

Event Hotels

Sicherheits-und Hygienekonzept des Reichshof Hamburg

Zielsetzung:

Ziel ist es das Risiko der Übertragung von COVID-19 Viren im Hotel Reichshof über Atemtröpfchen einer infizierten Person auf die Hotelbelegschaft und -gäste zu minimieren bzw. zu vermeiden.

Nach aktuellen Kenntnissen kann eine Infizierung mit dem Virus über Atemtröpfchen (vor allem Husten und Niesen) einer infizierten Person stattfinden. Dies geschieht über direkten Kontakt mit einer infizierten Person, als auch über indirekten Kontakt (das Berühren kontaminierter Oberflächen und dann anschließend das weitere Berühren der eigenen Schleimhäute).

Für den Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/innen ergreifen wir die folgenden, von der DEHOGA und der Berufsgenossenschaft empfohlenen

Präventionsmaßnahmen:

Grundlegende Schutzmaßnahmen gegen COVID-19 für Mitarbeiter & Gäste:

- Regelmäßige und gründliche Händehygiene :
 - ✓ Reinigen der Hände mit Desinfektionsmittel oder das gründliche Waschen mit Seife (20 Sekunden)
- Einhalten des vorgegebene Mindestabstandes von 1,50 m
- Breitstellung von ausreichend Handschuhe und Mund-Nasen-Schutz für die Mitarbeiter/innen, sowie Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel
- Vermeiden von Berührungen von Auge, Nase, Mund
- Praktizieren einer guten Atemhygiene, z.B. beim Niesen den Mund mit dem gebeugten Ellenbogen oder einem Taschentuch komplett bedecken. Das benutzte Taschentuch ist umgehend zu entsorgen
- Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren häufig berührter Gegenstände und Oberflächen
- Beschäftigte mit Erkältungs- oder Infektsymptomen (Fieber, Husten und Atembeschwerden) müssen zu Hause bleiben und einen Arzt aufsuchen

Event Hotels

Der Krisenstab

Geschäftsleitung, Rezeption, Küche, Service, Housekeeping ,Technik

- 1. Der Maßnahmenplan:** Der Krisenstab hat in Absprache mit der öffentlichen Gesundheitsbehörde einen auf die Situation zugeschnittenen Maßnahmenplan erstellt, um diesen mit dem Ziel umsetzen a) Infektionsfälle zu verhindern, b) Infektionsfälle effektiv zu verwalten und c) die Auswirkung von Infektionen auf Hotelbelegschaft- und -gäste zu mildern.
- 2. Mobilisierung der Ressourcen:** Die Geschäftsführung stellt ausreichende personelle und wirtschaftliche Ressourcen zur Verfügung um sicherzustellen, dass der Maßnahmenplan schnell und effektiv umgesetzt werden kann.
- 3. Bewertung und Prüfung:** Die Umsetzungen des Maßnahmenplans und die Wirksamkeit der ergriffenen Maßnahmen werden häufig bewertet, um die Einhaltung zu überprüfen, Lücken zu identifizieren und zu korrigieren und den Plan an die praktischen Erfahrungen anzupassen.
- 4. Kommunikation:** Der Krisenstab informiert täglich alle Abteilungen über Änderungen oder Anpassungen des Maßnahmenplans. Der Krisenstab informiert fortlaufend die Hotelbelegschaft und -Gäste über korrekte Verhaltensrichtlinien. Informative Poster unterstützen die Schlüsselbotschaften an Gäste und Mitarbeiter (siehe grundlegende Schutzmaßnahmen gegen COVID-19)
- 5. Schulungen und Unterweisungen:** Der Krisenstab informiert alle über die zu treffenden Maßnahmen zum Schutz ihrer Gesundheit, einschließlich der Empfehlung zu Hause zu bleiben und einen Arzt aufzusuchen, wenn Atemwegsbeschwerden wie Husten oder Atemnot vorliegen. Der Krisenstab organisiert regelmäßige Informationsveranstaltungen, die alle grundlegende Schutzmaßnahmen gegen COVID-19 sowie Anzeichen und Symptome der Krankheit abdecken. Für bestimmte Verfahren können weitere Schulungen erforderlich sein.

Event Hotels

Schutzmaßnahmen gegen COVID-19 pro Abteilung/Bereich

Im Eingangsbereich / Lobbybereich / Öffentliche Bereiche

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen
- Regelmäßige Desinfektion der Fahrstühle und Toiletten
- Verhaltenshinweise und Abstandsmarkierungen gut sichtbar anbringen
- Wenn möglich separater Eingang und Ausgang
- Regelmäßige Desinfektion der Hände, Tische, Tresen, Türklinken und Armaturen
- Keine Entgegennahme der Garderobe

Öffentliche Toiletten in der Lobby

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Einsatz nur von Handtuchspender
- Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft sind sichtbar
- Regelmäßiges Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Sperrung jedes zweiten Pissoires
- Ein Hinweisschild auf die Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toiletten nutzen, ist angebracht

Personenaufzug / Lastenaufzug

- Personenaufzüge dürfen gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushaltes gefahren werden
- Die Tasten werden regelmäßig desinfiziert werden
- Auf allen Stockwerken sind entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht.

Event Hotels

An der Rezeption

Unterweisung und Kommunikation

Die Mitarbeiter an der Rezeption werden fortlaufend von der Geschäftsführung über COVID19 informiert, damit sie ihre zugewiesenen Aufgaben sicher ausführen und die mögliche Verbreitung von COVID-19 innerhalb der Einrichtung verhindern können.

Die Rezeption informiert die Gäste, die sich nach den Richtlinien des Betriebes erkundigen, über die festgelegten Präventionsmaßnahmen oder andere Dienste, die Gäste möglicherweise benötigen (z.B. medizinische Dienste, Apotheken, etc.)

Die Rezeption verfügt über die Telefonnummern der Gesundheitsbehörde, medizinischen Zentren, öffentlichen und privaten Krankenhäuser und Unterstützungszentren, für den Fall, dass ein Gast krank ist.

Beobachtung von möglicherweise erkrankten Gästen

Unter Beobachtung der Vorschriften zum Schutz personenbezogener Daten ist es ratsam, potenziell erkrankte Gäste im Reichshof Hamburg zu beobachten. Die Mitarbeiter an der Rezeption notieren alle relevanten Vorfälle, die ihnen bekannt werden (z.B. Anfragen für Arztbesuche). Dies erleichtert die Früherkennung und ermöglicht eine rasche Behandlung von Verdachtsfällen bei den örtlichen Gesundheitsbehörden.

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- Tragen von Mund- und Nasenschutz (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Vor der Rezeption sind Abstandsmarkierungen
- Wo möglich auf digitale Prozesse hinweisen (Eingabe Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.)
- Keinen Obstkorb mit Selbstbedienung mehr anbieten
- Zimmerschlüssel und -Karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktlos Bezahlen

Event Hotels

Haustechnik

Geschirrspüler und Waschküche

Tägliche Überprüfung der ordnungsgemäßen Funktion (z.B. die Betriebstemperaturen und die richtige Dosierung der Reinigungs- und Desinfektionschemikalien)

Klima- und Lüftungsanlagen

regelmäßige Überwachung des Zustandes aller Filter

Desinfektionsspendertägliche

Kontrollen und zusätzliche Bereitstellung der ordnungsgemäßen Funktion von Seifen- und Desinfektionslösungsspendern, Händetrocknern, Einweg-Handtuchspendern etc.

Housekeeping

Auf der Etage

- Verzicht auf Housekeeping Service während des Aufenthaltes des Gastes, Zimmerreinigung erst bei Abreise
- Arbeiten mit Mund- und Nasenschutz und Handschuhen
- Regelmäßiges Desinfizieren von Türklinken, Lichtschaltern, Griffen und Handläufen in Zimmern und Fluren
- Häufiges und Intensives Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Konsequente Trennung von schmutziger und sauberer Wäsche
- Wechsel der Reinigungstücher nach jedem Zimmer
- Strikte Beachtung und Einhaltung des Reinigungskonzeptes (z.B farbcodierte Lappen, gestraffte Reinigungsintervalle etc.)

Event Hotels

Küche

- Arbeitsbereiche voneinander trennen und auf den Sicherheitsabstand von 1,5 m achten
- Beachtung der persönlichen Hygienestandards gemäß Infektionsschutzgesetz
- Reinigung der Produktionsküche gemäß HACCP
- Einhaltung des hygienischen Arbeitsoutfits: Einweghandschuhe, Kochmütze, Haarnetz etc.
- Reinigung der Berufskleidung, insbesondere für das Küchenpersonal
- Strikte Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr in der Spülküche
- Häufigere Reinigung von Arbeitsmaterialien mit heißem Wasser, da die Hitze die Viren abtötet
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern
- Warenannahme erfolgt nur mit Sicherheitsabstand, Transportbehältnisse und Umverpackungen verbleiben beim Lieferanten. Die Lieferanten sind verpflichtet während ihres Aufenthaltes einen Mund- und Nasenschutz zu tragen.

Food and Beverage

Frühstück/Restaurant

- Einhaltung der Mindestabständen zwischen den Tischen durch verkleinerte Tischgruppen und Reduzierung der Sitzplätze
- Individuelles Frühstück am Tisch anstatt Frühstücksbuffet
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung, sondern Kaffeeservice
- Beschränkung der Aufenthaltsdauer der Gäste im Restaurantbereich durch eingeteilte Schichten
- Frühstückszeiten der Gäste schriftlich festhalten zur Nachverfolgung einer möglichen Infektionskette
- Zuweisung von Plätzen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz des Servicepersonals
- Keine Annahme von Gästegarderobe
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Regelmäßiges Desinfizieren der Tische, Armlehnen etc.
- Kontaktbeschränkungen berücksichtigen und ggf. kontrollieren

Event Hotels

Veranstaltungsbereich

- Bereitstellen von ausreichend Desinfektionsmittel in allen Veranstaltungsbereichen
- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Teilnehmenden durch ausreichende Raumgröße und angepasste Bestuhlung
- Tragen von einer medizinischen Maske des Servicepersonals
- Tragen von einer medizinischen Maske der Gäste im Tagungsbereich, auch während der Veranstaltung.
- Regelmäßiges und Intensives Lüften der Veranstaltungsräume
- Desinfizieren der Tische, Armlehnen etc.
- Anpassung der Veranstaltungsmaßnahmen nach § 9 der Hamburger Corona-Verordnung.

Interne Arbeitsprozesse/ Umgang mit MitarbeiterInnen

- Wenn möglich, feste Teams mit immer gleicher Besetzung einteilen, um das Infektionsrisiko zu minimieren
- Kostenlose Bereitstellung von Mund- und Nasenschutz
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen
- Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden, Führen eines Besucherbuches
- Offene Kommunikation über die getroffenen Schutzmaßnahmen
- Mitarbeiter mit den neuen Hygiene- und Abstandsregeln vertraut machen und sensibilisieren
- Teambesprechungen auf Abstand
- Mitarbeiter sensibilisieren, dass erste Anzeichen einer Infektion gemeldet werden müssen, kranke Angestellte sind vom Betrieb fernzuhalten
- Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren, sodass diese für jeden Mitarbeiter gut sichtbar sind
- In den Umkleidekabinen ausreichend Desinfektionsmittel und Seifenspender bereitstellen
- Begrenzte Personenanzahl in den Umkleidekabinen
- Verzicht auf Händeschütteln, Umarmen zwischen Mitarbeitern