



## **Sicherheits- und Hygienekonzept Zur Kloster-Mühle**

### **Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter**

(Stand 15.09.2020)

#### **Allgemein**

Hygiene hat im Betrieb zur Kloster-Mühle schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter in der Kloster-Mühle sicherzustellen.

- Alle Mitarbeiter sind über die notwendigen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen sind mind. 7 Tage in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Alle Mitarbeiter haben von KL drei Mund-Nasen Schütze erhalten (waschbar)
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen KM Mitarbeiter einen Mund-Nasen Schutz

#### **Eingangsbereiche**

- Türen stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“
- An allen Eingangsbereichen auf dem Gelände sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert
  - Empfang/Rezeption
  - Bankett
  - Restaurant
  - Terrasse WC
  - Gästehaus

#### **Empfang / Check-IN / Check-Out / Lobby**

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter – Gast
- Evtl. Abstandsmarkierungen auf dem Boden/als Ständer mit 1,5m Markierung
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen – alle Karten
- Desinfektion aller Zimmerkarten vor Ausgabe
- Kein öffentlicher Obstkorb im Empfangsbereich
- Mund-Nasen Masken sind an der Rezeption zu kaufen

## **Zimmer**

- Feste Zuteilung von Bereich / Servicepersonal Etage
- Desinfektion von allen Lichtschaltern / Griffen bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- / Nasenschutz

## **Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene**

- Pro Schicht ist ein Mitarbeiter täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- 4 stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten (7.00 – 18.00 Uhr)
- Desinfektionsspender auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar

## **Gastronomie / Restaurants**

- Restaurantkapazität wird zur Sicherstellung des Mindestabstandsgezogen, dafür zusätzliche Nutzung zusätzlicher angrenzender Räume, Gruppen bleiben unter sich
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Roomservice wird ohne Aufschlag angeboten
- Frühstücksbuffet wird angeboten, allerdings Corona conform.
- Nicht mehr als 10 Personen an einem Tisch
- Platz besetzt – Platz frei Regel (Stuhl bleibt dazwischen als Abstandshalter stehen)
- Menü anstelle von Buffet Mittag = bei Tagungen
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch (Wasser, Apfelschorle)
- Menagen werden nach jedem Gast desinfiziert
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Ausschließlich verwenden von Papierservietten (einmal) in Außenbereich, Frühstücksbereich
- Servicemitarbeiter mit Mund- und Nasenschutz
- Abgeräumt wird primär erst wenn die Gäste gegangen sind

## **Tagungsräume**

- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung extra großer Tagungsräume (eine Raumkategorie größer als üblich)
- Stuhl frei – Stuhl belegt Regel (Stuhl bleibt als Abstandshalter stehen)
- Kein öffentlicher Obstkorb im Pausenbereich

## **Kaffeepausen**

- Timeslots für jede Gruppe bzw. bis 10 Personen im Pausenraum
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Abgepackte Joghurts etc.

Wir wollen, daß Sie sich bei uns wohl fühlen und trotzdem halten wir die Regeln ein.  
Helfen Sie uns dabei gerne  
#ichlaechlefürdich#