

# Schutz- und Hygienekonzept Ringhotel Celler Tor

Stand 08. März 2022 – Gäste-Information

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz: Jan-Hendrik Ostler Tel. 05141-5900

## Grundsätzlich

- **Für das komplette Haus gilt die 3G Regel (geimpft, genesen oder getestet). Diese Vorgaben gelten für alle Gäste und werden auch von den Mitarbeitern zu 100% erfüllt.**
- Der seit Jahren eingeführte und bewährte Hygienestandard nach HACCP ist erweitert worden, um Infektionen weites gehend zu verhindern.
- **Wir befinden uns permanent im Austausch mit dem Gesundheitsamt vom Landkreis Celle und passen die Hygiene- und Abstandsmaßnahmen immer den aktuellen Verordnungen des Landes Niedersachsen an. Dies kann dazu führen, dass aufgrund der Regelungen nicht alle Hotelleistungen zur Verfügung stehen.**
- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- Alle Mitarbeiter haben Unterweisung für den Umgang mit Covid-19 erhalten und sind über die aktuellen gültigen Corona-Regel informiert.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)
- In allen öffentliche Bereichen Hauses ist das Tragen der Mund Nasenbedeckung Pflicht
- **Grundsätzlich bietet unsere großzügige Hotelanlage, sowohl innen als auch außen, beste Voraussetzungen für die Einhaltung der Abstandsregeln!  
Wir geben den Gästen Sicherheit soweit möglich!**

Folgende Schutzmaßnahmen werden in den einzelnen Bereichen getroffen/in Umsetzung:

## Am Eingang / auf dem Parkplatz

- Kontrolle der 3G-Regeln
- Automatische Türen oder Eingangstüren bleiben bei Stoßzeiten geöffnet
- Verhaltenshinweise, Registrierungspflicht, Wegebekanntmachung sind gut sichtbar aufgestellt und können via Remote-Steuerung individuell der Situation angepasst werden
- Gäste werden hingewiesen, Mund- und Nasenschutz zu tragen
- Desinfektionsspender am Eingang/Rezeption und auf den Toiletten
- Zutritt/Eintritt Restaurant ist gesteuert „Bitte warten – Sie werden platziert“
- Kontaktdaten-Erfassung per App oder als Formular, Vernichtung nach DSGVO nach 4 Wochen
- alle Gänge in Halle/Foyer: Durchgangsbreite wird voll ausgenutzt. Verschiedene Laufwege sind immer möglich, da genügend Platz ist. Gäste werden durch Remote Display zu den richtigen Räumen geleitet.
- Seiteneingänge können von Gästen mit Ihren Zimmerschlüsselkarten, kontaktlos geöffnet werden
- WLAN im ganzen Haus verbessert um sich überall Online-Registrieren zu können (Luca-App etc.)

## **An der Rezeption**

- Kontrolle der 3G-Regeln
- Eingangs- und Zwischentüren bleiben möglichst offen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist
- Rezeption ist mit Plexiglaswand ausgestattet, trotzdem Tragen von Mund-Nase-Schutz
- vor dem Rezeptionstresen sind Abstandsmarkierungen angebracht
- Zimmerschlüssel-Karten und Stifte werden vor Ausgabe desinfiziert, System auf kontaktlose Zimmerschlüssel umgestellt
- Zahlungen möglichst bargeldlos: kontaktlos, EC- & Kreditkarte; Rechnungen als PDF versenden

## **Im Restaurant / Gartenterrasse/ Lounge**

- Restaurantbesuche wenn möglich mit Reservierung
- Tischbelegung werden mit 5 Minuten-Abständen annehmen, um Ansammlungen zu vermeiden
- max. Tischbelegung und Abstände je nach aktueller behördlicher Anordnung
- auch bei schwacher Frequenz wird der verfügbare Raum ausgenutzt, um die Gäste möglichst voneinander zu trennen - hier im Haus durch die vielen Kombinationsräume kein Problem
- Gäste tragen Mund-Nase-Schutz, nur nicht direkt am Tisch
- stehende Luft vermeiden / häufig durch offene Fenster/Türen lüften
- Lüftungs- und Klimaanlage bleiben möglichst aus, falls doch: die Frischluftzufuhr der Lüftungsanlage ist deutlich erhöht worden, Filter sind eingebaut und werden regelmäßig gewartet
- à la carte-Tellerservice, wenn möglich mit Cloche/Hauben
- wenn Buffets erlaubt sind: Desinfektionsmöglichkeit in der Nähe, „Einbahnstraßen-Regelung“, Portionierung z.B. in Gläschen mit Deckel
- Wein- und Getränkekarte sowie Speisekarte sind online beim Einloggen ins W-LAN abrufbar
- Reinigen der Tischoberflächen und Stuhllehnen nach jedem Gast
- kein Kinderspielzeug, Kinderkarte als Mal-Set und Buntstifte zum Mitgeben
- Spielgeräte im Garten: Wippe-Tiere stehen weit genug auseinander, zzt. nur eine Schaukel
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle Service-Mitarbeiter
- Zahlungen möglichst bargeldlos, kleinere Beträge kontaktlos möglich
- Tagungsgruppen möglichst in eigenen Räumen zu den Mahlzeiten, die Menüauswahl wird im Tagungsraum abgefragt

## **Beim Frühstück**

- Handdesinfektion vorm Buffet, „Einbahnstraßenregelung“
- Kaffee-Thermokannen pro Tisch, bzw. div. Tees abfragen
- nur Portionszucker, frische Milch in einzelnen Kannchen mit Deckel

## **In der Küche**

- möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche/ Keller)

## **Auf der Etage/in den Zimmern**

- häufiger Türklinken, Lichtschalter, Telefone, TV-Bedienungen und Handläufe an Treppen usw. reinigen
- möglichst langes Lüften der Zimmer, insbesondere nach Gästewechsel und Reinigung
- Mitarbeiter tragen immer Mund- und Nasenschutz
- auf den Zimmern nicht mehr: TV-Heft, Informationsmappe (Digital über Anmeldung W-LAN abrufbar mit allen Hausinformationen)
- Die Zimmer teilweise umgebaut: Lüftungs-/Klimageräte verbaut, Badzimmer zum erleichterten Reinigen und desinfizieren mit: neuen fugenlosen Duschen, fugenlosen Bodenbelag und gut abwischbaren Wandfliesen ausgestattet. Sowie austauschbare Teppichfliesen mit kurzer hygienischer Schlinge verlegt.
- Umstellung auf kontaktlose Türschlösser/Außeneingänge

## **Im Personenaufzug/Treppenhäuser**

- Verhaltensregeln gut sichtbar auf jeder Etage gut sichtbar deutsch/englisch angebracht.
- die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert
- Mitarbeiter nutzen Fahrstuhl nur bei Lasttransporten einzeln
- im Treppenhaus: mit evtl. Gegenverkehr abstimmen

## **Bankett- und Tagungsräume**

- Feiern und Tagungen finden ausschließlich nur unter Einhaltung der aktuellen Personen- und Abstandsregelung aus der Verordnung vom Land Niedersachsen statt.
- Raumgröße werden bei Tagungen dem neuen Bedarf angepasst
- Empfehlung im Verkauf/bei Absprachen zur Raumnutzung/Bestuhlung/genauere Zeitabstimmung
- Reinigung des Tagungs-Equipments, Stuhllehnen, Tischflächen
- Tagungsräume/Seminarräume werden ohne Tischdecken aufgebaut, sodass Reinigung und Desinfektion möglich ist
- Kaffeepausen mit Snacks in Weckgläsern oder auf Brottellern mit Deckel, Backware in Brötchentüten
- Tagungsgetränke immer auch mit kleinen Flaschen 0,2l anbieten
- Gäste bekommen durch Remote-Display im Eingang die Verhaltensweise und den Weg erklärt
- Zeiten für Mittag- und Abendessen hintereinander koordiniert, damit genügend Platz ist
- Tagungsräume mit Technik für Hybride Meetings ausgestattet um Ansammlungen zu vermeiden
- Der Frischluftanteil bei den Raumluftanlagen wurde deutlich erhöht
- Alle Veranstaltungsräume können selbstständig gelüftet werden oder in den Pausen durch unser Personal.

## **Öffentliche Gästetoiletten**

- Seifen- und Desinfektionsspender sind aufgestellt
- ausschließlich Handtuchspender: Einmal-Handtücher oder hygienische Handtuchrolle
- Verkürzung der Reinigungszyklen, dabei häufigeres Reinigen von Türklinken, Armaturen usw.

## **Badewelt /Sauna und Fitnessraum**

- Öffnung und Hygieneregeln und Registrierungspflicht immer angepasst an den aktuellen Verordnungen vom Land Niedersachsen
- Aushang allgemeiner Abstands- und Hygieneregeln, häufigere Reinigungszyklen
- Beschränkung der lokalen Schwimm- und Saunagastzahlen durch Einlasskontrolle
- für Platz zum Schwimmen bleiben Wasserfall und Gegenstromanlage abgeschaltet
- Desinfektionstücher und -spray zur Gerätereinigung im Fitnessraum ist vorhanden

## **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommuniziert durch Aushang am Eingang und sensibilisierte Mitarbeiter
- in Armbeuge husten/ niesen
- häufiges gründliches Händewaschen

## **Arbeitsprozesse**

- wenn möglich, wird in festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet, falls Infektion eines Mitarbeiters
- vermehrt Arbeitsteilung, so dass Arbeitsmaterialien nur von den gleichen Personen genutzt werden, sonst Reinigung
- Warenannahme/Lieferung: vor Küche oder in Halle auf Wagen von uns.  
Kontakt mit betriebsfremden Personen wird vermieden
- Personalsanitärräume wurden erneuert u.a. Gemeinschaftsduschen, in separate Duschräume aufgesplittet & fugenloser Bodenbelag verlegt.

## **Umgang mit Mitarbeitern**

- mit allen Mitarbeitern ist ganz offen der Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommuniziert
- Alle Mitarbeiter sind geimpft, Impfangebote wurden unterbreitet
- den Mitarbeitern stehen kostenlose, medizinische Masken & Covid-19 Schnelltest zur Verfügung
- sensibilisiert, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause in Quarantäne bis Klärung
- häufigeres Händewaschen trainiert, Vermeidung von unabsichtlichen Gesichts- oder Kopfberührungen
- Besprechungen nur mit Abstand
- keine gemeinsamen Pausen
- Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Einweg-Handschuhe und Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel stehen ausreichend zur Verfügung.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängt
- Desinfektionsmöglichkeiten am Personal Ein- und Ausgang, sowie an jedem Handwaschbecken
- Durch neue Soft- und Hardware wurde das Arbeiten von zu Hause ermöglicht