



Hygienekonzept für unsere Häuser Hotel Goldener Löwe und Residenz Am Markt in Meißen

(gültig ab 15.05.2020)



Maskenpflicht im gesamten öffentlichen Bereich des Hauses – für Gäste und Mitarbeiter

- ▶ Maskenpflicht für alle öffentliche Bereiche des Hauses



Eingangsbereich Restaurant / Café

- ▶ Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch Hinweise/Piktogramme informiert
- ▶ Desinfektionsspender am Eingang
- ▶ Keine Entgegennahme der Garderobe

Restaurant / Café / Terrasse

- ▶ Keine Pflicht zur Kontaktlistenerstellung !
- ▶ Tisch am Eingang mit: Desinfektionsflasche, Papierhandtücher, Mülleimer
Info zu Hygiene- und Abstandregeln für diesen Bereich
- ▶ Das Restaurant ist mit Mund-/Nasenschutz zu betreten; am Tisch darf der Mund-/Nasenschutz abgenommen werden
- ▶ Keine Tischwäsche erlaubt -> nur Papier-/Einmallaäufer und Papier-/Einmalservietten
- ▶ Keine Menagen auf den Tischen (nur auf Bestellung); Menagen sind beim Abräumen zu desinfizieren
- ▶ Tische/Stühle/Bänke sind nach dem Aufstehen der Gäste zu desinfizieren
- ▶ Speisekarten nach jedem Gast desinfizieren
- ▶ Gäste so platzieren, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach §2(2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachten.
- ▶ Schilder mit ‚gesperrten Tischen‘ bitte beachten und diese Tische nicht belegen
- ▶ Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
- ▶ Sofern möglich, sind Spülmaschinen zu verwenden. Bei Verwendung von Spülmaschinen sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten. Bei Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.
- ▶ Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.
- ▶ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern stets die Hände waschen oder desinfizieren.
- ▶ Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle Mitarbeiter
- ▶ kein Barbetrieb
- ▶ Wo möglich kontaktlos bezahlen
- ▶ Kassenoberfläche regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren
- ▶ Spielzimmer oder Spielecken für Kinder weiterhin geschlossen



Toiletten/ Sanitärräume

▶ Toiletten im UG nur für Restaurant-Gäste !

Hausgäste nutzen bitte die Toiletten in ihrem Hotelzimmer !

Nicht-Haus-/Hotelgäste nutzen bitte die kostenpflichtigen öffentlichen Toiletten auf dem Rossmarkt

- ▶ Öffnung der Toiletten im UG ab 12:00 Uhr mit Öffnung des Restaurants
- ▶ Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife zur Verfügung zu stellen
- ▶ Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern ausschließlich Handtuchspender; fest installierte Heißlufttrockner dürfen eingebaut bleiben
- ▶ Regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis
- ▶ Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft
- ▶ Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden Rhythmus
- ▶ Anbringen von Piktogrammen zum 1,50 m Abstand an Pissoir / Terrasse / Selbstbedienungskonzepte
- ▶ Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m
- ▶ Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen, Ausgabe durch Personal
- ▶ bei Selbstbedienung - konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten; Abstandsmarkierungen anbringen (mind. 1,5 m), lange Warteschlangen sind zu vermeiden

Rezeption

- ▶ Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- ▶ Mund- und Nasenschutz tragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden das Infektionsrisiko verringern
- ▶ Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen
- ▶ Keinen Obstkorb, Bonbons mehr anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- ▶ Zimmerschlüssel, Keycards und Parkplatzkarten bei Rückgabe und beim Neukodieren desinfizieren
- ▶ Wo möglich kontaktlos bezahlen
- ▶ es dürfen keine Prospekte / Auslagen / Gästebuch / Zeitungen vorhanden sein
Werden Prospekte, Stadtpläne etc. gewünscht, wenden Sie sich bitte an die Empfangsmitarbeiter
- ▶ je nach Anzahl der Hausgäste fragen die Empfangsmitarbeiter bei Anreise nach Ihren Wünschen beim Frühstück (Anzahl/Sorte Brötchen; Wurst/Käse/Marmelade etc. und leiten die Bestellung an die Küche weiter
Je nach Gästezahl werden *Zeitfenster* für das Frühstück ausgeben
(Bsp. 8:00-9:15 und 9:30- 11:00 Uhr -> 9:15-9:30 Uhr Desinfektion der Tische/Bänke/Stühle
Je nach Gästeanzahl steht ein 2. Gastraum zur Verfügung um die Abstandsregeln einzuhalten
Weitere Informationen zum Frühstück finden Sie während der Frühstückszeit im Frühstücksraum und/oder bekommen Sie von unseren Mitarbeitern

Auf der Etage | Housekeeping

- ▶ Gästemappen, Zeitschriften, Bücher dürfen nicht ausgelegt werden
- ▶ Zimmerreinigung nur bei Abreise
- ▶ ‚Bleiber‘-Zimmer werden zum Schutz unserer Mitarbeiter nicht gereinigt
- ▶ bitte am Empfang melden, wenn Handtuchwechsel gewünscht, Toilettenpapier fehlt etc.
- ▶ Bei Doppelzimmern zur Einzelnutzung stellen wir entsprechend der gebuchten Personenzahl nur jeweils ein Kissen/eine Decke und ein Dusch- sowie Handtuch bereit
- ▶ wünschen Sie ein zweites Kissen o.ä. melden Sie dies bitte am Empfang
- ▶ mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen, im Aufzug, im öffentlichen Bereich desinfizieren
- ▶ Bei Gastkontakt Mund-/Nasenschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann
- ▶ erhöhter Zeitaufwand bei der Zimmerendreinigung u.a. durch Desinfektionsarbeiten

Personenaufzug

- ▶ Einhalten der Abstandsregelung 1,50 m fremder Personen (§2 SächsCoronaSchVO)
- ▶ Anbringen von Piktogrammen / Abstands- und Hygieneregeln

- ▶ An den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandsregeln (§2, Abs. 1+2) gut sichtbar anbringen

Küchenbereich

- ▶ Arbeitsmaterialien heiß waschen und reinigen
- ▶ Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung, regelmäßiges Händewaschen
- ▶ Tägliche Dokumentation der Symptombefreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiterinnen

- ▶ Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert.
- ▶ Beim ersten Anzeichen einer Infektion ist dies zu melden
- ▶ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe für Mitarbeiter
- ▶ Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ▶ In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten
- ▶ Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und im Küchen- und Servicebereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen
- ▶ Die amtlichen Hygiene- und Abstandsregeln und vorgeschriebenen Maßnahmen müssen auf das jeweilige Objekt / Betriebskonzept angepasst werden.

