

Hygienekonzept

Liebe Gäste und Freunde,

wir haben stets die Sicherheit, den Schutz und das Wohlbefinden unserer Gäste und Mitarbeiter im Blick. Gerne möchten wir Sie bezüglich der aktuellen Informationen und Maßnahmen auf dem Laufenden halten. Damit Sie Ihren Aufenthalt im BOUTIQUE GENUSS HOTEL RÖHRSDORFER HOF planen können, haben wir umfassende Vorkehrungen für Sie und Ihren Schutz getroffen.



Ihr Team vom Röhrsdorfer Hof



Mit unserem RÖHO HYGIENE-SIEGEL versichern wir Ihnen, dass Sicherheit, Schutz und Sauberkeit für unsere Gäste oberste Priorität haben.



ONLINE CHECK-IN
Bequem vor Anreise



Ständige Reinigung & Desinfektion aller Bereiche



Regelmäßige LÜFTUNG aller Räume



Vermeidung Körperkontakt



COVID-19 TESTUNGEN aller Mitarbeiter



Zimmerreinigung mit VIRUZID-WIRKSAMEN Reinigungsmitteln



Regelmäßige KONTROLLE, REINIGUNG & DESINFEKTION von Oberflächen



Tragen von MUND- UND NASENSCHUTZ aller Mitarbeiter



Einhaltung MINDESTABSTAND



MUND- UND NASENSCHUTZ in ÖFFENTLICHEN BEREICHEN tragen



Verwendung von VIRUZID-WIRKSAMEN Reinigungsmitteln



Tägliche Reinigung von Böden & Oberflächen in allen öffentlichen Bereichen

ALLGEMEINE RICHTLINIEN

Im gesamten Haus ist ein medizinischer Mund-Nasenschutz vorzuhalten und vom Gast zu tragen, wo der min. Abstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann!

Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt abgeklärt, z.B. Erkältung) bitten wir das Hotel nicht zu betreten!

Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber) siehe Infektion - Notfallplan!

Unsere Mitarbeiter sind alle mit unserem Hygienekonzept vertraut und kennen alle notwendigen Maßnahmen!

Es werden keine Prospekte zur Selbstmitnahme ausgelegt, diese werden vom Personal individuell übergeben!

Zeitungen werden vorübergehend nicht ausgelegt.

Wir führen zum Schutz der Gäste und des Personals 2x wöchentlich eine Testung aller Mitarbeiter durch.

EINGANGSBEREICH Hotel, Tagung, Restaurants

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

Medizinischer Mund-Nasenschutz ist beim Betreten des Hauses zu tragen!
Bei Unterschreitung des Schwellenwertes von 10 entfällt diese Regelung.

Desinfektionsspender finden Sie am Eingang und auf den Toiletten. Bitte beim Betreten des Hauses Hände desinfizieren!

Es erfolgt keine Entgegennahme der Garderobe. Die Gäste legen ihre Garderobe an den entsprechenden Garderobeneinrichtungen selbst ab!

Türklinken und Fenstergriffe werden im regelmäßigen Intervall desinfiziert (s. Reinigungs- und Desinfektionsplan in den Sanitäreinrichtungen).

RESTAURANTS

Es gilt die 2-G-Regelung - Der Zugang ist nur Personen mit einem gültigen Impf- oder Genesen-Nachweis gestattet. Kinder unter 16 Jahren sowie Impfunfähige sind von der Regelung ausgenommen.

Des Weiteren erheben wir von jedem Gast die Kontaktdaten (Name, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse des Gastes sowie Zeitraum des Besuchs) zur Nachverfolgung von Infektionen. Diese Daten sind laut Sächsischer Corona-Schutz-Verordnung geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte, zu erheben und für die Dauer eines Monats nach Ende des Besuchs der zuständigen Behörde – dem Gesundheitsamt der Stadt Chemnitz, vorzuhalten.

Für die Hotelgäste ist der Besuch unserer Restaurants weiterhin unter 3-G möglich.

Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Tischen nach eingehalten wird, dabei beachten wir auch, dass unser Servicepersonal ausreichend Abstand zur Verfügung hat.

Bei Unterschreitung des Schwellenwertes von 10 entfallen sämtliche Vorgaben. Das Tragen von Masken wird jedoch weiterhin dringend empfohlen. Die Einhaltung der Abstandsregelung bleiben weiter bestehen.

Ab einer Inzidenz von 35 dürfen 10 Personen aus beliebig vielen Hausständen an einem Tisch platziert werden. Bei der Zählung der Personen an einem Tisch fallen Geimpfte und Genese heraus. Personen unter 14 Jahren werden ebenso nicht mitgezählt.

Gäste werden von unserem Serviceteam platziert!

Wir verwenden abwischbare sowie digitale/kontaklose Kulinarik- und Getränkekarten.

Im Restaurantbereich kommen Einmalservietten und Mundtücher zum Einsatz, die bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius gewaschen werden.

Gläser und Tassen werden durch unsere Mitarbeiter nie am oder im Trinkbereich, sondern möglichst weit unten, angefasst.

Bei Verwendung von Spülmaschinen sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten!

Beim Spülen von Hand bzw. mit manuellen Spülgeräten ist zwingend warmes Wasser zu verwenden. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden!

Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen!

Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind von den Mitarbeitern stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren!

Thekenmitarbeiter/Innen und Service-Personal tragen medizinischen Mund- und Nasenschutz, wo der min. Abstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann!

Der Barbetrieb im Restaurant Fantasie ist ausgesetzt.

Wir bitten unsere Gäste möglichst kontaktlos zu bezahlen!

Bei Bargeldannahme vom Gast halten wir ein spezielles Behältnis vor, wo dieses hineingelegt werden kann.

Die Kassenoberflächen werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert!

Unsere Spielecke ist geöffnet und wird 1x mit leicht reinigenden Spielzeugen ausgestattet und 1x pro Tag desinfiziert!

Unsere Räume/Restaurants werden regelmäßig gelüftet.

Wir verwenden für unsere Tische Decken, die nach jedem Gästewechsel getauscht und bei 65°C gewaschen werden.

Essig-/Ölmenagen sowie Salz- / und Pfefferstreuer werden vom Servicepersonal gebracht und wieder mitgenommen, danach desinfiziert!

KONTAKTNACHVERFOLGUNG -

Aufgrund der Maßnahmen gegen Covid, bitten wir Sie, sich zu **BEGINN** ihres Besuches, mit Ihren **KONTAKTDATEN** zu registrieren!

Dazu einfach bequem den QR-CODE mit Ihrem Handy scannen und Daten hinterlegen!

Ihre Daten werden DSGVO-Konform gespeichert und nach 1 Monat automatisch gelöscht!



FEIERLICHKEITEN

wie Hochzeiten, Geburtstage, Trauerfeiern, Jubiläumsfeiern,
Schulanfangs- und Schulabschlussfeiern, Vereins- & Firmenfeiern

Es gilt die 2-G-Regelung - Der Zugang ist nur Personen mit einem gültigen Impf- oder Genesen-Nachweis gestattet.

Kinder unter 16 Jahren sowie Impfunfähige sind von der Regelung ausgenommen.

Tanz bei Familienfeiern im geschlossenen Raum ist erlaubt.

ITALIENISCHER GENUSS ABEND

Vorspeisen werden im Buffetform angeboten.

Mund- und Nasenschutz sowie Desinfektion werden bereitgestellt!

Bei Unterschreitung des Schwellenwertes von 10 entfällt diese Regelung.

Am Buffet muss von jedem Gast ein Mund- und Nasenschutz getragen werden!

Hauptspeisen und Dessert werden von unseren Mitarbeitern mit Mund- und Nasenschutz am Platz serviert.

Vorlegebesteck wird regelmäßig zum Themenabend gewechselt.

Es wird ein extra Empfangsmitarbeiter für Gästeplatzierung und Einhaltung von Hygieneregeln am Buffet eingesetzt (Empfangs-Team).

TAGUNG

Es gilt die 2-G-Regelung - Der Zugang ist nur Personen mit einem gültigen Impf- oder Genesen-Nachweis gestattet. Für Firmeninterne Tagung/Meetings ist weiterhin die 3-G-Regelung möglich.

Des weiteren erheben wir von jedem Gast die Kontaktdaten (Name, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse des Gastes sowie Zeitraum des Besuchs) zur Nachverfolgung von Infektionen. Maskenpflicht- und Abstandsregelungen müssen eingehalten werden.



KONTAKTNACHVERFOLGUNG

Aufgrund der Maßnahmen gegen Covid, bitten wir Sie, sich zu **BEGINN** ihrer Tagung, mit Ihren **KONTAKTDATEN** zu registrieren!

Dazu einfach bequem den **QR-CODE** mit Ihrem Handy scannen und Daten hinterlegen!

Ihre Daten werden DSGVO-Konform gespeichert und nach 1 Monat automatisch gelöscht!

Jede Veranstaltung findet in einem geeignet, großen Raum statt!

Obergrenzen der Teilnehmer-/in inklusive Referent-/in für jeden Tagungsraum sind definiert:
SubstanzRaum: 4 | HorizontRaum: 9 | ZeitRaum: 6 | BalanceRaum: 6 | KreativRaum: 6
BankettZimmer: 11 | Galeriezimmer: 11

Ein separater Eingang für die Tagungs- und Business Gäste ist vorhanden und ausgeschildert.

Beim Verlassen des Platzes und der Räume ist auf die Einhaltung des Abstandes zu achten und ein medizinischer Mund-Nasenschutz zu tragen!

Unsere Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete Hinweise/Piktogramme informiert.

Im Tagungsempfang ist eine Plexiglasscheibe zur Verringerung des Infektionsrisikos vorhanden.

Unsere Tagungslounge mit Selbstbedienung ist geöffnet, für max. 10 Personen zur gleichen Zeit.

Am Tagungs-Snack-Buffer ist ein Mund- und Nasenschutz erforderlich!

Snack's sind vorzugweise im Tagungsraum / Außenbereich (ausreichend Pavillons vorhanden) einzunehmen!

Im Außenbereich werden zusätzliche Pausenkapazitäten für die Vitalpausen mit Stehtischen und Sitzmöglichkeiten unter Einhaltung des Mindestabstandes geschaffen.

Die Platzkapazitäten für die Mittagsverpflegung werden auf mehrere Restaurants sowie Terrasse aufgeteilt.

Teilnehmer werden durch das Business-Team oder Referenten zum Mittagstisch geleitet!

Es werden pro Tisch maximal 6 Tagungsteilnehmer zum Essen platziert!

Die Mittagspause wird als Menü serviert.

Ab 30 Personen wird die Mittagspause in Buffetform mit Selbstbedienung unter Einhaltung der Hygienebestimmungen (Tragen von Mund-Nasenschutz und Händedesinfektion) durchgeführt.

Es ist ein Wegeleitsystem für die Ankunft der Tagungsteilnehmer vorhanden.

Die Moderatorencabrios sowie Tische und Fernbedienungen werden nach jeder Tagung gereinigt sowie desinfiziert!

In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, muss ein Mund- und Nasenschutz vom Gast/Teilnehmer bereitgehalten werden!

LÜFTUNGSKONZEPT

Ihr Raum wird vor Beginn der Tagung gelüftet!



**Wir bitten Sie, laut Hygienevorschriften,
den RAUM alle 20 Minuten zu LÜFTEN!**



**In den Pausen werden wir das Lüften
des Raumes für Sie übernehmen!**



ÜBERNACHTUNG Privat & Business

Es gilt weiterhin die 3-G-Regelung - Der Zugang ist Personen mit einem gültigen Impf-, Genesen,- oder Test-Nachweis gestattet.

Der Besuch unserer Restaurants ist für Hotelgäste weiterhin unter 3-G möglich.

Kontaktdatenerfassung erfolgt über Hotelprogramm

TERRASSE/ AUSSENBEREICH

Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m

Tischplatzierung analog Restaurant

Desinfektionsspender werden im Außenbereich bereitgehalten

EISFENSTER / EISVERKAUF

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

Eisabgabe erfolgt mit Handschuhen sowie Mund- und Nasenschutz

Vorzugsweise kontaktlos bezahlen

Gäste dürfen Bänke mit 1,50 m Abstand zueinander nutzen

KÜCHENBEREICH

Arbeitsmaterialien heiß mit Spülmittel waschen und reinigen

Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung

Regelmäßiges Händewaschen und Desinfizieren

ETAGE

Mind. zweimal täglich Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich desinfizieren (s. Reinigungsplan Hotel gesamter Bereich)!

Bei Gastkontakt Mund- und Nasenschutz tragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann!

REZEPTION

Beim Check-in-Prozess wird der Abstand zwischen Rezeptionisten und Kunde mithilfe einer Plexiglasscheibe eingehalten um das Infektionsrisikos zu minimieren.

Vor der Rezeption werden Piktogramme oder Abstandsmarkierungen zur Einhaltung der Abstandsregeln angebracht!

Zimmerschlüssel werden bei Rückgabe desinfiziert!

Wo möglich, kontaktlos bezahlen!

Personal wäscht und desinfiziert sich regelmäßig die Hände.

Räumlich getrennte Rezeptionsarbeitsplätze sind vorhanden.

SANITÄRANLAGEN

Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife werden zur Verfügung gestellt

Einmalhandtuchspender sind vorhanden

Regelmäßige Reinigungszyklen, mind. alle 6 Stunden, bei Bedarf häufiger, mit Nachweis

Aushang der Reinigungszyklen, mit Unterschrift der Reinigungskraft

Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3- Stunden Rhythmus

In den Sanitäranlagen ist Mund- und Nasenschutz zu tragen

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

TESTPFLICHT für Röho-Mitarbeiter

Unterschreitet die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 35 entfällt die Testpflicht, jedoch werden zu Ihrer und unserer Sicherheit unsere Mitarbeiter 1x die Woche getestet.

HILFREICHE TELEFONNUMMERN

Hygienebeauftragte Hotel Röhrsdorfer Hof
Stefanie Mollweide, Patrick Mollweide

03722-621600

Gesundheitsamt der Stadt Chemnitz:
täglich aktuelle Informationen

0371 488-5321

Ansprechpartner bei Kontakt mit Infizierten
0371 488-5302 (wochentags 8 - 16 Uhr)

Behördenrufnummer:
115 (Mo bis Fr 8 - 18 Uhr)

Zentrale Corona-Hotline:
0800 100 0214

Ärztlicher Bereitschaftsdienst
116117

Hotline der Unabhängigen Patientenberatung
0800-0117722

Hotline des Bundesgesundheitsministeriums
030 346465100



VIELEN DANK

für Ihre Bereitschaft,
unseren Maßnahmen
zu unterstützen!

Ihr Team vom
Hotel Röhrsdorfer Hof