

# 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**



**FFP2 MUND- UND NASENSCHUTZ** in ÖFFENTLICHEN BEREICHEN tragen



**Verwendung von VIRUZID-WIRKSAMEN** Reinigungsmitteln



**Tägliche Reinigung** von Böden & Oberflächen in allen öffentlichen Bereichen

## ALLGEMEINE RICHTLINIEN

### Es gilt die 3G Regel:

Vollständig-Geimpfte mit Booster benötigen keinen Test

2-Fach-Geimpfte benötigen Test wenn letzte Impfung älter als 3 Monate

Dauer des Genesen-Status: 3 Monate, bei doppelt geimpften 6 Monate

Testung - Antigenschnelltest max. 24h (PCR Test max. 48h)

Im gesamten Haus ist ein FFP2-Mund-Nasenschutz vorzuhalten und vom Gast zu tragen

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

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

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

Negative Tests: negativer PCR-Test, negativer Schnelltest, 4 Augen Prinzip, betriebliche Testung, Kinder bis zur Vollendung des 6. Lebensjahres benötigen keinen Test. Für Schüler ist ein Testnachweis nicht erforderlich – dies gilt auch während der Ferien und ebenso für Schüler aus anderen Bundesländern.

Impf- und Genesenennachweise können bei Kindern unter 18 Jahren und Personen, bei denen aus gesundheitlichen Gründen keine Impfpflicht der Ständigen Impfkommission (STIKO) ausgesprochen wurde, durch einen Testnachweis ersetzt werden.

## EINGANGSBEREICH Hotel, Tagung, Restaurants

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

FFP2-Mund-Nasenschutz ist beim Betreten des Hauses zu tragen!

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

## RESTAURANTS

**Es gilt die 3-G-Regel - siehe allgemeine Richtlinien**

**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.**

**Gäste werden von unserem Serviceteam platziert!**

**Wir verwenden abwischbare sowie digitale/kontaklose Kulinarik- und Getränkearten.**

**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!**

**Wir bitten unsere Gäste möglichst kontaktlos zu bezahlen!**

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

**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!**

## FEIERLICHKEITEN

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

**Es gilt die 3-G-Regel - siehe allgemeine Richtlinien**

**FFP2-Maskenpflicht abseits des Platzes**

**Keine Kontaktdatenerfassung**

## ITALIENISCHER GENUSS ABEND

**Vorspeisen werden im Buffetform angeboten.**

**Mund- und Nasenschutz sowie Desinfektion werden bereitgestellt!**

**Am Buffet muss von jedem Gast ein FFP2 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 3-G-Regel! Siehe allgemeine Richtlinien**

**Keine Kontaktdatenerfassung!**

**Einhaltung der Abstandsregeln in den Tagungsräumen ist zu beachten!**

**Beim Verlassen des Platzes und der Räume ist auf die Einhaltung des Abstandes zu achten und ein FFP2 Mund-Nasenschutz zu tragen!**

**Jede Veranstaltung findet in einem geeignet, großen Raum statt!**

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

**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 FFP2 Mund- und Nasenschutz erforderlich!**

**Snack's sind vorzugsweise 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 10 Tagungsteilnehmer zum Essen platziert!

Die Mittagspause wird als Menü oder Buffet serviert.

Ab 30 Personen wird die Mittagspause in Buffetform mit Selbstbedienung unter Einhaltung der Hygienebestimmungen (Tragen von FFP2 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 die 3G Regelung - einmalig bei Anreise - siehe allgemeine Richtlinien

Kontaktdatenerfassung wird nicht benötigt

## 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 Infektionsrisiko 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

## 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**