

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

- ✓ Desinfektionsmittelpender 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 Empfehlung um Einhaltung des 1,5m-Abstandes
- ✓ beim Check-in wird den Gästen empfohlen in den öffentlichen Bereichen eine Maske zu tragen
- ✓ es wird regelmäßig gelüftet
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern

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, 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 Eingangstür zum Frühstücksraum bleibt offen
- ✓ die Frühstücksräume werden regelmäßig gelüftet
- ✓ ein Desinfektionsmittelspender wurde am Eingang zum Frühstücksraum aufgestellt
- ✓ die gewünschten Frühstückszeiten werden bei Anreise abgefragt
- ✓ je nach Auslastung des Hotels werden ggf. mehrere Frühstückszeiten eingeplant
- ✓ bei jedem Gästewechsel werden Tische, Menagen, Blumentöpfe desinfiziert
- ✓ Frühstücksbuffet mit Abstandsmarkierungen
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern

Hotelbar

- ✓ nach jeder Belegung werden Tische, Getränkekarte und Menagen desinfiziert
- ✓ Installation von UVC-Luftreinigern
- ✓ es wird regelmäßig gelüftet

Etage

- ✓ die Treppenhandläufe und Türklinken in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ 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

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
- ✓ den Mitarbeitern wird empfohlen beim Service eine Maske zu tragen.
- ✓ Die Mitarbeiter testen sich in regelmäßigen Abständen

Erstellt von: Hotelleitung Fr. Gönnä Hansen

Umsetzung: Mitarbeiter und Schichtleiter

Überwachung: Hotelleitung

Verantwortlich: Geschäftsführer Hr. Helge Tüxen

Überarbeitet am 27.03.2022

Nordsee-Hotel Hinrichsen GmbH
Süderstr. 35 – 43
25813 Husum
Tel: 04841 – 89070
info@nordsee-hotel-hinrichsen.de