



HOTEL HELDT

BREMEN

Hotel Heldt,
Hygiene- und Arbeitsschutzmaßnahmen
nach dem T-O-P- Prinzip
01.02.2022

Bremen

Technische Maßnahmen:

1. Abstandsregelung von mindestens 1,50 m,
Aushänge anbringen:
 - a. Eingang und Seiteneingang
 - b. Eingang Restaurant
 - c. Rezeption
2. Anbringung einer Abtrennung am Empfang
3. Bereitstellung von Desinfektionsmitteln
 - a. Rezeption
 - b. Service
 - c. Damentoilette
 - d. Herrentoilette
 - e. Toilette vor Zimmer 2
 - f. Wäschekammer
 - g. Küche
4. Gäste mit in die Verantwortung nehmen um den Virus vorzubeugen
 - a. Durch Aushänge
 - b. Durch persönliche Ansprache durch die Mitarbeiter
5. Fahrradverleih nicht möglich
6. Die öffentlichen Toiletten werden bis auf weiteres geschlossen

Organisatorische Maßnahmen

1. Arbeitsablauf Frühstückservice
 - a. Ein Frühstücksbuffet ist nicht mehr erlaubt
 - b. Vor Arbeitsbeginn gilt Handdesinfektion
 - c. Es wird nur noch jeder zweite Tisch eingedeckt und es ist auf einen Mindestabstand von Gast zu Gast von 1,50 Meter zu achten.
 - d. Die Menagen und Zuckerbehälter werden nur auf Wunsch ausgegeben und werden nach Benutzung desinfiziert
 - e. Der Gast wird gefragt, was er zum Frühstück verzehren möchte und die gewünschten Getränke und Nahrungsmittel werden ihm übergeben oder ihm an den Tisch gebracht.
 - f. Nach jedem Gast wird das Geschirr und Besteck abgeräumt und der Tisch desinfiziert
 - g. Nach dem Frühstück werden alle Tische abgeräumt, das schmutzige und sauberes Geschirr kommt in die Spülküche und alle benutzten Gegenstände,

- wie Kaffeekannen, Menagen, Zuckertöpfe, Tische und Stühle werden desinfiziert
 - h. Frühstücksausgabe und alle Gebrauchsgegenstände, sowie Maschinen werden desinfiziert
- 2. Arbeitsablauf Zimmerreinigung
 - a. Handdesinfektion
 - b. Die Reinigungskräfte bekommen ihren Zimmerzettel
 - c. Die Reinigungskräfte müssen mit Einweghandschuhen arbeiten
 - d. Das farbkodierte Reinigungskonzept ist zu beachten
 - e. Zimmer möglichst lange lüften (min 10 Minuten lang stoßlüften)
 - f. Haustür, Schalter, Handläufe, Tür- und Fenstergriffe sowie TV-Fernbedienungen sind extra zu desinfizieren
 - g. Reinigungstücher sind nach jeder Zimmerreinigung zu wechseln.
 - h. Die Arbeitskleidung wird nach Beendigung der Arbeit im Hotel gewaschen und desinfiziert (Hygienereiniger benutzen)
 - i. Zimmerreinigung nur wenn der Gast das Zimmer verlassen hat
- 3. Arbeitsablauf Empfang
 - a. Handdesinfektion
 - b. Gäste auf Abstandsregeln und Handdesinfektionsspender hinweisen
 - c. Aufstellung der Trennscheibe zur Arbeitssicherheit
 - d. Die Trennscheibe bei Bedarf und nach Arbeitsende desinfizieren
 - e. Zahlt der Gast per Kreditkarte muss das Kreditkartengerät nach jeder Benutzung desinfiziert werden
 - f. Zimmerschlüssel werden nach Rückgabe desinfiziert
 - g. Bargeld ist nicht direkt zu übergeben oder zu empfangen, sondern auf ein dafür vorgesehenes Tablett zu legen. (Pfanne)
 - h. Der Arbeitsplatz und Arbeitsutensilien werden nach Arbeitsende desinfiziert
- 4. Arbeitsablauf Küche
 - a. Es sind die Bestimmung der HACCP Verordnung strengstens einzuhalten
 - b. Besonders auf die Desinfektion von Oberflächen und von Maschinen ist zu achten
 - c. Persönliche Hygiene
 - d. Benutzung von Einweghandschuhen
 - e. In der Spülküche ist auf eine stricte Trennung von benutztem und sauberen Geschirr und Besteck zu achten.
- 5. Arbeitsablauf und Umgang mit Lieferanten
 - a. Anlieferung nur bis Haustür
 - b. Wir räumen die angelieferte Ware selbst ein um die bestehenden Hygienevorschriften zu beachten, Desinfektion
- 6. Umgang mit betriebsfremden Personen (Bierleitungsreinigung, Wartung, Prüfung, Reparatur)
 - a. Für die Nachverfolgbarkeit werden Name, Firma, Datum und Uhrzeit des Zutritts und Verlassens dokumentiert werden, (hierfür verwenden wir unsere Meldescheine, die nach 3 wöchiger Aufbewahrungszeit vernichtet werden müssen (Datenschutz beachten)
 - b. Die personenbezogenen Maßnahmen sind zu beachten

Personenbezogene Maßnahmen:

1. Die Mitarbeiter auf die Hygieneschutzmaßnahmen hinweisen und unterrichten
 - a. Hinweisblatt „die 10 wichtigsten Hygienetipps“ an die Mitarbeiter ausgeben und die Mitarbeiter darin schulen
 - b. Abstandsregeln zum Gast und Kollegen immer 1,50 Meter

- c. Kann der Abstand nicht eingehalten werden ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen
- d. Auf der Etage wird mit Einmalhandschuhen gearbeitet und bei Bedarf mit einer Mund-Nase-Bedeckung
- e. Häufiges desinfizieren der Hände ist angebracht
- f. Alle Arbeitsgegenstände müssen desinfiziert werden.
- g. Arbeitskleidung waschen
- h. Bei Fahrten mit dem ÖPNV ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen
- i. Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, Schnupfen) nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit dem Hausarzt sprechen und sofort das Hotel/den Arbeitgeber unterrichten.
- j. Die Mitarbeiter weisen die Gäste auf das bestehende Hygienekonzept hin und sind für dessen Einhaltung verantwortlich.
- k. Bei Nichteinhaltung werden betreffende Personen des Hauses verwiesen
- l. Bei grober Zuwiderhandlung drohen Abmahnung bis hin zur Kündigung