

Hygienekonzept bigBOX ALLGÄU, bigBOX ALLGÄU Hotel und Restaurant musics

- zum Schutz unserer Gäste, Kunden und Mitarbeiter -

In der bigBOX ALLGÄU, dem dazu gehörigen Hotel und Restaurant wird Hygiene seit Beginn großgeschrieben. Unter den aktuell gegebenen Bedingungen und Anforderungen ist nachstehendes Rahmenkonzept erstellt und die Hygienemaßnahme verschärft worden, um ein Maximum an Sicherheit für unsere Gäste, Kunden und Mitarbeiter zu gewährleisten. Dies unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen.

A. Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

I. Allgemeine Richtlinien – Generelle Sicherheits- und Schutzmaßnahmen

- Die oberste Regel gilt dem Einhalten des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen allen anwesenden Personen. Dies gilt nicht für Personen, welche in einem Haushalt leben.
- Alle Mitarbeiter sind bezüglich der notwendigen Hygienerichtlinien geschult. Aushänge zu den Hygienerichtlinien sind für jeden zugänglich.
- Alle Mitarbeiter, welche unspezifische Allgemeinsymptome und respiratorische Symptome jeder Schwere aufweisen, sind mindestens 7 Tage in Quarantäne.
- Jedem Arbeitnehmer werden ausreichend Mund-Nasen Schutz zur Verfügung gestellt.
- Jede Menschenansammlung wird strikt vermieden.
- Immer, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht ordnungsgemäß eingehalten werden kann, ist das Tragen von einem Mund-Nasen Schutz verpflichtend.
- Gäste und Kunden werden vorab durch Aushänge, über alle Ausschlusskriterien, Hygienemaßnahmen und sonstige Regelungen ausreichend in Kenntnis gesetzt.
- Die für die Mitarbeiter oder Gäste frei zugänglichen Bereiche verfügen über ein Lüftungskonzept. Alle gegebenen Möglichkeiten für die Durchlüftung eines Raumes werden genutzt. Bei den vorhandenen Lüftungsanlagen wird darauf geachtet, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt. Unter anderem durch Reduzierung des Umluftanteils, sowie durch Einbau und häufigem Wechsel von Filtern.

II. Reinigung

- In unserem Haus werden alle Reinigungsarbeiten intensiviert und protokolliert.
- Die Reinigung der Gemeinschaftsräume erfolgt möglichst in Abwesenheit der Gäste.
- Wir achten sowohl auf die Aufbewahrung von Reinigung und Arbeitskleidung sowie auf sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
- Bei Spülvorgängen wird die vorgegebene Temperatur gewährleistet, um eine sichere und vorschriftsgemäße Reinigung des Geschirrs und Gläser sicherzustellen.

B. Umsetzung der Schutzmaßnahmen im betrieblichen Ablauf

I. Vor Betreten aller Bereiche

- Unsere Gäste und Kunden werden vorab durch Aushänge, über alle Ausschlusskriterien, Hygienemaßnahmen, Schutzmaßnahmen und sonstige Regelungen ausreichend in Kenntnis gesetzt.
- Wir weisen alle Gäste und Kunden darauf hin, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung in unserem Haus nicht möglich ist.
- Gäste und Kunden werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m nur dann gestattet ist, wenn den betroffenen Personen der Kontakt untereinander erlaubt ist.
- Einzuhaltende Zugangs- und Wartebereiche im Haus sind entsprechend gekennzeichnet.

II. Bewirtung und Ausschank

- Betriebsinterne Prozesse sind entsprechend angepasst, sodass sich der Kontakt zum Gast und Kunden bis auf das Nötigste reduziert.
- Die Bewirtung wird nur an Tischen durchgeführt. Selbstbedienung durch ein Buffet ist nicht gestattet, es sei denn es handelt sich um verpackte Produkte oder keine offene Form eines Buffets. Nach Möglichkeit wird aber ausschließlich a la Carte serviert.
- Für Kaffeepausen der Tagungen werden Lunchpakete für die Teilnehmer vorbereitet.
- Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gast beschränkt sich auf 1,5 m.
- Der Mindestabstand gilt ebenfalls dort, wo keine vorbereitete Sitzmöglichkeit vorhanden ist.
- Der haptische Kontakt wird auf das nötigste beschränkt und die betroffenen Gegenstände (z.B. Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten, etc.) nach jeder Benutzung gereinigt.
- Bei den Serviceprozessen achten wir darauf, dass Speisen und Getränke ohne Umwege und potentielle Gefährdung zum Gast gelangt.
- Unsere Trinkwasserversorgung und die Schankanlagen unterliegen einer Prüfung und werden dementsprechenden regelmäßig gereinigt.

III. Ausschluss der Räumlichkeiten

- Der Ausschluss zur Nutzung der Gaststätte oder sonstigen Räumlichkeiten ist dann verpflichtend, wenn Gäste oder Kunden während des Aufenthalts Symptome entwickeln oder diese in den letzten 14 Tagen im Kontakt mit COVID-19-Fällen standen.
- Wir behalten uns vor, gegenüber unseren Gästen und Kunden die die Vorschriften nicht einhalten, von unserem Hausrecht Gebrauch zu machen.

C. Konkrete Maßnahmen in den verschiedenen Räumlichkeiten

I. Lobby und Empfangsbereich

- Unsere Gäste und Kunden werden vorab durch Aushänge, über alle Ausschlusskriterien, Hygienemaßnahmen, Schutzmaßnahmen und sonstige Regelungen ausreichend in Kenntnis gesetzt.
- Die Lobby und der Empfangsbereich werden in regelmäßigen Abständen sorgfältig gelüftet.
- Zwischen den Rezeptionsmitarbeiter und Gästen ist ein entsprechender Spuckschutz aus Plexiglas angebracht.
- Es sind sichtlich gekennzeichnete Abstandsmarkierungen von 1,5 m am Boden angebracht.
- Wir bitten unsere Gäste und Kunden nach Möglichkeit die Zahlung durch kontaktlose Zahlungsmitteldurchzuführen.
- Die Zimmerkarte wird vor Ausgabe an den Gast gründlich desinfiziert.
- Unsere Mitarbeiter sind geschult, den Kontakt zu den Gästen an der Rezeption auf das Nötigste zu beschränken. Nach haptischen Kontakt zu Bedarfsgegenständen, wie Stiften, wird dieser nach der Benutzung desinfiziert oder ausgewechselt.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle einer nachträglichen Infektion durch das COVID-19-Virus unter den Gästen oder des Personals zu ermöglichen, wird eine Liste mit allen relevanten Daten der Gäste (Vor- und Zuname, Telefonnummer, Zeitraum des Aufenthaltes) geführt. Die Daten werden so aufbewahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können und werden sowohl vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung, als auch vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Schädigung, geschützt. Die Daten werden zu diesem Zweck für einen Monat aufbewahrt. Sofern die Daten aufgrund einer anderen Rechtsgrundlage länger aufbewahrt werden müssen, werden sie nicht mehr zu dem in Satz 1 verwendeten Zweck verwendet. Die Gäste werden bei Erhebung der Daten gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2016/679 in geeigneter Weise über die Datenverbreitung informiert.

II. Hotelzimmer

- Eine feste Etagezuteilung für unsere Gäste erfolgt durch unser Housekeeping Personal.
- Die Reinigungsarbeiten in unserem Haus werden intensiviert und durch das Desinfizieren von Lichtschaltern und Griffen erweitert.
- Während der Reinigungsarbeiten, wird zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches, das Zimmer für einen Zeitraum von mind. 30 min sorgfältig gelüftet.
- Das Wechseln der notwendigen Reinigungsutensilien wie z.B. Lappen erfolgt nach jedem Zimmer.
- Unsere Mitarbeiter des Housekeeping arbeiten ausnahmslos mit Mund-Nasen Schutz.
- Die Reinigung der Zimmer erfolgt möglichst in Abwesenheit der Gäste.
- Jede Zimmereinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung.
- Gegenstände in den Zimmern, die von mehreren Gästen benutzt werden (z.B.: Magazine, Zeitungen, Stifte, Tagesdecken, Kissen), werden auf ein Minimum reduziert, und so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung beziehungsweise eine Auswechslung erfolgt.

III. Restaurant

- Die Kapazität ist soweit verringert, so dass alle Hygiene- und Schutzmaßnahmen ordnungsgemäß und ausnahmslos eingehalten werden können.
- Tische innerhalb des Restaurant musics sollten vorab reserviert werden. Gruppenreservierungen an mehreren Tischen sind nicht gestattet.

- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle einer nachträglichen Infektion durch das COVID-19-Virus unter den Gästen oder des Personals zu ermöglichen, wird eine Liste mit allen relevanten Daten der Gäste (Vor- und Zuname, Telefonnummer, Zeitraum des Aufenthaltes) geführt. Die Daten werden so aufbewahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können und werden sowohl vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung, als auch vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Schädigung, geschützt. Die Daten werden zu diesem Zweck für einen Monat aufbewahrt. Sofern die Daten aufgrund einer anderen Rechtsgrundlage länger aufbewahrt werden müssen, werden sie nicht mehr zu dem in Satz 1 verwendeten Zweck verwendet. Die Gäste werden bei Erhebung der Daten gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2016/679 in geeigneter Weise über die Datenverbreitung informiert.
- Bei Spontanbesuchen werden die Kontaktdaten (Vor- und Zuname, Personenanzahl, Uhrzeit, Telefonnummer) aufgenommen.
- Es besteht keine freie Platzwahl – alle Gäste werden von unserem Servicepersonal platziert.
- Die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassens des Restaurant musics ist vorgegeben und ausgeschildert.
- Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches, werden alle betroffenen Räumlichkeiten vor- und nach den Mahlzeiten ausreichend gelüftet.
- Bei entsprechendem Wetter, achten wir darauf, hauptsächlich die Außenbereiche zu nutzen.
- Getränke stehen ausschließlich in Flaschen auf den Tischen.
- Auf das Bereitstehen, von Salz- und Pfefferstreuer, sowie Essig und Öl oder sonstigem auf den Tischen, wird verzichtet.
- Die Tische werden ausschließlich und ausnahmslos mit Handschuhen eingedeckt.
- Es werden ausschließlich Papierservietten benutzt.
- Unsere Gäste dürfen am Tisch ihren Mund-Nasen Schutz abnehmen, haben diesen aber wieder zu tragen, sobald sie den Tisch verlassen.
- Die Abstände zwischen den Tischen gewährleisten das Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m zu anderen Personen bei Nutzung, sowie Platznehmen und Verlassen des Tisches.

IV. Sanitäranlagen

- Das Reinigen der zugänglichen Toiletten erfolgt zwischen 07:00 – 18:00 Uhr durch nur einen Mitarbeiter in einem zwei-Stunden-Rhythmus.
- Die Reinigungsarbeiten werden intensiviert, sowie das Desinfizieren von Griffen hinzugefügt.
- Desinfektionsmittel stehen in allen öffentlichen Toiletten zur Benutzung zur Verfügung.
- Sanitäre Einrichtungen im Gemeinschaftsbereich sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet.
- Jedes zweite Pissoir ist vorübergehend gesperrt.
- Den Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife und Einmalhandtücher bereitgestellt.
- Aushänge zur Schulung des richtigen Händewaschens sind angebracht.
- Beim Besuch einer Toilette ist das Tragen von Mund-Nasen Schutz verpflichtend.

V. Tagungsräume und –foyers

- Unsere Gäste und Kunden werden vorab durch Aushänge, über alle Ausschlusskriterien, Hygienemaßnahmen, Schutzmaßnahmen und sonstige Regelungen von uns ausreichend in Kenntnis gesetzt.
- Bei der Zuteilung der Tagungsräume planen wir übergroße Puffer ein, um alle Regelungen einhalten zu können.

VI. Fitnessraum

- Ist bis auf weiteres geschlossen.

VII. Aufzüge, Treppenhaus und Gänge

- Sind mit Hinweisschildern gekennzeichnet, sodass maximal nur eine Person für die Nutzung zugelassen ist. Eine Nutzung durch mehrere Personen ist nur dann gestattet, wenn den betroffenen Personen der Kontakt untereinander erlaubt ist.
- Taster und Handläufe werden täglich mehrfach und gründlich desinfiziert.

VIII. Ticketverkauf

- Unsere Kunden werden vorab durch Aushänge, über alle Ausschlusskriterien, Hygienemaßnahmen, Schutzmaßnahmen und sonstige Regelungen ausreichend in Kenntnis gesetzt.
- Der Verkaufsbereich wird in regelmäßigen Abständen sorgfältig gelüftet.
- Zwischen den Mitarbeitern und Kunden ist ein entsprechender Spuckschutz aus Plexiglas angebracht.
- Es sind sichtlich gekennzeichnete Abstandsmarkierungen von 1,5 m am Boden angebracht.
- Wir bitten unsere Kunden nach Möglichkeit die Zahlung durch kontaktlose Zahlungsmittel durchzuführen.
- Unsere Mitarbeiter sind geschult, den Kontakt zu den Kunden auf das Nötigste zu beschränken. Nach haptischen Kontakt zu Bedarfsgegenständen, wie Stiften, wird dieser nach der Benutzung desinfiziert oder ausgewechselt.
- Die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassens des Ticketverkaufs ist vorgegeben und ausgeschildert.