

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT

zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter:innen

(erstellt 13.05.2020 – aktualisiert 04.03.2022 vs9)



Allgemein

Hygiene hat im MEDIAN Hotel Hannover schon immer oberste Priorität. Schon seit jeher haben wir ein umfangreiches Hygienekonzept und werden diesbezüglich regelmäßig von den zuständigen Stellen kontrolliert. Schon immer wird verstärkt auf hygienische Sauberkeit und Desinfektion geachtet.

Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter:innen sicherzustellen.

- Die **Gefährdungsbeurteilung im Sinne der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und Standard** der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) wurde erstellt.
- Eine **betriebsinterne Gefährdungsbeurteilung** ist durch unsere SiFa von der B·A·D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH erstellt.
- Eine Ergänzung zur Mitarbeiter:innenschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz wurde ebenfalls als „10 Regeln für das Corona Hygiene Plus“ erstellt

Alle Mitarbeiter:innen sind über die o.g. notwendigen Hygienerichtlinien geschult

(durch unsere SiFa von der B·A·D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH)

- Alle Mitarbeiter:innen die Atemwegs-Symptome/Erkältungssymptome, Fieber etc. aufweisen suchen einen Arzt auf und werden bis zur Abklärung vom Betrieb ferngehalten. Treten Symptome während der Arbeit auf, so tritt der **Infektionsnotfallplan/Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie** in Kraft.
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden, Abstandsregel/Mindestabstand werden eingehalten.
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen Mitarbeiter:innen eine FFP2-Maske. Diese stehen allen Mitarbeiter:innen ausreichender Anzahl zur Verfügung.
 - Allen Mitarbeiter:innen stellen wir mindestens zwei kostenfreie Antigentests zur Verfügung. Diese können unter Aufsicht durch geschultes Personal vor Ort durchgeführt werden und erfüllen daher auch die Vorgaben für 3G am Arbeitsplatz.
 - Um die gleichzeitig anwesende Zahl der Mitarbeiter:innen zu reduzieren, bieten wir (dort wo möglich – Büro Tätigkeiten etc.) die Möglichkeit der mobilen Arbeit / Homeoffice an.
- Den Zutritt betriebsfremder Personen beschränken wir auf das erforderliche Minimum.



Unser aktuelles Hygienekonzept basiert auf Grundlage der aktuellen Erlasse bestehender Gesetze, berufsgenossenschaftlicher Vorgaben und Handlungsempfehlungen. Regelmäßig werden diese auf Aktualität überprüft und fließen in unser Sicherheits- und Hygienekonzept mit ein.

Eingangsbereiche

- Eingangstüren stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
wie z.B. Hinweis auf einzuhaltende Personen-Abstände, Hinweise auf aktuell geltende Impfstatus-regelungen (2G, 3G...), Hinweis auf Tragepflicht für Mund-Nasen-Bedeckung, Gästeleitung über ein „Einbahnstraßen-System“ etc.
- Desinfektionsspender sind in allen Eingangsbereichen installiert:

Rezeption / Check IN / Check OUT / Lobby

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste
- Hinweis auf die im Haus geltenden Hygieneregeln
- Großer, durchlüfteter Bereich
- FFP2-Maske (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter:innen – Gast
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, bieten wir Zimmerbuchungen, die schon bei der Buchung digital bezahlt werden können
- Mobile Payment – wir bevorzugen kontaktlose Zahlungen – alle digitalen EC-Karten, Kreditkarten und per Mobiltelefon, auch bei regulären EC-Karten ist der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss auf € 50 angehoben
- Zimmerkarten werden beim Ausgeben und Annehmen desinfiziert

Personenaufzüge

- Desinfektionsmittel im Erdgeschoss bereitgestellt
- Tasten im und am Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert
- Warte-/Abstandmarkierung vor dem Aufzug ist angebracht

Öffentliche Toiletten / Bereiche

- Seifen- und Desinfektionsspender stehen zur Verfügung
- Ein:e Mitarbeiter:in ist täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Nutzung von Einmalpapierhandtüchern in den öffentlichen WCs
- Reinigung der öffentlichen Toiletten (6.00 – 21.00 Uhr), verkürzter Reinigungszyklus
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Nach der Reinigung Band über WC „desinfiziert“
- Jedes zweite Pissoir gesperrt (<- Abstand halten ->) – die gleichzeitige Nutzung der Sanitäreinrichtungen wird somit vermieden
- Die vorhandene technische Lüftung in den Sanitärräumen läuft dauerhaft

Gastronomie / Restaurants

- Keine Entgegennahme der Garderobe
- Reduzierung der Restaurantkapazität zur Sicherstellung eines Mindestabstands
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten – natürliche Lüftung (so viel wie möglich Außenluft in die genutzten Räume bringen)
- Vor dem Betreten des Restaurants Hinweis an den Gast bezüglich der Handdesinfektion
- Ausschließliche Verwendung von Papierservietten
- Verzicht auf Tischwäsche (Reinigen und Flächendesinfektion nach jedem Gast)
- Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. FFP2-Maske ist für unser Servicepersonal verpflichtend - nicht für sitzende Gäste am Tisch.
(FFP2-Maske stört die Übertragungswege und verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- **Frühstück** von 6.30Uhr bis 09.00Uhr
- Abgeräumt wird primär erst, wenn die Gäste den Tisch verlassen
- Handdesinfektion am Buffet möglich, FFP2-Maske am Buffet, regelmäßiges Durchlüften
- Verzicht auf Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code). Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt

Auf der Etage - Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage und Zimmern für Zimmerreinigungskräfte
- Desinfektion von allen Lichtschaltern, Türklinken, Griffen etc. bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer, wir haben ein Reinigungskonzept → farbcoodierte Lappen
- Reinigungspersonal arbeitet mit FFP2-Maske, ggfs. Handschuhe
(Händehygiene nach 5 Punkteplan nach jeder Zimmereinigung)

Corona-Warn-App - Im Rahmen des Zutritts zum Hotel oder der Nutzung einer unserer Restaurants, der Teilnahme an einer Veranstaltung oder des Besuchs einer Veranstaltung stellen wir allen Gästen, Nutzerinnen und Nutzern und allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern an einer Veranstaltung gut sichtbar einen QR-Code für eine freiwillige Registrierung mit der Corona-Warn-App des Robert Koch-Instituts zur Verfügung.



Bitte beachten Sie, dass die Niedersächsische Corona-Verordnung jederzeit geändert und dem Infektionsgeschehen angepasst werden können. Die aktuellen Hygienevorschriften werden eingehalten, dieses Hygienekonzept kann auf Wunsch an zentralen Stellen im Hotel eingesehen werden und liegt in den Hotelzimmern in digitaler Form über einen QR Code aus.



Im Verlauf der COVID-19-Pandemie haben wir unser Hygienekonzept fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt, denn dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, gibt es keine COVID-19-Ausbrüche.