



SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT

Allgemein

Eingangsbereich, Rezeption und Check-in

- An allen Ein- und Ausgangsbereichen stehen Desinfektionsspender bereit.
- Am Frontdesk der Rezeption befindet sich an der Theke eine Plexiglasscheibe zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen.
- Das Foyer bietet ausreichend Platz für gleichzeitig eintreffende Gäste, um mit Abstand warten können.
- Vor der Rezeption sind Bodenmarkierungen in den vorgegebenen Abständen angebracht.
- Es sind ein separater Ein- und Ausgang vorhanden, die entsprechend ausgewiesen sind.
- Soweit möglich arbeitet jeweils nur eine Person während des Check-ins an der Rezeption.
- Gemäß den jeweils aktuell geltenden Corona-Regeln wird auf entsprechende Abstandsregelungen, das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes und Ausweispflichten gut sichtbar für Gäste, Personal und Zulieferer hingewiesen. Entsprechende Aushänge finden sich an allen Eingängen (inkl. Privat- und Lieferanteneingängen), im Speisesaal, auf den Gängen und am Schwarzen Brett. Auch auf der Homepage sind die Hygienemaßnahmen jeweils aktuell abrufbar.
- Es erfolgt eine Kontaktverfolgung beim Check-in via Corona-Warn-App. Sollten die Gäste kein Handy nutzen oder nutzen können, wird die Kontaktverfolgung manuell ausgefüllt und vom Mitarbeiter digital nachgetragen. Die Daten werden nach vier Wochen gelöscht.
- Das Bezahlen erfolgt bevorzugt mit kontaktlosen Zahlungsmitteln.
- Bei Schichtwechsel werden jegliche Arbeitsgeräte und Arbeitsoberflächen gereinigt.
- Es werden Reinigungs- bzw. Hygieneprotokolle geführt und abgezeichnet.

Personenaufzug

- Personenaufzüge dürfen maximal mit einer Person oder zwei Personen des gleichen Haushaltes genutzt werden.
- Entsprechende Hinweisschilder befinden sich auf allen Etagen.
- Tasten und Bedienelemente in den Aufzügen werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert. Entsprechende Reinigungsprotokolle hängen aus.
- Die Reinigungskraft arbeitet in den Personenaufzügen nur mit Mund- und Nasenbedeckung. Sie betritt einen Personenaufzug nur, wenn sich kein Gast darin aufhält.
- Im Anschluss an die Reinigung und Desinfektion wird gut sichtbar, ein „Hygieneschild“ angebracht. So erkennen sowohl Gäste als auch Kollegen, dass der Personenaufzug hygienisch sauber ist.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

Toiletten

- Vor den Eingangsbereichen der öffentlichen Toiletten befinden sich Hinweisschilder betreffend der Höchstanzahl der Gäste, die gleichzeitig die Toilette benutzen dürfen.
- Es gibt Aushänge von Verhaltensregeln und zur Handhygiene in allen Toiletten.
- In allen öffentlichen Toiletten stehen Desinfektionsspender bereit.
- Es sind Handtuchspender mit Einmalhandtüchern vorhanden.
- Auf zusätzliche Hygieneartikel wie beispielsweise Haarspray, Wattestäbchen und Handcreme wird verzichtet. Diese kann sich der Gast bei Bedarf hygienisch verpackt an der Rezeption aushändigen lassen.
- Die Reinigungskraft arbeitet in den Sanitäranlagen/Toiletten nur mit Mund- und Nasenbedeckung.
- Die Reinigungskraft betritt die Sanitäranlagen/Toiletten nur, wenn sich kein Gast darin aufhält.
- In den Sanitäranlagen/Toiletten befindet sich jeweils nur ein Mitarbeiter.
- Es gibt einen Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft.
- Im Anschluss an die Reinigung und Desinfektion wird gut sichtbar, ein „Hygieneschild“ von außen an der Tür angebracht. So ist deutlich zu erkennen, dass die Sanitäranlagen/Toiletten hygienisch sauber sind.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

Hotelgäste

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Vor der Anreise wird der Gast per Mail über die aktuell geltenden Maßnahmen informiert.
- Bei der Begrüßung findet keinerlei Körperkontakt statt.
- Die Kommunikation erfolgt mit Mund- und Nasenschutz unter Einhaltung der Abstandsregeln und durch Plexiglaswände z.B. im Bereich der Rezeption.
- Beim Check-in wird mit der CovPass-Check-App oder gegebenenfalls analog das Impfzertifikat geprüft und mit dem Ausweis abgeglichen.
- Antigen-Schnelltests stehen an der Rezeption zur Verfügung.
- Der Gast erhält auf Wunsch ein ausgedrucktes Exemplar des Hygienekonzepts.
- Es wird ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass der Gast sich bei gesundheitlichen Beschwerden direkt zurückziehen und das Management informieren muss.

Zimmer

- Während des Aufenthalts eines Gastes erfolgt die Zimmerreinigung ausschließlich auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes. Zusätzlich sind Wechselhandtuchpakete hygienisch vorbereitet, die der Gast bei Bedarf an der Rezeption erhält.
- Die Reinigungskraft arbeitet in den Zimmern und im gesamten Haus nur mit Mund- und Nasenbedeckung.
- Die Reinigungskraft betritt das Zimmer nur, wenn sich kein Gast darin aufhält.
- Für Reinigungsarbeiten oder Zimmerservice betritt jeweils nur ein Mitarbeiter das Zimmer.
- Während der Zimmerreinigung wird durchgängig gelüftet.
- Im Anschluss an die Reinigung und Desinfektion wird gut sichtbar, ein „Hygieneschild“ von außen an der Tür angebracht. So ist deutlich zu erkennen, dass das Zimmer hygienisch sauber ist.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

Verpflegung

Speisesaal

- Es befinden sich am Boden vor und im Speisesaal Abstandsmarkierungen.
- Desinfektionsspender stehen am Ein- und Ausgangsbereich sowie am Buffet bereit.
- Der Gast wird durch das Personal zum Tisch an seinen Platz begleitet, dies wird durch Hinweisschilder angezeigt.
- Es gibt feste Tischgruppen und durch das Personal zugewiesene Plätze für die Dauer des gesamten Aufenthalts.
- Die Einhaltung der Abstandsregeln wird durch maximale Bestuhlung der Tischgruppen und freibleibende Plätze zwischen den Gästen gewährleistet.
- Am festen Sitzplatz muss kein Mund- und Nasenschutz getragen werden.
- Die Gäste können sich am Buffet unter Einhaltung der Hygienevorschriften (Mund- und Nasenschutz sowie Einweg-Handschuhe) selbst bedienen.
- Die Selbstbedienung erfolgt tischweise, nach den Vorgaben des Personals an die Gäste.
- Es werden Spender mit Einweghandschuhen für Gäste und Personal bereitgestellt, ebenso wie entsprechende Entsorgungsbehälter für gebrauchte Einweghandschuhe.
- Die Bedienung der Gäste erfolgt soweit wie möglich nur durch einen zuständigen Mitarbeiter.
- Der Speisesaal wird häufig gelüftet. Es werden keine Ventilatoren verwendet.
- Beim Eindecken der Tische werden Gläser und Tassen durch den Mitarbeiter nie im Trinkbereich, sondern weit unten angefasst.
- Nach dem Abtragen und vor dem Auftragen von Gläsern, Tellern, Tischdecken etc., wäscht und desinfiziert der Mitarbeiter seine Hände.
- Nach dem Abräumen des Tisches und zur Vorbereitung jeder neuen Mahlzeit wird die gesamte Tischfläche, sowie Arm- und Rückenlehne der Stühle gereinigt und desinfiziert.
- Im Anschluss daran wird gut sichtbar ein „Hygieneschild“ aufgestellt.
- Bedienelemente sowie Handkontakte der Kaffeemaschine und anderer benutzter Flächen werden nach jeder Kaffeepause und jeder Mahlzeit gereinigt und desinfiziert.

Darreichungsform der Speisen

- Alle Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) werden in Buffetform angeboten.
- Kaltgetränke werden in verschlossenen Flaschen an die Gäste ausgegeben.
- Es gibt keine Stationen z.B. für Essig und Öl, an denen sich alle Gäste bedienen. Bei Bedarf bringt der Service-Mitarbeiter entsprechende Dinge dem Gast persönlich und nimmt diese nach Gebrauch wieder mit und reinigt die Gegenstände.

Arbeitssicherheit und Abläufe

Küche

- Es gibt keine Überschneidung von Arbeitsbereichen der Mitarbeiter. Auf allen Posten wird für die Einhaltung der Abstände gesorgt.
- Kontaktminimierung soweit möglich zwischen Küchen- und Servicemitarbeitern ist angestrebt.
- Sowohl die Küchen- wie auch die Servicemitarbeiter tragen Einmalhandschuhe.
- Die Mitarbeiter tragen auch im internen Bereich Mund- und Nasenschutz, sofern es bei Arbeitsprozessen keine ausreichende Möglichkeit des Abstandshaltens gibt.
- Arbeitsmaterialien werden aufgrund der hohen Wirksamkeit von Hitze gegen Coronaviren noch öfter heiß gereinigt.
- Oberflächen werden noch häufiger gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert.
- Reinigungstücher werden noch häufiger gewechselt.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

Persönlicher Umgang mit den Mitarbeitern

- Mit den Mitarbeitern wird regelmäßig transparent über den Ernst der Lage, die getroffenen Schutzmaßnahmen und die gewünschte Gästekommunikation gesprochen.
- Die Mitarbeiter werden dafür sensibilisiert, sich im Falle von ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und gegebenenfalls zu Hause zu bleiben.
- Mitarbeiter werden regelmäßig darauf aufmerksam gemacht, dass sie sich häufig die Hände waschen sollen und sich möglichst wenig ins Gesicht fassen sollen.
- Organisationsanweisungen erfolgen vorwiegend digital.
- Arbeitsbesprechungen werden soweit möglich digital und/oder in getrennten Gruppen durchgeführt.
- Bis auf weiteres finden keine gemeinsamen Pausen von Mitarbeitern statt. Dies wird durch flexible Pausenzeiten ermöglicht.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert. Sie werden regelmäßig geschult und dokumentiert und für alle Mitarbeiter transparent zugänglich gemacht.
- Es werden Masken für den Mund- und Nasenschutz sowie Selbsttests in ausreichenden Mengen zur Verfügung gestellt. Alle Mitarbeiter führen zu Beginn ihrer Schicht einen Antigen-Schnelltest durch.

Arbeitsprozesse / Lieferanteneingang / Privateingänge / Warenannahme

- An allen Ein- und Ausgangsbereichen stehen Desinfektionsspender bereit.
- Kontakt mit betriebsfremden Personen wird weitestgehend vermieden.
- Es wird verstärkt auf Arbeitsteilung im Sinne von klarer Aufgabenverteilung gesetzt.
- Es werden feste Teams und feste Zeiten festgelegt.
- Verhaltenshinweise und Hygienevorschriften für Lieferanten und andere externe Personen sind gut sichtbar ausgehängt.
- Es wird ein separater Hinweis zur Mund- und Nasenbedeckung für Lieferanten und andere externe Personen ausgehängt.
- Der Kontakt von hauseigenen Mitarbeitern zu Lieferanten und externen Dienstleistern wird weitestmöglich vermieden. Ist ein Kontakt dennoch notwendig, wird auf entsprechende Abstände geachtet.
- Warenannahme erfolgt falls nötig durch einen einzigen Mitarbeiter. Die Abstands- und Hygieneregeln sind dabei einzuhalten.
- Falls der Aufenthalt oder der Kontakt zu Lieferanten und anderen externen Mitarbeitern länger als 15 Minuten im Innenbereich stattfindet, wird die Person gebeten, einen Schnelltest zu machen und sich zur Nachverfolgung via Corona-Warn-App zu registrieren.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

Tagungen und Veranstaltungen

Seminarräume / Coworking

- Es sind Hinweisschilder für Teilnehmer vorhanden, die erklären, dass am Tisch das Tragen eines Mund- und Nasen-Schutzes keine Pflicht ist, wohl aber am Weg zum Tisch und auf allen anderen öffentlichen Flächen.
- In den Seminarräumen muss ein Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten werden, die Tische werden dementsprechend weit auseinandergestellt und Sitzplätze als nicht besetzbar gekennzeichnet.
- Sollte die Einhaltung der Abstandsregeln aufgrund der räumlichen Gegebenheiten nicht möglich sein, besteht die Pflicht zum Tragen eines Mund- und Nasenschutzes auch am Tisch.
- Abhängig von der Größe des Raums wird die maximale Anzahl an Teilnehmern begrenzt.
- Die Einhaltung der Sitzordnung ist festgelegt.
- Die Sitzordnung ist so gestaltet, dass kein direkter Face-to-Face-Kontakt entsteht.
- Partner- und Gruppenarbeit sind unter Wahrung der Abstandsregelung erlaubt.
- Von Seminarleitern im Voraus erstellte Arbeits- oder Unterrichtsmaterialien dürfen von Teilnehmern falls nötig auch haptisch entgegengenommen werden – dies gilt insbesondere für Materialien, die im Seminar erstellt werden und gleichermaßen auch für Materialien, die für das Seminar von den Teilnehmern zur Vorbereitung benötigt werden.
- Während des Seminars wird regelmäßig gelüftet.
- Zur Vorbereitung und nach dem Seminar werden die gesamten Tischflächen, sowie Arm- und Rückenlehne der Stühle gereinigt und desinfiziert.
- In den Pausen muss gewährleistet sein, dass Abstand gehalten wird. Außerhalb der Seminarräume ist das Tragen von Mund- und Nasen-Schutz Pflicht.
- Gegebenenfalls wird je nach Gruppengröße mit versetzten Pausenzeiten gearbeitet, um zu vermeiden, dass sich Ansammlungen im Bereich der Sanitäranlagen oder der Kaffeemaschine bilden.
- Bedienelemente, sowie Handkontakte der Kaffeemaschine und Abstellflächen werden nach jeder Kaffeepause gereinigt und desinfiziert.
- Vor und nach dem Seminar erfolgt eine Reinigung und Desinfektion des Raums. Nach Abschluss wird gut sichtbar, ein „Hygieneschild“ von außen an der Tür angebracht. So erkennen sowohl Teilnehmer als auch Kollegen, dass der Seminarraum hygienisch sauber ist.
- Die Reinigungskräfte arbeiten in den Seminarräumen und im gesamten Haus nur mit Mund- und Nasenbedeckung.
- Die Reinigungskraft betritt den Seminarraum nur, wenn sich kein Teilnehmer darin aufhält.

Sport und Wellness

Trainingshalle / Ausübung Tanzsport / Veranstaltungsformat

- Tangoworkshops finden unter 2G-plus-Bedingungen statt. Alle Teilnehmer sind geimpft oder genesen und können dies belegen. Zusätzlich ist bei Anreise/Check-in ein negativer Antigen-Test oder PCR-Test vorzuweisen.
- Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, bitten wir bei Inzidenzen über 350 die Teilnehmer, die bereits eine Booster-Impfung erhalten haben, bei Anreise/Check-in ebenfalls einen negativen Antigen-Test oder PCR-Test vorzuweisen oder unter Aufsicht durchzuführen.
- Entsprechende Impf- und Testnachweise sind vorzulegen und werden dokumentiert.
- Alle Kursteilnehmer und Gastlehrer werden vor dem ersten Betreten der Trainingshalle hinsichtlich aller hier aufgeführten Maßnahmen belehrt und im Anschluss gebeten, diese Belehrung schriftlich zu bestätigen.
- Die Anzahl der anwesenden Personen, die sich gleichzeitig im Innenbereich von Sportstätten, Fitnessstudios und anderen Räumlichkeiten, in denen Sport ausgeübt wird, aufhalten, sind so festzulegen, dass auch bei Erreichen der Personenhöchstzahl die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zu jeder Zeit gewährleistet ist.
- Die Einteilung des Trainingssaals in individuelle Trainingsbereiche bedeutet, dass die Veranstaltung auf maximal 15 Paare, dies entspricht 30 Personen, limitiert ist.
- Jedes Paar erhält einen abgegrenzten und markierten Bereich von etwa sechs Quadratmetern als eigene Trainingsfläche, in dem es sich aufhalten und trainieren darf. Ein Abstand von 1,5 Metern von Paar zu Paar ist somit jederzeit gewährleistet.
- Die Teilnehmer werden aufgefordert, sich beim Betreten des Saals direkt auf die ihnen zugewiesene Fläche zu begeben.
- Die Teilnehmer nutzen in der Regel ihre Hotelzimmer als Umkleidemöglichkeit und erscheinen bereits in entsprechender Sportbekleidung im Tanzsaal.
- Sollten Gäste ohne Zimmerbuchung teilnehmen, nutzen diese den ihnen zugewiesenen Bereich zum Umziehen und Ablegen von Jacken und Taschen.
- Vor und nach jeder Kurseinheit werden alle Fenster geöffnet. Sofern Lärmschutz und Witterung es zulassen, bleiben die Fenster auch während der Veranstaltung geöffnet.
- Nach Kaffeepausen, die unter Einhaltung aller vorgeschriebenen Hygieneregeln stattfinden, werden die Bedienelemente, sowie Handkontakte der Kaffeemaschine und Abstellflächen gereinigt und desinfiziert.

Sauna

- Die Sauna darf maximal mit einer Person oder Personen des gleichen Haushaltes belegt und benutzt werden. Darauf wird in der Sauna mit einem Hinweisschild verwiesen.
- Zeitslots für die Benutzung der Sauna müssen an der Rezeption/Check-in reserviert werden.
- Jeder Gast erhält ein eigenes, ausreichend großes Handtuch und einen Bademantel zur Benutzung der Sauna.
- Es werden Hinweisschilder zu den Verhaltensregeln (kein Körperkontakt, kein Betreten bei Unwohlsein) ausgehängt.
- Entsprechende Hinweisschilder „Sitz- und Liegeflächen des Nutzers müssen vollflächig durch ein Textil so bedeckt sein, so dass kein Hautkontakt zu Sitz- und Liegefläche des Nachbarn besteht“ hängen aus.
- Vor und nach jeder Benutzung der Sauna, sowie in regelmäßigen Zyklen wird die Sauna gereinigt und desinfiziert (Sitz- und Liegeflächen, Flächen und Gegenstände, Haltegriffe, Armaturen und weitere Kontaktflächen).
- Die Reinigungskraft arbeitet im Saunabereich nur mit Mund- und Nasenbedeckung.
- Die Reinigungskraft betritt den Saunabereich nur, wenn sich kein Gast darin aufhält.
- Im Anschluss an die Reinigung und Desinfektion wird gut sichtbar ein „Hygieneschild“ angebracht. So erkennen sowohl Gäste als auch Kollegen, dass die Sauna hygienisch sauber ist.
- Es ist ein Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft vorhanden.
- Sobald „Hotspot-Regelungen“ gelten, bleibt die Sauna geschlossen.
- Es gelten neben den üblichen hohen Hygienestandards und den Hygienevorschriften nach HACCP die jeweils gültigen Corona-Hygiene-Regeln.

*Wir wünschen einen
angenehmen und sicheren
Aufenthalt in unserem Hause!*

Bleiben Sie gesund!



Limesstraße 16 ▪ 61389 Schmitten

Mobil + 49 160 966 25407 ▪ mail@ta-taa.de

www.ta-taa.de