



HOTEL



CAFE

GUT zu wissen
Stand 20.06.2020



„Gute Hotellerie ist einfach zu definieren:
Wenn der Gast das Haus glücklicher verlässt, als er gekommen ist“

Verfasser unbekannt

Liebe Gäste, liebe Freunde und Besucher des Hotel Gut Hühnerhof,

es ist **GUT** zu wissen, dass Sie sich für unseren Plan interessieren, den wir in unserem Hotel umsetzen, um unseren Mitarbeitern und Ihnen als Gast einen sicheren, angenehmen und dennoch entspannten Aufenthalt auf unserem **GUT Hühnerhof** zu bieten.

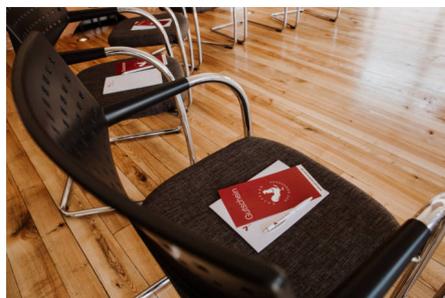
Die Lockerungen der Landesregierung helfen uns sehr, langsam, aber sicher, unseren Gästen ein Stück mehr „Normalität“ auf **GUT Hühnerhof** zu ermöglichen. Dennoch sind natürlich Einschränkungen an der Tagesordnung. Aber auch hierfür haben wir, sowohl für unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter, Lösungen gefunden.

Nun sagen wir vielen Dank für die Zeit, die Sie sich nehmen, um sich unsere Planung durchzulesen. Gemeinsam schaffen wir diese Zeit!

Wir freuen uns auf Sie!

Bis dahin wünschen wir Ihnen starke Nerven und ein gesundes Immunsystem.

Ihre
Myriam Hecker und das Team des Hotel Gut Hühnerhof
Hoteldirektorin





Allgemein

Die Hygiene hat zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter angesichts der Corona-Pandemie höchste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt, damit ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter gewährleistet ist.

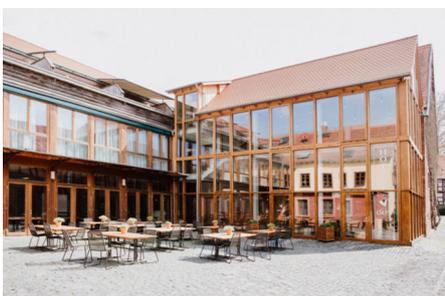
- Alle unsere Mitarbeiter sind bezüglich der aktuellen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen sind mind. 7 Tage in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung über 10 Personen wird vermieden
- Alle Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutzmasken bzw. sind durch Glasscheiben geschützt
- In der Frühstücksküche werden die Arbeitsbereiche weitgehend entzerrt, es werden bei der Zubereitung nur Einmalhandschuhe getragen und Arbeitsflächen werden regelmäßig desinfiziert.
- In allen Bereichen des Hauses müssen Gäste keinen Mund-Nasen-Schutz mehr tragen.

Eingangsbereich

- Die Türen stehen, soweit es die Witterung zulässt, offen
- An der Eingangstür steht direkt ein Desinfektionsmittel zur Verfügung
- Die Verhaltenshinweise sind im Foyer gut sichtbar angebracht

Rezeption

- Die Haupteingangstür bleibt während der Öffnungszeiten der Rezeption immer geöffnet, um eine optimale Durchlüftung zu gewährleisten, sofern es die Witterung zulässt
- Eine Glaswand steht zum Schutz zwischen Gästen und Rezeptionsmitarbeitern
- Alle Zimmerkarten und Kugelschreiber, sowie sämtliche Materialien, die von mehreren Gästen benutzt werden, z.B. Kreditkartenterminal werden regelmäßig desinfiziert
- Es gibt bis auf Weiteres keine Süßigkeiten zur Auslage an mehrere Personen o.ä. im Empfangsbereich
- Kontaktloser Check In und Check Out möglich





Foyer und öffentliche Bereiche

- Es werden keine öffentlich zugänglichen Tageszeitungen oder Zeitschriften ausgelegt
- Die Tische im Foyer werden mehrmals täglich desinfiziert
- Alle Türgriffe in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- Desinfektionsmittel stehen an der Rezeption, in den Tagungsräume, in den jeweiligen Eingängen zu den Zimmern zur Verfügung

Öffentliche Sanitäranlagen

- In unseren Sanitärräumen werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt.
- Alle Sanitärräume werden in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehört auch die Abfallentsorgung. Unsere Reinigungszyklen werden im Bedarfsfall verkürzt.
- Türklinken und Armaturen in den Personal- und Gästetoiletten werden häufiger desinfiziert.
- Es wird darum gebeten, die Toiletten einzeln zu betreten und den Mindestabstand zu wahren.
- In den Toilettenräumen dürfen nur jedes zweite Waschbecken benutzt werden.
- In den Herrentoiletten ist nur ein Urinal zu nutzen (das zweite ist gesperrt)

Aufzüge

- An allen Aufzügen ist ein Hinweisschild angebracht: „maximal nur 1 Person zulässig!“
- Die Bedienfelder aller Aufzüge werden regelmäßig desinfiziert





Zimmer

- Auf die Zimmereinigung während des Aufenthaltes der Gäste verzichten wir bis auf weiteres (zweitägiger Handtuchwechsel ist davon ausgenommen)
- Das Personal ist einem festgelegten Stockwerk / Gang zugeordnet und arbeitet in gleichbleibenden festen Teams
- Die Türgriffe und Lichtschalter werden bei jeder Reinigung desinfiziert
- Die Badarmaturen sowie die WC-Sitze werden desinfiziert
- Die Zimmer werden während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster gelüftet
- Die Reinigungslappen werden nach jedem Zimmer gewechselt

Frühstücksraum

- Zur Sicherstellung der Mindestabstände von 1,5 m wird die Kapazität entsprechend reduziert
- Vor und nach den Mahlzeiten wird die „Alte Schmiede“ gründlich gelüftet
- Wenn es das Wetter zulässt wird auch die Terrasse mit genutzt
- Es darf kein Büffet angeboten werden, das die mehrmalige Nutzung des Vorlegebestecks vorsieht. Hier haben wir uns für eine Lösung entschieden, bei dem der Gast in vorportionierten Gläsern und Tellern seine Speisen vom Büffet selbstständig nehmen kann. Getränke werden am Tisch serviert.
- Servicemitarbeiter tragen Mund- und Nasenschutz-Masken
- Abgeräumt wird primär erst, wenn die Gäste den Tisch verlassen haben

Tagungsräume

- Entsprechend der Abstandsregeln erfolgt die Zuteilung der Tagungsräume (in der Regel mind. eine Raumkategorie größer als üblich)
- Bei der Bestuhlung wird die Abstandsregelung beachtet (entsprechend auch die Tischabstände)
- In jedem Tagungsraum steht ein Desinfektionsspender
- Getränke inklusive eigenem Flaschenöffner stehen jedem Gast auf seinem Tagungstisch zur Verfügung
- Die Kaffeepausen werden an jedem einzelnen Tisch der Tagungsgäste aufgebaut
- Jeder Gast erhält eine Empfehlung der DEHOGA zu den Verhaltensregeln im Hotel

