

Hygienekonzept zur Vorbeugung gegen COVID-19

Stand: 13.06.2021

Sehr geehrte Gäste,

in unserem Hotel gelten grundsätzlich hohe Hygienestandards. Es wurden anhand der Covid-19-Empfehlungen der Gesundheitsämter ein individuelles Hygienekonzept für das Clubhaus und die Hotel- und Seminargebäude erstellt, um einen optimalen Schutz der Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.

Dazu gehören beispielsweise die Bereitstellung von Händedesinfektionsmitteln und regelmäßige Hygieneunterweisungen für unsere Mitarbeiter. Außerdem wurden die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für besonders sensible Punkte wie die Rezeption, Türklinken, Wasserhähne, Lichtschalter etc. deutlich verkürzt. Alle behördlichen Vorgaben auch für den Gastronomiebetrieb wurden in vollem Umfang umgesetzt.

Alle unsere Mitarbeiter werden zwei mal pro Woche mit einem Corona-Schnelltest getestet, die Ergebnisse werden dokumentiert.

Sollten die Experten zu veränderten Einschätzungen gelangen, werden wir schnell und umfassend reagieren und unsere betrieblichen Abläufe entsprechend anpassen. Sie dürfen sicher sein, dass die Einhaltung der Personal- und Händehygiene bei uns umgesetzt wird.

Grundsätzliches

- Bitte kommen Sie nur auf die Anlage, wenn Sie keine Anzeichen von COVID-19 haben.
- Vermeiden Sie Körperkontakte; es gilt ein Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen und zu den Mitarbeitern.
- In geschlossenen Räumen (Foyer, Empfang, Bewegungszonen usw.) muss ein Mundschutz getragen werden.

Corona-Test / Impfung und Datenerfassung

aktuell ist die Vorlage eines negativen Corona-Tests bzw. ein Nachweis der Impfung oder Genesung erforderlich für die Anreise im Hotel, der Test muss ein offizieller und bestätigter Test sein und darf nicht älter als 48 Stunden sein. Alternativ kann ein Schnelltest hier vor Ort unter Aufsicht gemacht werden. Gäste die länger als 48 Stunden im Haus bleiben müssen den Test NICHT wiederholen.

Der Besuch der Gastronomie im Außen- und Innenbereich ist ohne Test bzw. Nachweis möglich.

In jedem Fall müssen die Personendaten der Gäste erfasst sein – hierzu haben wir die LUCA-App eingerichtet. Bitte laden sie sich die LUCA-App auf ihr Mobiltelefon – auf allen Tischen finden Sie einen QR-Code, mit diesem können sie sich für ihren Aufenthalt bei uns bequem registrieren. Im anderen Fall muss ein Meldeformular ausgefüllt werden.

Zusammenkünfte von mehr als 10 Personen Rückkehr von Turnieren / private Feiern

Text HP-Land NRW:

„Partys sind außen mit bis zu 100 Gästen und innen mit bis zu 50 Gästen ohne Abstand möglich, sofern negative Tests vorliegen.“

Da durch die Abstandsregelung die Kapazität stark eingeschränkt ist, können wir zur Zeit die Bereiche z. B. auf den Terrassen nicht exklusiv reservieren, wir bitten hier um ihr Verständnis.

Hier die Maßnahmen im Einzelnen:

Eingangsbereich

Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.

Desinfektionsspender am Eingang, in der Gastronomie und auf den Toiletten sind bereitgestellt. Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht. Alle Personen sind verpflichtet, sich beim Betreten des Hauses die Hände zu desinfizieren.

Keine Entgegennahme der Garderobe – Gäste lassen nach Möglichkeit ihre Jacken im Auto oder hängen diese selber auf.

Gastronomische Einrichtungen

Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen eingehalten wird.

Sämtliche Gläser, Bestecke und das Geschirr wird mit Temperaturen von 65°C. bzw. von 95°C. gespült, die Maschinen wurden alle auf diese Funktion geprüft.

In allen Bewegungsbereichen tragen Mitarbeiter und Gäste einen Mund- und Nasenschutz.

An den Tischen und Sitzplätzen muss dieser nicht getragen werden.

Die Bezahlung erfolgt kontaktlos.

Alle Service-SB-Terminals, EC-Cash-Geräte werden regelmäßig desinfiziert, die Reinigungsintervalle werden dokumentiert. - Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.

Küche und Speisenproduktion

Tägliche Dokumentation der Symptommfreiheit von Küchenmitarbeiterinnen bei Dienstantritt durch deren Unterschrift. Alle Mitarbeiter werden mehrmals pro Woche getestet.

Empfang und Check in

Der check-in-Prozess an der Rezeption ist mit Abstand zwischen Gast und Receptionist organisiert. Vor der Rezeption sind Piktogramme oder Abstandsmarkierungen zur Einhaltung der Abstandsregeln angebracht.

Zimmerkarten werden für jeden Gast desinfiziert.

Hotelzimmer

Entsprechend der Vorgaben sind die Hotelzimmer von nicht unbedingt notwendigen Gegenständen befreit, für jeden Gast steht persönliches Desinfektionsgeel auf den Zimmern bereit.

In den Eingangsbereichen und Fluren werden mind. zweimal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfiziert.

Seminar & Tagungsbereich

Desinfektionsspender sind in den Eingangsbereichen der Seminarräume aufgestellt und entsprechende Ausschilderungen sind angebracht.

Limitierte Anzahl von Gästen im Restaurant sowie in den Tagungs- und Fitnessräumen ist vorgegeben.

Food & Beverage wird möglichst kontaktlos über Self-Service in der Gastronomie und in den Seminarbereichen angeboten.

Sollten Sie Fragen / Verbesserungen / Wünsche haben, geben Sie uns dies bitte per E-Mail an feedback@gut-heckenhof.de durch.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe und für Ihr Verständnis.

Das Gut Heckenhof Team wünscht Ihnen weiterhin viel Gesundheit und einen schönen Aufenthalt!