

Sicherheits- & Hygienekonzept Corona (05/20 pb)

I. Eingangsbereich		
1)	Desinfektionsständer an allen Eingängen bereitstellen.	✓
2)	Eingangstüren (Hotel- und Restaurant) nach Möglichkeit geöffnet lassen.	✓
3)	Verhaltenshinweise individualisieren und gut sichtbar für die Gäste aushängen bzw. veröffentlichen (Eingänge inkl. Privat- und Lieferanteneingang, Speisekartenkästen, Gastraumbereich, Schwarzes Brett, Homepage, digitale Gästemappe, soziale Netzwerke usw.)	✓
4)	Zutritt/Eintritt steuern. „Wait to be seated“ Schilder im Gastraum, bzw. auf der Terrasse platzieren.	✓
5)	Markierungen an der Rezeption in den vorgegebenen Abständen am Boden anbringen.	✓
6)	Wenn nötig, separater Ein- und Ausgang.	✓
7)	Möglichst nur mit einem Host arbeiten.	✓
8)	Kontaktdaten notieren. Hierfür die Vorlage „SilberKönig Besucherabfrage Risikoeinschätzung“ ausfüllen lassen. Kugelschreiber und Schreibunterlage nach jedem Gebrauch sorgfältig desinfizieren. Die Daten werden nicht registriert und nach 4 Wochen wieder gelöscht. Gilt auch, wenn ein Gast alleine in einem Gastraum sitzt und auch, wenn er einen Meldeschein ausgefüllt hat.	✓
9)	Reservierungspflicht beachten.	✓
10)	Keine Entgegennahme der Garderobe. Kein Händeschütteln, Umarmen oder Schulterklopfen.	✓
II. Lieferanteneingang/ Warenannahme / Privateingänge		
1)	Desinfektionsständer an allen Eingängen bereitstellen.	✓
2)	Verhaltenshinweise individualisieren und gut sichtbar für Lieferanten aushängen. Separater Hinweis auf Mund-Nasen-Schutz.	✓
3)	Abstand zum Lieferanten einhalten, auf Mundschutz hinweisen.	✓
4)	Warenannahme durch einen Mitarbeiter mit ausreichendem Abstand und anschließender Handhygiene.	✓
5)	HACCP wie gewohnt einhalten.	✓

III.	Gasträume / Bankett- und Tagungsräume
1)	Einhaltung der Abstandsregeln durch neue maximale Bestuhlung. ✓
2)	Stammtische bis auf Weiteres untersagen (Tischrunde Ringhotels, Vereine usw.) ✓
3)	Aktuelle Vorgaben des Landes / der Kommune bzgl. der Anzahl der Gäste usw. sind unbedingt zu beachten. Regelmäßig Änderungen prüfen. ✓
4)	Trockene Luft vermeiden, häufig lüften, Lüftungen laufen lassen. Keine Ventilatoren verwenden. ✓
5)	Klimaanlage nur betreiben, wenn sie die Luft nicht umwälzt. ✓
6)	Plexiglaswände stehen zur Verfügung, um das Infektionsrisiko zu verringern. Variabel einsetzbar. ✓
7)	Alle Plexiglaswände gründlich reinigen. ✓
8)	Solange es nötig ist, keine Buffets anbieten. ✓
9)	Nach Möglichkeit Bedienung der Gäste nur durch einen zuständigen Mitarbeiter. ✓
10)	Tellergerichte anbieten, keinen Plattenservice. ✓
11)	Brotkörbchen pro Person, nicht mehr pro Tisch anbieten. ✓
12)	Kein Vorlegen von Beilagen am Tisch. ✓
13)	Kein Öl vorweg, an dem sich alle Gäste aus einem Teller bedienen. ✓
14)	Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern weit unten anfassen. ✓
15)	Je nach Betrieb, das Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen. ✓
16)	Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird. ✓
17)	Verzicht auf Besteckkörbe auf den Tischen. ✓
18)	Nach Abräumen eines Tisches die Tischdecke, alle Menagen, Blumen, Speisekarte entfernen. Arm- und Rückenlehnen der Stühle bei jedem Tischwechsel desinfizieren. ✓
19)	Beim Vorbereiten des Tisches alle gereinigten und desinfizierten Utensilien wieder auf dem Tisch platzieren und das „Hygieneschild“ gut sichtbar anbringen. So erkennt der Gast, sowie der Kollege, dass der Tisch hygienisch und sauber ist. ✓
20)	Speisekarte BBQ laminieren, á la carte Speisekarten mit abwaschbarer Hülle. Nach jedem Gebrauch vom Tisch nehmen und desinfizieren. Die Gäste darauf hinweisen, dass sich die Speisekarte auch digital abrufen lässt (digitale Gästemappe: Tablet auf dem Zimmer, über das Handy abrufbar oder an der interaktiven Infosäule gegenüber der Rezeption. Roomservice wird angeboten. ✓
21)	Besteck möglichst erst mit dem Essen an den Tisch bringen. ✓
22)	Papierservietten verwenden. Auf Stoffservietten verzichten. Auf die separate Entsorgung und entsprechende Handhabung achten. ✓
23)	Tragen von Mund- und Nasenschutz für alle Mitarbeiter (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen). ✓
24)	Mund-Nasenschutz nach 4 Stunden wechseln, sobald er nass ist.

	Auf die extra angefertigten Silberkönig-Masken zurückgreifen, welche jeder Mitarbeiter in zweifacher Ausfertigung erhalten hat. Waschbar bei mind. 60 ° C	✓
25)	Wo möglich, kontaktlos oder bargeldlos mit Karte bezahlen lassen. Bitte EC Karte bevorzugen.	✓
26)	Bei Schichtwechsel jegliche Arbeitsgeräte und Oberflächen reinigen.	✓
27)	Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos sowie Gewährleistung einer höheren Frequenz.	✓
28)	Spielecken für Kinder, Tischfußball und Billard regelmäßig desinfizieren.	✓
29)	Zeitschriften, Tageszeitungen nicht auslegen. Die Nachrichten können über das Interaktive Infodisplay oder die Tablets auf dem Zimmer abgerufen werden.	✓
30)	Rote Abstandsmarkierungen an den Eingängen der Gasträume anbringen.	✓
31)	Die Kaffeepausen werden in Timelots je Gruppe serviert, um ein direktes Aufeinandertreffen zu verhindern.	✓
32)	Nach jeder Kaffeepause werden die Bedienelemente, sowie die Handkontakte der Kaffeemaschine gereinigt und desinfiziert.	✓
33)	Bis auf Weiteres auf Selbstbedienung der Speisen bei den Kaffeepausen verzichten.	✓
IV. Terrasse & Garten		
1)	Abstand zwischen den Tischen/Gästen mit 1,5 m einhalten.	✓
2)	Bei großer Nachfrage den Garten miteinbeziehen und bestuhlen.	✓
3)	Keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen.	✓
4)	Das Spielen der Kinder auf dem Spielplatz sollte möglichst eingeschränkt werden, solange die öffentlichen Spielplätze geschlossen sind.	✓
V. Empfang / Check-in / Check-out		
1)	Plexiglasscheibe zum Schutz am Frontdesk	✓
2)	Abstandsmarkierungen auf dem Boden	✓
3)	Hinweisschild „Bitte Abstand halten“	✓
4)	Gäste erhalten die Minibarliste beim Check-in. Diese liegen nicht mehr auf dem Zimmer aus.	✓
5)	Bevorzugtes Zahlen mit kontaktlosen Zahlungsmittel (z. B. EC-Karte).	✓
6)	EC Cash Gerät, Ablagefläche und Kugelschreiber werden nach jeder Nutzung desinfiziert	✓
VI. Zimmer		
1)	Lüften des Zimmers während der Reinigung.	✓
2)	Housekeeping arbeitet im Zimmer mit Schutzmaske.	✓
3)	Mitarbeiter betritt das Zimmer nur, wenn sich kein Gast darin aufhält.	✓
4)	Im Zimmer bzw. Bad befindet sich jeweils nur ein Mitarbeiter.	✓

5)	Die Zimmerreinigung kann durch den Gast mittels dem Tablet abbestellt werden.	✓
6)	Es gelten unsere bereits implantierten Hygienestandards und HACCP. Sämtliche Reinigungsuntensilien werden nach jedem Zimmer gewechselt. Farblich markierte Reinigungstücher und Mittel für verschiedene Oberflächen...	✓
7)	Zeitschriften und Minibarlisten wurden aus den Zimmern entfernt und sind an der Rezeption zur Ausgabe erhältlich.	✓
8)	Nach Reinigung und Desinfizierung wird das Zimmer mit dem „Hygienesiegel“ versiegelt.	✓
VII. Küche & Service		
1)	Möglichst Arbeitsbereiche entzerren und keine Überschneidungen von Posten bei mehreren Mitarbeitern.	✓
2)	Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze Viren abtötet.	✓
3)	Mund- und Nasenschutz tragen im internen Bereich, sofern es keine Ausreichende Möglichkeit des Abstandshaltens gibt.	✓
4)	Bonabruf in der Küche über Bildschirm am jeweiligen Posten. Kontaktminimierung.	✓
5)	Bei Speisenzubereitung und mis en place Einmalhandschuhe tragen und diese regelmäßig wechseln.	✓
6)	Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und tägliches Waschen von Arbeitskleidung.	✓
7)	Arbeitskleidung und Straßenkleidung separat waschen und aufbewahren.	✓
8)	Arbeiten mit Zangen.	✓
9)	HACCP wie gehabt beachten.	✓
10)	Folgende Oberflächen sind zu <u>den üblichen stark frequentierten Flächen</u> Regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel zu desinfizieren: - Telecash Gerät - Orderman - Kasse, Tablet...	✓
VIII. Persönlicher Umgang mit dem Gast		
1)	Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen beim Vorbeigehen.	✓
2)	Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 m.	✓
3)	Beim Servieren und Abräumen möglichst nicht sprechen, auch nicht mit Mundschutz. Der Virus wird über die Atemwege verteilt.	✓
4)	Verhaltensregeln kommunizieren und gut sichtbar für die Gäste aushängen (Eingänge, Speisekartenkasten, Gasträume, Schwarzes Brett, Homepage, digitale Gästemappe, soziale Netzwerke usw.)	✓
5)	In Armbeuge husten / niesen.	✓
6)	Häufiges gründliches Händewaschen.	✓
7)	Aktiv mit dem Gast via Newsletter, über die Homepage, die betrieblichen	

	Social-Media-Kanäle und digitale Gästemappe kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren.	✓
8)	Ebenso über diese Wege das erweiterte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um den Gast zu informieren und ein Gefühl der Sicherheit zu geben.	✓
9)	Kontaktdaten notieren. Hierfür die Vorlage „Silberkönig Besucherabfrage Risikoeinschätzung“ ausfüllen lassen. Kugelschreiber und Schreibunterlage nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Die Daten werden nicht registriert und nach 4 Wochen wieder gelöscht. Die Registrierung durch den Meldeschein entbindet nicht von der Pflicht des Ausfüllens.	✓
IX. Arbeitsprozesse		
1)	Wo es möglich ist mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, so dass bei einer möglichen Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss.	✓
2)	Mit mobilen Handhelds (Orderman) bonieren anstatt mit der Kasse, an der sich alle Mitarbeiter treffen.	✓
3)	Vermeehrt auf Arbeitsteilung setzen (Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte durchführt.	✓
4)	To go Angebote anbieten?	
5)	Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen vermeiden.	✓
6)	Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke möglichst ohne Sprechen servieren, bzw. Sprechen mit Abstand	✓
X. Umgang mit Mitarbeitern		
1)	Mit den Mitarbeitern ganz offen über den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt.	✓
2)	Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und ggfs. zu Hause bleiben sollen. (Siehe „Infektionsnotfallplan Silberkönig“).	✓
3)	Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren.	✓
4)	Keine täglichen Besprechungen in Gruppen.	✓
5)	Bis auf Weiteres keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht zusammen mit anderen Personen nutzen, Abstand halten.	✓
6)	Flexible Pausen ermöglichen und auch nach den gewöhnlichen Essen- bzw. Pausenzeiten den Mitarbeitern Verpflegung anbieten.	✓
7)	Ausreichend Mund-Nasenschutz, sowie Handschuhe in verschiedenen Größen, zweierlei Shields, sowie Wasch- und Desinfektionsgelegenheiten zur Verfügung stellen. Hierbei auf ausreichende Sicherheit und guten Tragekomfort achten.	✓
8)	In den Umkleieräumen die private von der Arbeitskleidung trennen, auch Abstand achten.	✓

9)	Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren, schulen, dokumentieren und im Küchen- und Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar aushängen. (siehe Silberkönig: Sicherheits-/Hygienekonzept, Infektionsnotfallplan, Pandemieplan, Gefährdungsbeurteilung...)	✓
10)	Gemeinsam mit Mitarbeitern mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen Suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel intern, Aufgabenwechsel, wo es möglich ist Homeoffice etc.)	✓
XI. Toiletten		
1)	Desinfektionsspender aufstellen.	✓
2)	Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender.	✓
3)	Verkürzung der Reinigungszyklen.	✓
4)	Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft und der Kontrolle.	✓
5)	Häufigeres Desinfizieren von Türklingen, Armaturen und kritischen Stellen in den Gäste- und Personaltoiletten.	✓
6)	Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe durch Plexiglas.	✓
7)	Evtl. Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen beachten.	✓
8)	Hygieneartikel wie Haarspray, Haargel, Q-Tipps, Handcreme usw. für die Gäste zur Benutzung, bis auf Weiteres entfernen.	✓
9)	Aushang in allen Toiletten über die Verhaltensregeln und Handhygiene.	✓
XII. Sauna & Massage / Bowling		
1)	Verhaltensregeln aushängen (kein Körperkontakt, kein Zutritt bei Unwohlsein oder Kontakt zu infizierten Personen innerhalb der letzten 14 Tage...)	✓
2)	Aufgüsse und Verwedeln der Luft sind unzulässig	✓
3)	Hinweis: Sitz- und Liegefläche des Nutzers muss vollflächig durch ein Textil so bedeckt sein, dass kein Hautkontakt zu Sitz- und Liegeflächen entsteht.	✓
4)	Sitz- und Liegeflächen, sowie Liegestühle und weitere Kontaktflächen in regelmäßigen Abständen reinigen oder desinfizieren.	✓
5)	Regelmäßig lüften, bzw. Lüftung einschalten.	✓
6)	Kontaktdaten notieren. Hierfür die Vorlage „Silberkönig Besucherabfrage Risikoeinschätzung“ ausfüllen lassen. Kugelschreiber und Schreibunterlage nach jedem Gebrauch sorgfältig desinfizieren. Die Daten werden nicht registriert und nach 4 Wochen wieder gelöscht. Gilt auch, wenn ein Gast alleine in der Sauna sitzt und auch, wenn er einen Meldeschein ausgefüllt hat.	✓
7)	Außerhalb der Sauna und Bowlingbahn den Abstand von 1,5 m einhalten.	✓
8)	Flächen und Gegenstände, Sitzmöglichkeiten, Haltegriffe, Armaturen (Tischfußball, Billard, Musicbox usw. sind in regelmäßigen Abständen zu	

	reinigen.	✓
9)	Textilien, insbesondere Handtücher und Bademäntel, sind wie gehabt, nach der Benutzung auszutauschen.	✓
XIII. Personenaufzug		
1)	Personenaufzug soll maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts belegt werden. Hinweisschilder „Maximal 1 Person je Fahrt oder Personen des gleichen Haushalts“ auf allen Etagen.	✓
2)	Die Tasten im Aufzug in regelmäßigen Abständen desinfizieren. Im Turnus der Sanitäranlagen mit Dokumentation.	✓
3)	An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln auszuhängen, ebenso in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug.	✓