



Corona-Hygienekonzept Hotel Bokel-Mühle am See

Stand: 13. Oktober 2020

Corona-Hygienekonzept Hotel Bokel-Mühle am See



Prämisse:

- Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen, Mitarbeitern usw. werden auf das Minimum reduziert
- Kontaktflächen werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert
- Ausreichende Desinfektionsspender werden zur Verfügung gestellt
- Warteschlangen werden versucht zu vermeiden, z.B. durch Vorabend Check-Out
- Regelmäßiges Reinigen von Türen, Türgriffen, Handlauf usw.
- Mitarbeiter werden geschult: wie schütze ich meine Kollegen, Kunden und mich und wie vermeide ich Infektionsketten
- Gäste werden über das Hygienekonzept informiert online als auch vor Ort
- Räume werden regelmässig gelüftet

Corona-Hygienekonzept Hotel Bokel-Mühle am See



Buchungen:

- online
- telefonisch
- per Post
- per E-Mail

= > Damit Angabe von vollständigen Daten erreicht werden kann

- Neu: erweitertes „Hausrecht“/Verhaltensregeln. Dieses akzeptieren die Gäste automatisch beim Betreten des Hotels.



Betreten des Hotels

- Aushang der Verhaltensregeln der Gäste – wird durch Gast beim „Eintreten“ akzeptiert,
- Wann immer der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, muss ein Mund- und Nasenschutz getragen werden.

Check-In

- Empfehlung Anreise ab 15 Uhr und Abreise bis 11 Uhr, damit genug Zeit für Vor- und Nachbereitung und um Gästekreuzungen zu vermeiden
- Hier wichtig: Dokumentation zur Einhaltung der Meldekette
- Gast zahlt im Vorfeld das Zimmer, beim Check-In oder spätestens am Vorabend der Abreise



Rezeption

- Schlangenbildung vermeiden, da Daten schon bei der Buchung erfasst werden
- Familienmitglieder warten mit etwas Abstand, damit ausreichend Abstand an der Rezeption eingehalten werden kann
- Mindestabstand beim Check-In 1,5 m zwischen Gast und Mitarbeiter, aber auch zwischen den Gästen, durch Barrieren, wie einer Kordel und Plexiglasscheiben
- „Übergabefläche“, die der Mitarbeiter und Gast nach und nach nutzt und nicht gleichzeitig
- Ein Schlüsselkorb ermöglicht kontaktlose Schlüsselübergabe



Öffentliche Flächen und Toiletten

- Der Fahrstuhl soll nur mit den Gästen des gleichen Zimmers oder ansonsten mit einem Mund- und Nasenschutz benutzt werden. Ein Hinweisschild am Fahrstuhl weist hierauf hin.
- Auf den Toiletten wird durch das Sperren von einzelnen Pissoirs der Mindestabstand vorgegeben
- Toilettenanlagen in allen Gebäudeteilen stehen zur Verfügung, um Menschenansammlungen zu vermeiden
- Auf den Toiletten gibt es neben Seifen und Handtüchern zusätzlich Desinfektionsmittel und Papiertücher
- Durch Pfeile auf dem Boden werden Besucherströme gelenkt und Überkreuzungen vermieden



Check-Out

- Das Zahlen des Zimmers erfolgt nach Möglichkeit bereits beim Check-In kontaktlos oder durch Kostenübernahme mittels Überweisung
- Die Bezahlung ist schon am Vorabend der Abreise möglich
- Am Ort der Leistung wird direkt gezahlt (z.B. im Restaurant)
- Zimmerschlüssel werden beim Check-Out desinfiziert



Frühstück

- Beim Frühstücksbüffet ist es nötig, einen Mund- und Nasenschutz zu tragen
- Frühstückszeiten anpassen und gegebenenfalls strecken, damit ausreichend Platz vorhanden
- Auswahl (je nach Kapazität) Frühstück als Room-Service anbieten// im Restaurant und eventuell Tagungsräume zu Frühstücksmöglichkeiten umwandeln
- Dokumentation, wer sitzt wo -> Maximale Aufenthaltsdauer 1,5 Stunden
- Hinweis für die Gäste:
 - Regeln im Restaurant
 - Für Hotelgäste: öffentliche WCs- meiden und Hotelzimmer nutzen um Kreuzwege zu meiden

Corona-Hygienekonzept Hotel Bokel-Mühle am See



Sauna

- Die Nutzung der Sauna ist aktuell wieder möglich
- es gelten die gleichen Abstands- und Hygieneregeln wie im gesamten Haus



Restaurant

- 1,5 Meter Abstand zwischen den Tafeln.
- Pro Tafel dürfen ohne Begrenzung Gäste platziert werden, die nicht mehr als zwei Haushalten angehören.
- Bei Gästen der gleichen Familie inklusive Lebenspartner dürfen maximal 10 Personen an einer Tafel sitzen
- Es wird dokumentiert, welcher Tafel zu welcher Uhrzeit belegt ist
- Es ist eine vorherige Reservierung mit Telefonnummer und Adresse nötig
- das Restaurant hat bis maximal 22 Uhr geöffnet
- Tische werden nach der Nutzung desinfiziert
- Menagen (Salz, Pfeffer) werden nach der Nutzung desinfiziert
- Regelmäßiges Lüften
- laminierte Speisekarten, die desinfiziert werden, die Speisekarte kann auch kontaktlos online einsehen werden
- Servicemitarbeiter tragen einen Mund- und Nasenschutz



Tagungen/Veranstaltungen

- Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen unter Einhaltung der Hygieneregeln möglich
- Klare Tagungsordnung mit Pausenzeiten muss stehen und eingehalten werden
- Mindestabstand wird eingehalten: Jeder Teilnehmer erhält einen festen Platz
- Dokumentation wer sitzt wann an welchem Tisch
- Tagungen erlaubt, wenn Hygieneregeln eingehalten werden



Infektionsfall und Verdachtsfälle

- Im Falle eines Verdachtsfalls ist das Gesundheitsamt Pinneberg zu informieren:
Frau Fischer oder Frau Roschning 04121/ 4502-3329 oder 04121/ 4502-3328
- Es ist zu dokumentieren, mit welchen Mitarbeitern und anderen Gästen die Verdachtsperson in Kontakt gewesen sein könnte.
- In Abstimmung mit dem Gesundheitsamt ist zu klären, wie die Verdachtsperson abtransportiert werden kann