



Sicherheits- und Hygienekonzept Zur Kloster-Mühle

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 13.04.2021)

Allgemein

Hygiene hat im Betrieb zur Kloster-Mühle schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter umgesetzt 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. 5 Tage in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Alle Mitarbeiter tragen gesetzlich vorgeschriebenen Mund-Nasenschutz

Schnelltest vor Veranstaltungsbeginn

Über die Ostelandpraxis kann ein Schnelltest vor Veranstaltungsbeginn durchgeführt werden. Die Kosten belaufen sich hier auf 40,00 €/ Person und trägt der Veranstalter. Das Team kommt in die Kloster-Mühle und testet.

Corona Laientest können ebenso vor Veranstaltungsbeginn zum Preis von 8,00 €/ Person erworben werden. Und können so direkt vor Ort durchgeführt werden.

Alle Mitarbeiter werden 2 x wöchentlich getestet.

Wir möchten sowohl Ihnen als auch uns ein gutes Gefühl geben.

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
- 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
- Reinigung der Zimmer nur auf Wunsch

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
- Platz besetzt – Platz frei Regel (Stuhl bleibt dazwischen als Abstandshalter stehen)
- Menü 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)

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#