



Sicherheits- und Hygienekonzept des Schlosshotels Steinburg

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 27.05.2020)

Allgemein

Hygiene hat im Schlosshotel Steinburg schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter im Schlosshotel Steinburg sicherzustellen.

- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig zu den notwendigen Hygienerichtlinien und Verhaltensregeln geschult.
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen bleiben mind. 7 Tage in Quarantäne.
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden.
- Alle Mitarbeiter haben vom Schlosshotel Steinburg drei Mund-Nasen-Schutzmasken erhalten (waschbar).
- Alle Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz in den Gastbereichen sowie in den Arbeitsbereichen, in denen der Mindestabstand von 1,50 m nicht gewährleistet werden kann.

Eingangsbereiche

Je nach Wetterlage bleiben Türen in „kritischen Bereichen“ (Eingangs- und Zwischentüren) geöffnet, zumindest in Stoßzeiten (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen). An allen Eingangsbereichen sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert. Hinweisschilder und Aushänge für Gäste und Mitarbeiter sind überall angebracht.

Parkplatz

- Hinweisschild: „Bitte Abstand halten“



Aufzug

- Hinweisschild: Nur für Personen aus einem Hausstand gleichzeitig zu nutzen
- Bedienpanele innen und außen werden täglich mehrfach desinfiziert

Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- Ein Mitarbeiter ist täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt. Dieser ist mit einer Weste mit sichtbarem Aufdruck unterwegs.
- Stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten inklusive Dokumentation (tagsüber, je nach Reservierungslage bis in die Abendstunden)
- Tägliche CheckUps (Reinigung/Desinfektion) der „kritischen Bereiche“ wie Türklinken, Schalter etc.
- Desinfektionsspender auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar
- Jedes zweite Pissoir ist gesperrt, damit der Mindestabstand eingehalten werden kann.

Schwimmbad- und Saunabereich

- Bis auf weiteres geschlossen

Empfang / Check In

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter – Gast
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden
- Aufsteller mit den allgemeinen Hygiene- und Abstandsregeln
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen
- Stündliches Desinfizieren des KK-Terminals
- Nach jeder Barzahlung desinfizieren sich die Mitarbeiter die Hände
- Tastaturen und Computermäuse müssen regelmäßig desinfiziert werden
- Desinfektion aller Zimmerkarten bzw. Schlüssel nach Rückgabe
- Kein öffentlicher Obstkorb, kein Wasser und keine Bonbons im Empfangsbereich



- Mund-Nasen-Schutz (Stoffmasken) an der Rezeption käuflich zu erwerben
- Daten laut Meldegesetz werden im Vorfeld abgefragt, um Kontaktzeit vor Ort zu reduzieren; Gast füllt entweder mit eigenem Kuli Meldeschein aus oder erhält einen desinfizierten Kuli
- Als Vorab-Info erhält der Gast eine „PreStay-Email“ 2-3 Tage vor Aufenthalt, welche Hygienemaßnahmen wir durchführen und worauf er sich einstellen sollte
- Bei CheckIn werden bereits Reservierungsdetails für Abendessen sowie Frühstück abgefragt, um die Reservierungslage stets im Auge zu behalten und somit Maximalzahl-Begrenzungen der Kapazitäten gewährleisten zu können.
- Bei CheckIn wird verstärkt darauf hingewiesen, dass die Gäste durch Nutzung unserer „Umweltkarte“ bei einem mehrtägigen Aufenthalt auf eine Zimmerreinigung verzichten möchten. Somit würden ausschließlich die Gäste selbst das Zimmer betreten. Handtücher etc. könnten auf Nachfrage ausgetauscht werden.

Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage / Zimmermädchen, soweit möglich
- Desinfektion von allen Lichtschaltern / Griffen / Fernbedienungen / kritische Bereiche bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – womöglich mit Durchzug, je nach Wetterlage
- Wechsel der Reinigungstücher nach jedem Zimmer unter Berücksichtigung des Reinigungskonzepts
- Gästemappen, Flyer, aber auch Guest Amenities wie Wattestäbchen, Lotion etc. werden aus den Zimmern entfernt und auf Nachfrage an der Rezeption erhältlich.
- Minibars werden auf ein Minimum reduziert (2 Fl. Wasser, 1 Fl. Cola, 1 Bier) und bei Gästewechsel sorgfältig gereinigt bzw. desinfiziert
- Zahnputz- wie auch Minibargläser werden bei Gästewechsel komplett ausgetauscht und in der Spülmaschine bei entsprechenden Temperaturen gereinigt
- Jeder Gast findet auf dem Zimmer eine originalverpackte „Steinburg Mundschutzmaske“ zur Verwendung



Gastronomie / Restaurants

- Alle Gäste für unseren Restaurantbereich werden gebeten, im Vorfeld zu reservieren und uns vorab mitzuteilen, in welchem Verhältnis (Hausstände) sich die Reservierung zusammensetzt. Damit wir die einzuhaltenden Mindestabstände entsprechend berücksichtigen können bei der Bestuhlung für den Service.
- Vor Ort werden alle Gäste an einem Empfangstresen begrüßt (Absperrungen an Zugängen verhindern, dass die Gäste von verschiedenen Orten eintreffen könnten), von wo aus sie platziert werden.
- An diesem Empfangstresen werden die Kontaktdaten der Gäste, die reservierten Uhrzeiten sowie die Einverständniserklärung zur 4-wöchigen Aufbewahrung der Daten schriftlich abgefragt (laut bayerischer Verordnung nach dem Infektionsschutzgesetz).
- Reduzierung der Restaurantkapazitäten zur Sicherstellung des Mindestabstands
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Roomservice wird angeboten
- Auf das Frühstücksbuffet wird verzichtet. Stattdessen bieten wir Frühstückspakete an, à la carte wählbar (am Vorabend auszuwählen)
- Menü anstelle von Buffet Mittag / Abend
- Keine Beilagen am Tisch vorlegen
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.
- „To Go“-Angebote vorhanden
- Digitale Speisekarte per QR-Code aufrufbar
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch (Streuer auf Nachfrage, mit anschließender Desinfektion)
- Auf Tischwäsche wird im Außenbereich weitestgehend verzichtet. Selbstverständlich wird nach jedem Gastwechsel der Tisch gereinigt bzw. die Tischwäsche ausgetauscht.
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Servicemitarbeiter tragen Mund- und Nasenschutz
- Die Garderobe wird nicht mehr angenommen, Gäste werden gebeten, diese mit an den Tisch zu nehmen.
- Zeitungen werden unseren Frühstücksgästen nicht mehr zur Verfügung gestellt. Diese können ausschließlich käuflich an der Rezeption erworben werden
- Auf die Spielkisten für Kinder wird verzichtet.



Küchenbereich

- Die Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz, sobald die 1,5 m-Abstandsregel nicht eingehalten werden kann
- Die Arbeitsbereiche werden entzerrt und wo es möglich ist, getrennt.
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.
- Das schmutzige und saubere Geschirr wird voneinander getrennt.
- Reinigungstücher und Arbeitskleidung werden häufiger gewechselt und gereinigt.
- Personales wird portionsweise ausgegeben, um die Kontakte zu verringern.
- Alle Arbeiten finden unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes statt.
- Die Kühl- und Lagerräume werden auf Grund der räumlichen Gegebenheiten nach Möglichkeit nur einzeln betreten. Sollte es durch entsprechende Lieferungen nötig sein, dass mehrere Personen die gleichzeitig betreten, ist auf den Mindestabstand zu achten bzw. ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Technik

- Die Arbeitsbereiche werden entzerrt und wo es möglich ist, getrennt.
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.

Mitarbeiter

- Pausen werden zeitversetzt genommen und mit genügend Abstand. Gegebenenfalls kann eine Ausweitung der Plätze auf den Restaurantbereich erfolgen.
- Bei Beginn und Ende der Arbeitszeit wird durch organisatorische Maßnahmen ein enges Zusammentreffen mehrerer Mitarbeiter vermieden (z.B. in Umkleieräumen).
- Mitarbeiter aus Verkauf, Personalabteilung oder anderen verwaltungstechnischen Bereichen versuchen, den persönlichen Gäste- bzw. Bewerberkontakt vor Ort möglichst gering zu halten und auf das Nötigste zu beschränken. Alternativ werden Plexiglasscheiben zwischen dem Gast und dem Mitarbeiter aufgestellt.
- Kontakte zu Lieferanten/Geschäftspartner etc. werden ebenso schriftlich festgehalten wie Restaurantgäste (Kontakt Daten, Uhrzeiten etc.). Es ist darauf zu achten, dass diese das Hotel ausschließlich mit Mund-Nasen-Schutz betreten.



Tagungen – Räume und Pausenhandling

- Zuteilung extra großer Tagungsräume (eine Raumkategorie größer als üblich)
- Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,50 m
- Kein öffentlicher Obstkorb im Pausenbereich
- Tagungspausen im Raum oder ansonsten versetzte Tagungszeiten - Timeslots für jede Gruppe bzw. alternativ im Pausenraum; evtl. auch Pausenbuffet mit Ausgabe eines Mitarbeiters
- Immer bei Gruppenwechsel Raum reinigen bzw. desinfizieren
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Joghurts o.ä. ausschließlich verpackt oder über Ausgabe eines Mitarbeiters
- Kaffeepausen portionsgerecht oder von Mitarbeiter betreut
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch (Wasser, Apfelschorle) -> kleine Portionsflaschen
- Keine Blöcke und Stifte eindecken, nur auf Nachfrage

Änderungen vorbehalten, je nach aktueller Rechtslage