

Hygienekonzept des Nordsee-Hotels Hinrichsen in Husum

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht der zusätzlichen Hygienemaßnahmen für den verstärkten Corona-Infektionsschutz von Gästen und Mitarbeitern unter Berücksichtigung des Leitfadens Mindestanforderungen an Hygienekonzepte des Landes Schleswig-Holstein, der Exit Strategie des DEHOGA in Schleswig-Holstein sowie der Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards der BGN.

Rezeption

- ✓ Desinfektionsmittelspender neben der Rezeption
- ✓ auf dem Rezeptionstresen wurde eine Hygieneschutzscheibe angebracht
- ✓ der Arbeitsplatz an der Rezeption sowie das EC-Terminal werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ Aushänge in den öffentlichen Bereichen mit Auflistung der Verhaltensregeln sowie mit der Bitte um Einhaltung des 1,5m-Abstandes
- ✓ auf die Notwendigkeit einer medizinischen Mund-Nasenbedeckung (OP-Maske oder FFP2-Maske) werden die Gäste hingewiesen
- ✓ es wird regelmäßig gelüftet
- ✓ die Sitzcke an der Rezeption wurde entfernt
- ✓ die Bonboniere, die Flyer und die Zeitschriften wurden ebenfalls entfernt
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern
- ✓ zur schnellen und lückenlosen Kontaktrückverfolgung ist das Nordsee-Hotel Hinrichsen in der Luca-App registriert. Die Gäste werden gebeten, diese App zu nutzen, um mit einer verschlüsselten und verantwortungsvollen Datenübermittlung Ihren Beitrag zum Durchbrechen möglicher Infektionsketten zu leisten.

Check-in / Check-out

- ✓ beim Check-in werden die Gäste darum gebeten, möglichst kontaktlos und nicht erst am Abreisetag zu bezahlen
- ✓ alle Zimmerschlüssel, Parkmünzen sowie Kugelschreiber werden vor jedem Ausgeben und Annehmen desinfiziert; zur Unterscheidung stehen verschiedenfarbige Behälter bereit
- ✓ um größere Gästeanstimmungen zu vermeiden und das Einhalten des Abstandes zu gewährleisten, wird die Hotelbar für wartende Gäste während des Check-ins und Check-outs genutzt
- ✓ ein Informationsblatt mit den Verhaltensregeln wurde an der Rezeption ausgehängt

Frühstück

- ✓ die Anordnung der Tische erfolgt unter Einhaltung des Mindestabstands von 1,5m
- ✓ es wurden maximal 50 Sitzplätze eingerichtet
- ✓ die Eingangstür zum Frühstücksraum bleibt offen
- ✓ die Frühstücksräume werden regelmäßig gelüftet
- ✓ ein Desinfektionsmittelpender wurde am Eingang zum Frühstücksraum aufgestellt
- ✓ das Servicepersonal trägt medizinische Mund-Nasenbedeckungen
- ✓ die gewünschten Frühstückszeiten werden vom Gast im Vorfeld, spätestens bei Anreise, abgefragt bzw. festgelegt
- ✓ je nach Auslastung des Hotels werden ggf. mehrere Frühstückszeiten eingeplant
- ✓ bei jedem Gästewechsel werden Tische, Menagen, Blumentöpfe desinfiziert
- ✓ Frühstücksbuffet mit Abstandsmarkierungen und Beschilderung der Laufrichtung
- ✓ Sofern ein Frühstück in Buffetform aufgrund der Infektionszahlen nicht mehr angeboten werden darf: Umstellung auf Service am Tisch
- ✓ alternativ: Lunchpaket vorbereiten
- ✓ Verzicht auf Stofftischwäsche
- ✓ der Tisch wird erst nach Verlassen des Gastes abgeräumt
- ✓ Frühstück wird derzeit nur für Hotelgäste angeboten
- ✓ nach jedem Abräumen bzw. vor jedem Eindecken werden die Hände desinfiziert bzw. Handschuhe benutzt
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern

Hotelbar

- ✓ die Anzahl der Plätze in der Hotelbar wurden reduziert
- ✓ die Sitzmöglichkeiten am Tresen wurden entfernt
- ✓ die stoffbezogenen Getränkekarten wurden entfernt; neue Getränkekarten wurden einlaminiert
- ✓ sämtliche Aufsteller wurden entfernt
- ✓ es wird regelmäßig gelüftet
- ✓ nach jeder Tischnutzung werden Tisch und Stühle desinfiziert
- ✓ die Bar schließt derzeit um 22:00 Uhr
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern

Etage

- ✓ alle Mitarbeiter tragen Handschuhe und medizinische Mund-Nasenbedeckungen
- ✓ die Treppenhandläufe und Türklinken in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ der Zugang zur Gästetoilette an der Rezeption ist zurzeit auf eine Person beschränkt; die regelmäßige Reinigung der Gästetoilette wird dokumentiert
- ✓ bei jeder Abreise werden alle glatten Oberflächen, Türklinken und Lichtschalter desinfiziert
- ✓ vor und nach der Zimmerreinigung werden alle Türgriffe desinfiziert
- ✓ für jedes Zimmer wird ein eigener Satz Putzlappen und Handschuhe verwendet
- ✓ Gläser werden ausschließlich in der Geschirrspülmaschine gereinigt
- ✓ Die Zimmer werden gut durchgelüftet
- ✓ es wird mehr Zeit für die Reinigung eingeplant

Hinweise für Gäste

- ✓ Aushänge über Hygiene- und Abstandsregeln
- ✓ Informationsblatt mit Verhaltensregeln wird an Gäste ausgehändigt
- ✓ Schriftliche Versicherung gemäß Leitfaden Landesregierung Punkt 4.8

Maßnahmen für Mitarbeiter

- ✓ Schulung der Mitarbeiter betr. Umgang mit Gästen und Kollegen
- ✓ Mitarbeiter über Verhaltensweise bei Infektionsfall im Betrieb informiert
- ✓ Hygieneunterweisung mit „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ als Grundlage
- ✓ zweimal wöchentlich werden alle Mitarbeiter auf Corona getestet; die Ergebnisse werden dokumentiert

Erstellt von: Hotelleitung Fr. Gönna Hansen (Hygienebeauftragte)

Umsetzung: Mitarbeiter und Schichtleiter

Überwachung: Hotelleitung

Verantwortlich: Geschäftsführer Hr. Helge Tüxen

Überarbeitet am 14.04.21

Nordsee-Hotel Hinrichsen GmbH

Süderstr. 35 – 43

25813 Husum

Tel: 04841 – 89070

info@nordsee-hotel-hinrichsen.de