

HYGIENEKONZEPT JOHANNISHOF



Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation und bei Wiederöffnung unseres Gästehauses ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten und haben dafür eine Reihe von freiwilligen zusätzlichen Richtlinien und Hygienestandards entwickelt, ergänzt durch die aktuellen Forderungen und gesetzlichen Regelungen. Wir bieten allen Gästen und Mitarbeitern damit einen allumfänglichen Ansatz, damit Sie sich bei uns sicher und geborgen fühlen können. In den nächsten Wochen werden Gäste, die sich in unserem Haus aufhalten eine Reihe von zusätzlichen Maßnahmen feststellen, mit denen wir noch höhere Hygienestandards erreichen werden.

Alle Mitarbeiter sind geschult und sensibilisiert und können bei Fehlverhalten und Missachtung der Forderungen der Länderverfügungen vom Hausrecht konsequent Gebrauch machen.

Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder informieren die Gäste im Gästehaus hinsichtlich der Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts und der gesetzlichen Regelungen.

Im Johannishof gilt zurzeit die 2G-Regel: Eintritt haben nur geimpfte oder genesene Gäste laut der Corona-Schutzverordnung. Wir bitten Sie, die Nachweise mitzubringen. Kinder bis 11 Jahre benötigen keinerlei Nachweise. Jugendliche von 12 – 18 können mit einem dokumentierten Schnelltest in unserem Haus übernachten.

Zu den Maßnahmen gehören:

EINGANGSBEREICH

Beim Betreten und Verlassen des Johannishofes, auf den Gästehausfluren, auf dem Weg ins Restaurant sowie beim Aufsuchen der Toiletten müssen unsere Gäste eine Mund-Nasenbedeckung tragen.

Die Gäste unseres Hauses werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise (Piktogramme) informiert. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.

GÄSTEKONTAKT

An der Rezeption sind Hinweise vorhanden, damit alle Gäste an die Abstandsrichtlinien erinnert werden.

Die Wünsche der Gäste werden am Empfang einzeln bearbeitet und die Abstandsregeln beachtet.

Grundsätzlich gilt im gesamten Bereich des Hotels die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Maske.

Wir arbeiten mit mehreren Lieferanten zur Lieferung von Handschuhen und Masken zusammen, damit sie den Mitarbeitern bereitgestellt werden können.

Wir stellen an allen nachfolgend genannten Punkten Händedesinfektionsmittel bereit:

- an allen Eingangsbereichen der Gästehäuser

- am Eingang zum Restaurant

- in allen öffentlichen WC's

REZEPTION

Der Check-in-Prozess wird mit Abstand zwischen Gast und Rezeptionist gestaltet. Durch die Glasabtrennung wird das Infektionsrisiko verringert. Vor der Rezeption sind zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme/ Abstandsmarkierungen angebracht. Zimmerschlüssel werden vor der Neuvergabe desinfiziert.

GÄSTEZIMMER

Die Grundreinigung der Zimmer und Bäder vom Personal erfolgt bei der Reinigung des Waschbereiches sowie des Schreibtisches zusätzlich unter Verwendung von Desinfektionsmittel. Die Zimmer werden vom Zimmerpersonal ausreichend gelüftet. Die Bad- und Bettwäsche wird entsprechend den Standards getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

SICHERHEIT IN DEN GASTRONOMISCHEN BEREICHEN

Bei der Abholung von Speisen wird ein Einbahnstraßensystem eingerichtet, so dass der Kontakt zwischen den Gästen auf ein Minimum reduziert wird.

Neben der Abholung bieten wir einen Zimmerservice an, um eine Gefährdung zu minimieren.

Die gastronomischen Angebote werden durch den umfangreichen Aushang mitgeteilt, damit die Nutzung von Angebotskarten nicht zwingend erforderlich ist. Zudem ist das Angebot auch online abrufbar.

Alle Flächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt.

Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet

Für unsere Servicekräfte ist das Tragen einer medizinischen Maske selbstverständlich.

Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfasst.

Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden stets die Hände gewaschen oder desinfiziert.

Gläser, Geschirr und Utensilien der Zubereitung werden in der Spülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung gereinigt. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.

Kassenoberflächen werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Im Johannishof sind alle Mitarbeiter in Küche und Service zusätzlich zu den regelmäßigen Schulungen im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit sensibilisiert. Alle Mitarbeiter sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, damit alle Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.

Alle benutzten Hilfsmittel zur Produktion oder dem Verzehr von Speisen und Getränken werden nach der Benutzung fachgerecht gereinigt.

Es werden alle Betriebsabläufe ständig geprüft, hinterfragt und bei Bedarf geändert, um optimierte Dienstleistungen zu gewährleisten

Arbeitsmaterialien werden in der Küche heiß abgewaschen und gereinigt.

Das tägliche Wechseln von Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen ist selbstverständlich.

OBERFLÄCHEN

In den aktuellen Zeiten der Corona-Pandemie wurde das Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungintensiven Oberflächen bei allen Mitarbeitern nochmals geschärft.

In den öffentlichen Gästebereichen werden alle Flächen in verkürzten Intervallen mit wirksamen Desinfektionsmitteln gründlich gereinigt und dokumentiert.

In den Gästezimmern erfolgt ebenfalls die Reinigung der Zimmer und Bäder mit wirksamen Desinfektionsmitteln sowie eine Dokumentation der Maßnahmen

Es werden mind. 2-mal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert.

TOILETTEN/SANITÄRRÄUMEKÜCHENBEREICH

Die Reinigung erfolgt in regelmäßige Reinigungszyklen (mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger) mit Nachweis. Der Aushang der Reinigungszyklen erfolgt mit Unterschrift der Reinigungskraft.
Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden im 3 Stunden Rhythmus desinfiziert.
In den öffentlichen WC-Anlagen ist nur der Aufenthalt einer Person gestattet.

KOMMUNIKATION UND UMGANG MIT MITARBEITERINNEN UND GÄSTEN

Die Mitarbeiter sind zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wurde aktenkundig dokumentiert.

Beim ersten Anzeichen einer Infektion werden alle Mitarbeiter und Gäste angehalten, sich zu melden.

Im Hotel ist genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe vorhanden.

In den Umkleidekabinen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt auf Abstand aufbewahrt.

Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und im Küchen- oder Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.

Birgit Ries

Inhaberin Johannishof und verantwortlich für das Hygienekonzept