

Hygienemaßnahmen in Betrieben der Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal GmbH & Co.KG (SARS-CoV-2 – COVID-19) – Version 1.1

Lieber Gast,

wir möchten Sie darüber informieren, welche Maßnahmen wir zum Schutz Ihrer Gesundheit vor einer Coronavirus-Infektion umgesetzt haben.

Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen, wenn Sie Fragen, Kritik oder Verbesserungsvorschläge haben.

- Telefon: 08251 / 8904 – 300
- E-Mail: hotel@schloss-blumenthal.de

Wir freuen uns, dass wir Sie trotz der schwierigen Zeit bei uns begrüßen dürfen und hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihre Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal GmbH & Co.KG

1 Allgemeine Maßnahmen

1.1 Handlungsmaßnahmen

- Alle Mitarbeiter wurden in einer dokumentierten **Schulung** unterwiesen, wie sie sich selbst und die Gäste vor Infektionen schützen können¹.
- Insbesondere wurden alle Mitarbeiter auf Ihre **Pflicht** hingewiesen beim Auftreten oder dem Verdacht auf eine **COVID19-Erkrankung** sofort den Betrieb zu verlassen und den Vorgesetzten zu informieren.
- Die Mitarbeiter tragen in den öffentlichen Bereichen **Mund-Nasen-Masken** und halten den Mindestabstand von 1,5m ein.
- Die Mitarbeiter sind angewiesen, sich regelmäßig die **Hände gründlich mit Seife** zu waschen und mit **Desinfektionsmittel** einzureiben.

2 Maßnahmen im Hotel

2.1 Check-In / Check-Out

2.1.1 Umbau- und Ausstattungsmaßnahmen

- An der Rezeptionstheke wurde eine **Plexiglasscheibe** aufgebaut, um Gast und Mitarbeiter im Kontakt miteinander zu schützen.
- Die Schlüsselanhänger wurden auf **kleine Schlüsselanhänger** geändert, um möglichst wenig Oberflächenkontakt zu bieten.
- Im Eingangsbereich wurde eine **Desinfektionsmittelsäule** aufgestellt. Der Spender ist mit Desinfektionsmittel **Sterilium Virugard** (Wirkstoff: Ethanol 99%) befüllt, die Abgabe geschieht kontaktlos durch ein **Trittpedal**. Der Füllstand der Spender wird zweimal täglich geprüft und dokumentiert.
- Im Eingangsbereich weisen **Schilder** darauf hin, zu anderen Personen **Abstand** zu halten.

¹ Auf Nachfrage können Sie die Schulungsthemen und -materialien einsehen.



- Die beiden **Eingangstüren** werden während der Rezeptionsöffnungszeit (und sofern es die Wetterlage zulässt) **aufgekeilt**, so dass kein Anfassen erforderlich ist.

2.1.2 Handlungsmaßnahmen

- Der Gast soll direkt beim Check-In das Zimmer bezahlen, so dass alle **kontaktverursachenden Tätigkeiten in einem Prozess** abgeschlossen werden.
- Gäste werden angehalten mit **EC- oder Kreditkarte** zu bezahlen
- Die Tastatur des **Kartenlesegeräts** wird mehrfach am Tag desinfiziert.
- **Stifte** zum Unterzeichnen der Meldescheine oder Unterschreiben von Zahlungsbelegen werden vor der Aushändigung an den Kunden **desinfiziert**.

2.2 Hotellounge, Hotelflure und Weg zwischen Rezeption und Hotel

2.2.1 Umbau- und Ausstattungsmaßnahmen

- Im Eingangsbereich des Hotels ist eine weitere **Desinfektionsmittelsäule mit Sensor-Automatik** aufgebaut.
- Die **Hotellounge** bleibt weiterhin für Hotelgäste geöffnet, da dies der einzige Ort mit **WLAN-Abdeckung** ist. Die **Hotelterrasse** bleibt für **Raucher geöffnet**. Die Gäste werden mittels **Schildern** angehalten **Abstand voneinander zu halten** und beim Bewegen durch die Lounge eine **Mund-Nasen-Maske** zu tragen.

2.2.2 Handlungsmaßnahmen

- Die **öffentlichen Toiletten** werden mindestens zweimal täglich kontrolliert und die Oberflächen (inklusive alle Türklinken) desinfiziert. Bei höherer Gästezahl werden die Kontroll- und Desinfektionsgänge entsprechend erhöht (nach Bedarf bis zu stündlich).
- **Handläufe** in den Treppenhäusern und sämtliche **Türklinken** werden mindestens zweimal täglich desinfiziert. Bei höherer Gästezahl werden die Desinfektionsgänge entsprechend erhöht (nach Bedarf bis zu stündlich).

2.3 Zimmerreinigung und -ausstattung

2.3.1 Umbau- und Ausstattungsmaßnahmen

- **Dekomaterial** (Zierkissen / -decken) wurde soweit wie möglich aus den Zimmern genommen.

2.3.2 Handlungsmaßnahmen

- Das Housekeeping reinigt Zimmer ausschließlich mit **Mundschutz** und trägt bei jedem Zimmer neue **Einweghandschuhe**.
- Alle Kontaktflächen (Türklinken, Lichtschalter, Telefone, Fernbedienung, Armaturen im Bad, WC-Brille, Toilettenbürstengriff) werden mit Oberflächendesinfektionsmittel besprüht.

Das Housekeeping hält sich weiter an den vorgegeben Reinigungsplan².

2.4 Frühstück

2.4.1 Umbau- und Ausstattungsmaßnahmen

- Das Frühstück wird wieder in **Büffetform in der Hotellounge** durchgeführt.
- Es stehen **Einweg-Handschuhe** in verschiedenen Größen zur Verfügung.
- Die Gäste werden mittels **Schildern** angehalten Abstand voneinander zu halten und beim Büffet die **Einweg-Handschuhe** zu verwenden.

² Auf Nachfrage können Sie den Reinigungsplan einsehen.



2.4.2 Handlungsmaßnahmen

- Das **Frühstückspersonal** achtet bei allen Personen besonders auf die **Einhaltung** des **Mindestabstands** von 1,5m, das Tragen der **Mund-Nasen-Masken** und die **Benutzung der Einweg-Handschuhe**

3 Maßnahmen im Seminarbetrieb

3.1 Seminarräume

3.1.1 Umbau- und Ausstattungsmaßnahmen

- Im Eingangsbereich des Seminarhauses ist eine weitere **Desinfektionsmittelsäule** mit **Sensor-Automatik** aufgebaut.
- Stühle und Tische sind in den Seminarräumen so aufgestellt, dass der **Mindestabstand** zwischen den Seminarteilnehmern 1,5m beträgt.
- Die Räume verfügen alle über **Fenster** – da Lüften des Raumes ist jederzeit möglich.

3.1.2 Handlungsmaßnahmen

- Die **öffentlichen Toiletten** werden mindestens zweimal täglich (am Morgen und am Mittag) kontrolliert und die Oberflächen (inklusive alle Türklinken) desinfiziert. Bei höherer Gästezahl werden die Kontroll- und Desinfektionsgänge entsprechend erhöht (nach Bedarf bis zu stündlich).
- **Handläufe** in den Treppenhäusern und sämtliche **Türklinken** werden mindestens zweimal täglich desinfiziert. Bei höherer Gästezahl werden die Desinfektionsgänge entsprechend erhöht (nach Bedarf bis zu stündlich).

4 Maßnahmen im Biergarten

4.1 Grundsätze für das Personal:

Unsere Mitarbeiter sind angewiesen mit Mundschutz und Handschuhen zu arbeiten und den gesetzlich gültigen Mindestabstand von 1,5 m zu allen Personen einzuhalten. Vor Arbeitsbeginn und nach dem Ende sind die Hände zu desinfizieren. Hände waschen ist jederzeit möglich. Alle Mitarbeiter sind darüber informiert, dass Händewaschen und Mindestabstand die wichtigsten Maßnahmen zur Vermeidung einer Ansteckung oder Übertragung der Erreger sind. Fühlt sich jemand krank so bleibt er zuhause und geht zum Arzt. Erkrankt jemand während der Arbeitszeit so meldet er sich sofort beim Schichtleiter und wird von diesem zum Arzt geschickt. Der Schichtleiter informiert gegeben falls die Gasthausleitung zur weiteren Veranlassung.

Vor jeder Schicht erfolgt ein Briefing der Schicht nach dem tagesaktuellen Stand
Jeder Mitarbeiter ist gegen Unterschrift über alle Maßnahmen informiert.

4.2 Örtliche Voraussetzung der Gastronomie Blumenthal:

Der Biergarten ist von allen Seiten frei zugänglich. Das Einhalten von Mindestabständen bei den Tischen und Stühlen ist aufgrund des weitläufigen Geländes sehr gut möglich. Alle Tische sind gekennzeichnet und sollen von den Gästen nicht verrückt werden.

4.3 Umbaumaßnahmen zur Wiedereröffnung.

Wir haben unseren Biergartenbetrieb weitreichend umgestellt. Die Richtlinie ist dabei das Einhalten des Mindestabstandes, das Vermeiden von Schlangenbildung und ein weitgehender Ausschluss des sich Begegnens im Biergarten. (Einbahnstraßenprinzip)

4.4 Die Maßnahmen im Einzelnen:

Im Ausschank wurde die Kundenfläche durch einen Spuckschutz in der Mitte getrennt. Dadurch ist ein sich begegnen ausgeschlossen. Der Kunde betritt den Ausschank linkerhand und geht dann im Uhrzeigersinn an den Ausgabestellen vorbei. Auf der rechten Seite verlässt er den Ausschank wieder. Alle Bereiche der Getränke- und Speisenausgabe



wurden durch einen Spuckschutz gesichert. Am Boden wurden Abstandshinweise angebracht. Der Kassbereich ist ebenfalls gesichert. Eine Kartenzahlung ist möglich. Bargeld wird in eine Schale gelegt und so dem Gast übergeben bzw. entgegengenommen.

Für die Ausgabe warmer Speisen haben wir unsern Pavillon umgebaut. Das Personal arbeitet hinter Schutzscheiben. Der Gast ordert an der Kasse seine Bestellung und erhält einen Buzzer. Wenn dieser blinkt holt sich der Gast sein Essen vom Pavillon. Mit dieser Methode können Warteschlangen gezielt vermieden werden, da wir steuern wann die Buzzer blinken. Die zurückgebrachten Buzzer werden vor einer möglichen erneuten Verwendung desinfiziert.

Geht der Gast auf das WC so betritt er das Gasthaus durch den Haupteingang und geht zu unseren Toiletten. Nach dem Besuch verlässt er diese über unseren Buffetraum. Auch hier ist nun ein sich begegnen nicht mehr möglich und der Mindestabstand zu jeder Zeit gewährt.

Nach unserem Ermessen kann der Gast den Biergarten Blumenthal besuchen ohne je in Gefahr zu sein sich anstecken zu können. Auch unsere Angestellten sind bestmöglich geschützt.

Für jeden Gast stellen wir Desinfektionsmittel zur Verfügung (Betreten/Verlassen). Wir haben ausreichend Masken vor Ort und können Gästen, die diese vergessen haben gerne aushelfen.

Die Gäste betreten den Biergarten über das Eingangstor der Gaststätte. Dort erfolgt die Registrierung und das Zuweisen des Sitzplatzes. Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie bei Betreten des Gasthauses und beim Abholen von Speisen und Getränken eine Maske tragen müssen.

Unsere Mitarbeiter sind angehalten jeden freiwerdenden Tisch zu desinfizieren bevor sich neue Gäste an ihn setzen.

Das Vorbereiten und Anrichten der Speisen erfolgt ohne Kontakt zum Gast.

Sollte es zu einem Wetterumschwung kommen steht das Gasthaus mit seinen Seminarräumen zur Verfügung. Diese Räumlichkeiten werden von uns bereitgehalten um bei Notfällen einen sicheren Rückzugsort zu bieten.

Schloss Blumenthal ist auch im Besitz eines weitläufigen Spielplatzes. Hier gelten die gleichen Abstands- und Hygienerichtlinien, auch wenn sie sich in der Praxis wohl kaum umsetzen lassen.

Wir passen unser Konzept regelmäßig der Gesetzeslage an.

