

Hygienekonzept
Stadthotel Restaurant Smutje
Weber Hotelbetriebs GmbH

Verantwortlich: Patrik Weber
Hygienebeauftragter: Manuel Ellerbrock
Umsetzung: Abteilungsleiterinnen

Grundlage: Hygieneanforderungen Wirtschaftsministerium

SEIT  1984
Smutje

STADTHOTEL • RESTAURANT



Hygienekonzept Hotel und Restaurant

Wir, die Crew und die Geschäftsleitung übererfüllt die Hygienevorgaben des Bundes und des Landes. Wir arbeiten Hand in Hand und achten unser Konzept und schützen uns und unsere Gäste!

Das Hygienekonzept hängt aus und ist den Behörden und Gästen zugänglich zu machen!

1. Gästeinfos in den Eingangsbereichen.
2. Abstände sind einzuhalten.
3. Mitarbeiter/innen tragen bei Gastkontakt Mund-Nasenschutz.
4. Gäste müssen in den Eingangsbereichen Mund-Nasenschutz tragen
5. Reinigungsintervalle werden in allen Abteilungen erhöht
6. Türgriffe und öffentliche Bereiche werden desinfiziert
7. Desinfektionsmittel steht an Eingangsbereichen, Rezeption und Toiletten bereit
8. Im Hotel gelten die aktuellen Belegungsfristen des Landes nach Bettenauslastung
9. Im Restaurant gilt der Abstand von 2 m zwischen Tischen und min. 1,5 m zwischen Gästen
10. Es gilt die jeweilige Personenzahlbegrenzung
11. Die Gastdaten müssen im Hotel wie im Restaurant für eine eventuelle Rückverfolgung der Infektionsketten gespeichert werden.
12. Personalräume sind täglich 2 mal zu reinigen.
13. Eine Reservierung im Hotel wie im Restaurant ist nicht Pflicht, wir empfehlen dies dennoch.
14. Wir planen die Ankunftszeiten der Gäste so, dass wir Staus verhindern
15. Tischtücher und überflüssige Deko und Menagen sind nicht einzudecken
16. Speisekarten sind überwiegend digital
17. Zimmerschlüssel werden nach Rückgabe desinfiziert
18. Frühstück findet laut aktueller Verordnung mit Abstandswahrung statt
19. Der Fahrstuhl ist nur zu zweit zu nutzen, wenn die Nutzer aus einem Haushalt stammen. Wir empfehlen das Treppenhaus.

Wir setzen diese Punkte aus Überzeugung um und vertrauen einander!

Auch wenn wir es schätzen, sind körperliche Kontakte wie „Hand-geben“ nicht mehr erlaubt.

Der Pandemie-Notfallplan hängt in der Rezeption. Eine BGN-Gefährdungsbeurteilung ist erstellt.

Ihre Familie Weber und die Smutje-Crew

Stand: 25.05.2020