innen und außen sowie Badezimmertürklinken, Fön.
- Alle nicht notwendigen Dinge wie Zierkissen und Tagesdecken sind aus den Zimmern entfernt.
- Die Reinigungstücher werden nach jedem Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht.
- Es erfolgt eine konsequente Trennung von sauberer und schmutziger Wäsche
- Arbeitskleider werden regelmäßig mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

- Das Personal arbeitet mit Schutzartikeln (Mund- Nasenschutz, Handschuhe).

Café-Frühstück-Betrieb:

- Die Tische im Café, auf der Terrasse und im Zelt wurden umgestellt bzw. die Plätze wurden so platziert, dass stets der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Um den Abstand zu den Tischen gewährleisten zu können, sind zusätzlich Trennwände montiert.
- Die Gäste werden von den Bedienungen platziert.
- Anstatt des Buffet wird serviertes Frühstück angeboten, welches die Gäste vorab auswählen können.
- Die Tageszeitungen stehen den Gästen zur Zeit nicht zur Verfügung.
- Es wird darauf geachtet, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Abstand von 1,5m. Der Betrieb achtet darauf dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
- Verzicht auf Salz-, Pfefferstreuer / Menagen / Besteckkörbe, Tischdecken etc. auf den Tischen.
- Auf den Tischen stehen bei Bedarf nur Reserviert Schilder. Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale

Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code am Tisch).

- Auf die Annahme der Garderobe wird verzichtet.
- Die Speisekarten werden regelmäßig desinfiziert. Die komplette Speisekarte ist überdies jederzeit online auf unserer Webseite verfügbar.
- Der Kartenterminal wird regelmäßig desinfiziert.
- Die Kontaktdaten von Gästen werden aufgenommen werden um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen. Immer die Kontaktdaten einer Person pro Hausstand (Name, Personenzahl, Zeitraum des Aufenthaltes, Telefon)
- Der Gastraum wird regelmäßig gelüftet, bzw. wenn es die Außentemperatur zulässt ist das große Faltfenster geöffnet.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich angefasst, sondern möglichst weit unten.
- Das Personal arbeitet mit Schutzartikeln (Mund- Nasenschutz, Handschuhe).
- Folgende Oberflächen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren: - EC- Geräte - Orderman – Kasse. Bei Schichtwechsel jegliche Arbeitsgeräte und Oberflächen reinigen.

Küche:

- Es wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, wird eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen.
- Die Arbeitsmaterialien werden häufiger gewaschen bzw. desinfiziert.
- Arbeitsgeräte werden nach Möglichkeit jeweils nur von einer Person bedient und ansonsten desinfiziert.
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung.
- Das Geschirr wird bei mindestens 60° C oder höher gewaschen, bei manuellen Spülprozessen wird möglichst heißes Wasser mit Spülmittel verwendet.
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung sind auf Kontaktvermeidung mit betriebsfremden Personen optimiert.
- Bei Speisenzubereitung werden Einmalhandschuhe getragen und diese werden regelmäßig durch neue Handschuhe getauscht.
- Arbeitskleidung und Straßenkleidung werden separat aufbewahrt.

Umgang mit Corona-Fällen

Die Mitarbeiter wurden entsprechend instruiert und sensibilisiert dieses Hygienekonzept nach besten Wissen und Gewissen umzusetzen. Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.

Verdachtsfall bei Gästen

Der erkrankte Gast ist, soweit es geht, räumlich zu separieren und der Kontakt zu weiteren Personen bestmöglich zu unterbinden.

Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt

(Telefonnummer: 03375 26-2146) Durch das Gesundheitsamt erfolgt eine individuelle Befragung, um das Risiko zu erheben und Maßnahmen festzulegen.

Verdachtsfall bei Mitarbeitern

Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung, insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden sind die Mitarbeiter dazu angehalten nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit dem Hausarzt Kontakt aufzunehmen. Treten die Symptome akut während der Arbeit auf, ist wie folgt zu verfahren.

- Person in separatem Raum isolieren und Kontakt zu weiteren Personen vermeiden.
- Vorgesetzten informieren
- Personen notieren, mit denen der/die Mitarbeiter/in am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung der Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.
- Der/die Mitarbeiter/in werden umgehend nach Hause geschickt mit der Empfehlung den Hausarzt zu kontaktieren.