



Hygiene Manifest Romantik Hotel Chalet am Kiental

Unsere Maßnahmen im Umgang mit Covid-19

Corona-Virus – Das Romantik Hotel Chalet am Kiental übernimmt Verantwortung. Wir stehen für Gastfreundschaft. Die Leidenschaft, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen, bleibt bestehen. Hinzu kommt noch mehr Sicherheit. Ihr Wohlergehen steht bei uns an erster Stelle. Und: Wir tun alles, um Sie und Ihre Reisepläne bestmöglich zu unterstützen. Das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Sicherheit unserer Gäste und Teammitglieder ist unsere oberste Priorität. Um das zu gewährleisten, haben wir Abläufe, Pläne und Regeln eingeführt, die garantieren, dass sich alle Gäste in den Hotels sicher fühlen. Wir befolgen die Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO), des Robert-Koch-Institutes sowie die Vorschriften der Gesundheitsbehörden, um die Ausbreitung und die Übertragung von Krankheiten zu verhindern. Wir achten hierbei auf alle vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen in allen Bereichen unserer Hotels. Die wichtigsten Infektionsschutzmaßnahmen, die wir in unserem Hotel umsetzen:

Maßnahmenkatalog zur Wiedereröffnung des Hotels bezüglich Vorbeugung und Eindämmung einer potentiellen Verbreitung des Covid-19, mit dem Ziel, sowohl Mitarbeiter, als auch Gäste so gut wie möglich vor einer potentiellen Ansteckung zu schützen.

Allgemeine Maßnahmen

- Überprüfung der HACCP Standards in allen Abteilungen und Aufstockung der Desinfektionsmöglichkeiten für Gäste und Mitarbeiter
- Desinfektionsspender am Eingang, an unserer Rezeption, Eingang Restaurant, Umkleide der Mitarbeiter und selbstverständlich in den öffentlichen Toiletten
- Maskenpflicht
- Handschuhpflicht (Einweghandschuhe) für alle Mitarbeiter
- Plexiglasscheibe an der Rezeption/Empfang
- Intensiveres Lüften aller öffentlichen Räume des Hotels/Restaurants
- Mitarbeiterbesprechungen werden ebenso mit entsprechenden Abständen von mindestens 1,50m zwischen jedem Mitarbeiter abgehalten
- Staffelung der Essenszeiten der Mitarbeiter
- Höhere Intervalle bei der Reinigung und Desinfektion der Arbeitsmittel/Werkzeuge



- Regelmäßige Unterweisungen aller Mitarbeiter über neue Regelungen
- Erstellung von entsprechenden Aushängen
- Türklinken werden regelmäßig desinfiziert
- Prospektauslagen werden entfernt
- Desinfizierung des Front Office Bereiches wie z. B. Tastatur, Telefon
- Tägliche Reinigung und Desinfektion der Arbeitsmittel/Werkzeuge – diese werden sofern möglich personenbezogen genutzt.
- Bei Verdachtsfällen bzw. Symptome einer Ansteckung innerhalb der Belegschaft wird der Mitarbeiter sofort angewiesen sich telefonisch beim Arzt zu melden und unverzüglich das Haus zu verlassen
- Eine Aufstellung aller direkten Kontakte muss unverzüglich dem Betrieb gemeldet werden.
- Unterweisung und Schulung der Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen durch aktive Kommunikation und sobald neue Regelungen gelten.
- Erstellung von entsprechenden Aushängen.
- Schriftliche und mündliche Unterweisung werden dokumentiert.
- Ernennung eines Hygiene Koordinators (Ansprechpartner: Philip Strobl) Task Force trifft sich alle 2 Wochen (zusätzlich nach Bedarf) um die aktuellen Maßnahmen regelmäßig zu aktualisieren bzw. zu vervollständigen – ebenso die Unterweisungen für die Mitarbeiter.

Maßnahmen im Restaurant

- Einhaltung der Mindestabstände von 1,50m zwischen jedem Tisch im Restaurant und im Außenbereich, sofern dies nicht möglich ist wird lediglich jeder Zweite Tisch besetzt
- Reduzierung der Personenanzahl - Maximale Personenanzahl von 30 Personen pro Restaurant mit entsprechendem Abstand.
- Tischgrößen werden verkleinert (nur noch Einzelpersonen, Paare oder Familien)
- Familienzonen werden eingeführt



- Regelmäßiges Lüften aller Räume
- Es werden keine Buffets mehr angeboten, insbesondere das Frühstücksbuffet ist hiervon betroffen. Frühstück wird in Zukunft nur noch am Tisch serviert, Extras werden à la carte bestellt (so z.B. Café, Tee, Eierspeisen, Pfannkuchen, Müslis, Obstsalate usw.)
- Keine Plätze mehr am Bartresen, nur noch an den Einzeltischen in der Bar mit o.g. Abständen und maximaler Personenanzahl
- Bartresen ist geschlossen (Getränke dürfen an Tischen oder im Zimmer zu sich genommen werden)
- Gläser und Tassen werden nur mit Handschuhen angefasst
- Weine werden an der Theke eingeschenkt und glasweise zum Gast gebracht, Sofern Wein Flaschenweise geordert wird muss der Gast sich selbst einschenken/nachschenken
- Zwei Kellner System einführen (maximal zwei Kellner pro Tisch, 1 bringt das Essen und der anderer räumt ab)
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst sofort Hände waschen bevor sauberes Geschirr angefasst wird. Sollte der Mitarbeiter Einweghandschuhe tragen, diese direkt wechseln.
- Speisekarte wird auf einer Staffelei präsentiert – dementsprechend „kontaktlos“.
- Einweg-Speisekarten
- Speisen werden mit Glochen serviert
- Keine Menagen am Tisch
- Desinfektionsspender am Eingang des Restaurants
- Desinfektion jedes Tisches und aller Armlehnen sobald die Gäste den Tisch verlassen haben
- Wenn möglich kontaktlos bezahlen
- Rechnungsmappen, Weinkarten und Kugelschreiber nach jeder Nutzung desinfizieren.



Maßnahmen in der Küche

- Arbeitsbereiche werden w. m. klar getrennt, um mehr Abstand zwischen den Mitarbeitern zu generieren
- Arbeitsmaterialien werden zwischen den Mitarbeitern nicht geteilt
- Arbeitsmaterialien werden regelmäßig heiß gewaschen
- In der Spülküche das saubere und schmutzige Geschirr noch besser voneinander trennen
- Lieferanten müssen Mundschutz und Einweg Handschuhe tragen
- Allgemeine Mundschutzpflicht
- Allgemeine Einweghandschuhpflicht

Maßnahmen im Housekeeping

- Beim Putzen der Zimmer, alle Lichtschalter, Armaturen, Fernbedienungen, Fenstergriffe und ähnlichen desinfizieren
- Dekorationskissen/decken entfernen
- Maskenpflicht und Einweghandschuhpflicht
- Öffentliche Bereiche u.a. WC's stündliche Reinigung und Desinfektion
- Allgemein: Flächen, wie z.B. Aufzug, Treppengeländer usw. regelmäßig reinigen/desinfizieren

Front Office

- Plexiglasscheiben auf dem Rezeptionstresen
- Mundschutzpflicht + Einweghandschuhe
- Desinfizierung der Flächen wie Tastaturen, Telefone usw.
- Abstandsmarkierungen durch Kordelständer
- Hinweisplakate an allen relevanten Stellen

Wir behalten uns vor, jene Maßnahmen entsprechend den Vorgaben der Staatsregierung anzupassen und fortlaufen zu aktualisieren.

21. Mai 2020