



Fortuna Hotels

Hygienekonzept mit Sicherheitsmaßnahmen

Stand: 19.05.2020

Hinweis: Es ist möglich, dass die Verordnungen der Landesregierung im Laufe der Zeit, an die sich verändernden Rahmenbedingungen angepasst werden. Unser Hygienekonzept wird regelmäßig auf unserer Homepage www.fortuna-hotels.de aktualisiert.

Allgemeine Schutzmaßnahmen in allen Bereichen des Hotels

- Beschäftigte und Gäste, die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind oder die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen, dürfen die Gaststätte nicht betreten.
- Gäste werden durch Hinweisschilder und Aushänge am Eingang über die Schutzmaßnahmen informiert.
- Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von 1,5m einzuhalten. Dies gilt nicht für Personen, denen der Kontakt zueinander erlaubt ist (aktuell 2 Haushalte). Bei Verstoß der Abstandsregeln weisen wir die Gäste darauf hin. Bei Zuwiderhandlung machen wir ggf. Gebrauch von unserem Hausrecht.
- Verkehrswege (Treppen, Gänge etc.) werden möglichst von beweglichen Gegenständen befreit, die den Schutzabstand beeinträchtigen.
- Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln, Umarmungen etc.) ist zu verzichten.
- Beschäftigte werden zu allen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln geschult.
- Eingangs- und Zwischentüren werden bei schönem Wetter möglichst offengehalten.
- Die Aufzüge sollen möglichst allein bzw. nur mit einer Person des gleichen Haushalts gefahren werden. Die Tasten im Aufzug werden täglich desinfiziert.
- Eingänge und Ausgänge werden sofern möglich voneinander getrennt und beschildert.
- Die Bezahlung soll nach Möglichkeit ohne Bargeld erfolgen. Bei Barzahlung hat die Geldübergabe ohne direkten Kontakt zu erfolgen (durch eine Ablagefläche).
- Hygienevorgaben sind einzuhalten: Händehygiene und -desinfektion, Nies- und Hustenetikette.
- Für die Gäste stehen Desinfektionsspender bereit.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen im Restaurant

- Wir verzichten auf die Entgegennahme der Garderobe.
- Tische bzw. Sitzplätze sind im Abstand von 1,5m zueinander angeordnet.
- Es besteht eine Registrierungspflicht. Zu Zwecken der Kontaktnachverfolgung erheben wir mit Einverständnis der Gäste folgende Daten: Name des Gastes, Datum und Uhrzeit des Besuchs und Kontaktdaten (E-Mail-Adresse oder Telefonnummer). Diese Dokumentation ist Voraussetzung einer Bewirtung. Im Falle der Verweigerung dürfen Gäste nicht bewirtet werden und auch keine anderen Leistungen in Anspruch nehmen! Die Daten werden 4 Wochen nach Erhebung gelöscht. Fragen zum Datenschutz unter datenschutz@fortuna-hotels.de
- Es besteht eine Platzierungspflicht durch Mitarbeiter. Gästen muss ein Sitzplatz zugewiesen werden. Suchverkehr der Gäste nach freien Sitzplätzen unterbinden wir.
- Deko-Artikel auf den Tischen werden entfernt.

- Menagen (Salz, Pfeffer, Zucker etc.) werden nur auf Anforderung gereicht und nach der Nutzung desinfiziert. Gleiches gilt für Speisekarten.
- Alle Speisen werden als Tellergericht angeboten.
- Selbstbedienungsbuffets werden in Ausgabebuffets unter Einhaltung der Abstandsregelung modifiziert.
- Alle Mitarbeiter im Gästebereich müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
- Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert.
- Flächen und Gegenstände, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, werden nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen gereinigt.
- Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck wird mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad gespült.
- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten werden genutzt.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen in Tagungsräumen

- Es gelten grundsätzlich die gleichen Regeln wie im Gastronomiebereich beschrieben.
- Teilnehmern werden Einmal-Masken zur Verfügung gestellt, eine Tragepflicht besteht jedoch nicht.
- Die Hotelmitarbeiter öffnen alle Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird).
- Gläser und Kaffeetassen decken die Mitarbeiter mit Handschuhen ein, jeder Teilnehmer bekommt sein Glas bzw. Tasse auf seinen Platz eingedeckt. Gläser und Tassen werden bei jeder Pause ausgetauscht.
- Jeder Teilnehmer bekommt die Tagungsgetränke auf seinen Tisch inkl. Flaschenöffner.
- Wir servieren Kaffee und Snacks zu den Kaffeepausen in Einzelportionen auf dem Tisch.
- Flipchart-Stifte und Marker werden täglich desinfiziert.
- Tische, Stuhllehnen, Fernbedingungen, Lichtschalter und Fenstergriffe werden täglich gründlich gereinigt und desinfiziert.
- Abfalleimer werden täglich geleert.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen an der Rezeption

- Die Rezeptionstheke ist räumlich durch eine Plexiglasscheibe getrennt.
- Vor der Rezeption sind Abstandsmarkierungen angebracht.
- Wo es möglich ist, weisen wir auf digitale Prozesse hin.
- Aktuell müssen wir auf frisches Obst und Bonbons am Empfang verzichten.
- Zimmerschlüssel, EC-Geräte und sonstige Gegenstände werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen auf der Etage

- Wir versuchen möglichst dem Reinigungspersonal eine eigene Etage zuzuteilen.
- Türklingen, Lichtschalter und Handläufe werden häufiger desinfiziert.
- Saubere und schmutzige Wäsche werden konsequent voneinander getrennt.
- Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht.
- Unsere Minibar bleibt bis auf weiteres geleert.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen in den Sanitärräumen

- In unseren Sanitärräumen werden Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt.
- Alle Sanitärräume werden in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehören auch die sichere Abfallentsorgung. Unsere Reinigungszyklen werden im Bedarfsfall verkürzt.
- Türklinken und Armaturen in den Personal- und Gästetoiletten werden häufiger desinfiziert.

- Jedes zweite Pissoir wird aufgrund der Abstandsregelung gesperrt.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen in der Küche

- Es werden alle Arbeitsbereiche entzerrt und wo es möglich ist getrennt.
- Alle Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß gewaschen (Temperaturen höher als 60 Grad).
- Allgemeine Hygieneregeln nach dem HACCP Konzept werden eingehalten.