

**HOTEL**  
AN DER THERME  
BAD ORB ★★★★★

# Schutzkonzept zur Wiederinbetriebnahme

Hotel an der Therme Bad Orb

Stand 22.07.2020

# **HOTEL** AN DER THERME BAD ORB ★★★★★

Die Gesundheit und Sicherheit hat für unser Unternehmen oberste Priorität. Mit diesem Schutzkonzept für Mitarbeiter und Gäste wollen wir aufzeigen mit welchen Maßnahmen wir den Hotelbetrieb wieder eröffnen möchten. Unser Schutzkonzept basiert auf unserer langjährigen Erfahrung und der Firmenphilosophie sowie den Empfehlungen der betreffenden Fachverbände. Alle Maßnahmen werden vom Führungsteam erarbeitet und gemeinsam mit den Mitarbeitern umgesetzt.

# HOTEL AN DER THERME BAD ORB ★★★★★

Die folgenden 3 Eckpunkte sind uns besonders wichtig:

**Einhaltung eines Mindestabstands von 1,5 m** zwischen dem Personal untereinander, zwischen Gästen untereinander sowie zwischen Gästen und Personal. Dies ist realisiert durch geeignete Maßnahmen wie Markierungen und Hinweisschilder. Damit wird sichergestellt, dass in der Öffentlichkeit ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen eingehalten wird.

# HOTEL AN DER THERME BAD ORB ★★★★★

**Schutzmasken bzw. Gesichtsschutzpflicht** in den öffentlichen Bereichen durch Personal und Gäste, insbesondere wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann (z.B. ÖPNV) sowie Tragepflicht von Mund-Nasen-Schutz durch das Personal in Dienstleistungsbereichen mit direktem Körperkontakt. Darüber hinaus werden bei einem direkten, nicht vermeidbaren Kontakt Schutzvorrichtungen wie Mund-Nasen-Schutz bei Personal und Gästen empfohlen sowie Schutzschilder/Plexiglaswände speziell in Kassen-/Rezeptionsbereichen verwendet. Bei ausreichendem Abstand oder baulichen Abtrennungen und konsequenter Einhaltung der allgemein bekannten Hygienemaßnahmen ist ein Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen durch unser Personal nicht erforderlich.

# HOTEL AN DER THERME BAD ORB ★★★★★

**Besucher- und Kundenlenkung** durch eine Anpassung von Öffnungszeiten und Öffnungsmodalitäten, wie z.B. Terminvergabe und Einhalten von Mindestabständen, wird eine größere Gruppenbildung/-ansammlung vermieden.

Durch geeignete Maßnahmen wie Einlasskontrollen wird sichergestellt, dass die Zahl der Personen, die gleichzeitig in Restaurants bzw. Gemeinschaftsbereichen anwesend sind, kontrolliert wird. Das gilt insbesondere für konzentrierte Bereiche. Bei der Begrenzung der anwesenden Personen in Räumen bzw. pro Fläche erfolgt eine Orientierung an den gegenwärtigen, fachgerechten Empfehlungen für den betreffenden Bereich des Unternehmens. Für die Steuerung des Zutritts können wir im Bedarfsfall unsere Ticket- und Reservierungssysteme verwenden.

## Schutz der Mitarbeiter

- Persönliche Schulungen und permanente aktuelle Unterweisungen der Mitarbeiter/\*innen auf internes Schutzkonzept sowie der allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln mit Maßnahmen im Krankheitsfall, Meldung und Kontaktpersonenhandhabung
- Direkter Händekontakt ist zu vermeiden
- Hygieneschutzwände aus Plexiglas in allen Kassenbereichen/Rezeptionen.
- Handwaschmöglichkeiten, Bereitstellung von Desinfektionsmittel und Einmalhandschuhen
- Schutzmasken- bzw. Gesichtsschutzpflicht für Mitarbeiter/\*innen im Gast – und Mitarbeiterbereich , wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann. Bei zusätzlichem Plexiglasschutz (z.B. im Kassenbereich) entfällt die Schutzmasken- bzw. Gesichtsschutzpflicht.
- Die persönliche Schutzausrüstung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt.

## Schutz der Mitarbeiter

- Abstandsregelungen gegenüber Gästen , anderen Mitarbeitern sowie Lieferanten und externen Dienstleistern.
- Aufteilung der Mitarbeiter/\*innen in Gruppen, um Kontakte zu reduzieren.
- Zeitliche Entzerrung der Schichtzeiten und separate Pausenregelung wenn möglich.
- Arbeits- Sanitär- und Pausenräume werden regelmäßig gereinigt und gelüftet.
- Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.
- Verpflichtung der Mitarbeiter zum Fernbleiben vom Arbeitsplatz beim Vorhandensein jeglicher Erkrankungssymptomaten.
- Ein betrieblicher Pandemieplan liegt vor.

## Schutz der Gäste

- Geregelter Sicherheitsabstand zwischen den Gästen untereinander und den Mitarbeitern in allen öffentlichen Bereichen inklusive der Treppenhäuser und Liftanlagen.
- Zusätzliche Desinfektionsmittelspender an Positionen, an welchen keine direkte Möglichkeit besteht, sich die Hände zu waschen (z.B.: Ein- und Ausgangsbereichen) sowie an relevanten räumlichen Übergängen sowie den kompletten öffentlichen Toilettenanlagen.
- Die Gäste werden gebeten eigene Mund- und Nasenbedeckungen mitzubringen.
- Die Gäste werden durch Aushänge auf das notwendige Verhalten und Maßnahmen zur Prävention hingewiesen und zur Einhaltung aufgefordert.
- Beschränkung der Gästeanzahl nach den gültigen Vorgaben.
- Direkter Händekontakt ist zu vermeiden
- Hygieneschutzwände aus Plexiglas in allen Kassenbereichen/Rezeptionen.

## Schutz der Gäste

- Die generellen, bereits gültigen, hohen Hygienestandards für die einzelnen Bereiche (z.B. HACCP in der Küche, Housekeeping usw.) gelten weiter fort und werden aufgrund der aktuellen Vorgaben ergänzt, wie z.B. desinfizierende Reinigung bei jedem Zimmerwechsel nach der Endreinigung oder auch im Bankettbereich bei jedem Gruppenwechsel.
- Verstärkung des Tagesreinigungs-Teams für die öffentlichen Bereiche: Verkürzte Reinigungszyklen und laufende Desinfektionen von Oberflächen (hier insbesondere auch Griffflächen).
- Desinfektions- und Reinigungsmittel sind wirksam gegen behüllte Viren – technische Datenblätter liegen vor und sind einsehbar.
- Öffentlicher Aushang von Reinigungs – und Hygieneplänen.
- Aushang von Informationsmaterial zum richtigen Händewaschen in den öffentlichen Toilettenanlagen

## Schutz der Gäste

- Regelmäßige Desinfektion von vielfach angefassten Gegenständen wie z.B. Gästecoins (Zugang zu den Zimmern), Speisekarten, Stifte, EC-Karten Terminals usw.
- Aushändigung eines einmaligen Hygiene-Packages an die Hotelgäste beim Check-In ( Einmal-Handschuhe, Einwegmaske, persönlicher Kugelschreiber für den Aufenthalt, Reinigungsgel)
- In den öffentlichen Bereichen (Restaurant, Bar) gelten gesonderte Regelungen (Sitzplatzvergabe, persönliche Zeiträume für das Frühstück und Abendessen usw.).
- Hinweis auf bargeldloses Bezahlen und Nutzung einer Ablage für Bargeld.

## Schutz der Gäste

- Für ein faires Miteinander bitten wir die Gäste zu bestätigen, dass sie nicht an Covid19-typischen Krankheitssymptomen (v.a. Fieber, Husten und Atemnot, Geschmacks- und Geruchsstörungen) leiden und nicht unter Quarantäne gestellt sind.
- Kontaktdatenerfassung für externe Restaurant- oder Bargäste: Die Rechtsgrundlage ergibt sich durch Art. 6 Abs. 1 DSGVO. Die Verarbeitung ist erforderlich, um Beschäftigte zu schützen und ggf. Kontaktpersonen von an Covid-19 erkrankten Personen ausfindig zu machen und rechtzeitig verständigen zu können.

# HOTEL AN DER THERME BAD ORB ★★★★★

Das Konzept muss entsprechend den aktuell gültigen Vorgaben der Bundesregierung/Länder und den Empfehlungen der betreffenden Fachverbänden und Berufsgenossenschaften ständig aktualisiert und angepasst werden.

Diese Festlegungen und alle Regelungen zum Abstand und zu Hygienemaßnahmen bleiben solange bestehen, bis die zuständigen Landesgesundheitsämter die verpflichtenden Abstandsregelungen und sonstigen Hygienevorschriften im Rahmen der Kontaktverbote und Beschränkungen aufgehoben bzw. in „Soll“- Bestimmungen umgewandelt haben.