

Sicherheits- und Hygienekonzept für die Evangelische Bildungsstätte Schwanenwerder zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeitenden

(Ohne Gewähr oder Anspruch auf Vollständigkeit)

Allgemein

Hygiene hat in unserem, wie in allen VCH-Hotels, schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft, um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter sicherzustellen. Seit der Schließung des Hauses Ende März wurden sämtliche Leitungen im 24 bzw. 48-Stunden-Rhythmus gespült und alle Räume regelmäßig gelüftet. Alle Reinigungsarbeiten sind intensiviert worden.

Es gelten für alle die Hygienerichtlinien:

- Distanzregeln einhalten, mind. 1,5m
- Berührungen und Körperkontakt vermeiden
- Husten- und Nies-Regeln einhalten
- Hände vom Gesicht fernhalten
- regelmäßiges und richtiges Händewaschen

Personal

- Alle Mitarbeitenden, die Erkältungssymptome aufweisen sind mind. 7 Tage in Quarantäne
- Alle Mitarbeitenden erhalten Mund-Nasen-Schutz, diese Masken werden je nach Tragezeit, regelmäßig gewechselt
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen Mitarbeitende einen Mund-Nasen-Schutz
- Arbeitsplätze im Büro wurden so umstrukturiert, dass ausreichend Abstand besteht und wenn möglich nur ein Mitarbeiter pro Raum arbeitet.
- Es gelten versetzte Pausen-, Arbeits- und Essenszeiten
- Angehörige von Risikogruppen werden besonders geschützt • Bei der Personalplanung werden möglichst immer die gleichen Teams in einer Schicht / in einem Büro eingesetzt
- Arbeitsmittel und Werkzeuge werden ausschließlich personengebunden verwendet

Eingangsbereiche

- Wenn möglich, stehen Türen zu den Stoßzeiten „offen“
- in den öffentlichen Bereichen stehen Desinfektionsspender zur Verfügung
- Es wurden Personen-Leitsysteme (Eingang / Ausgang) entwickelt und entsprechend signalisiert
- Die Benutzung des Aufzugs ist auf max. 2 Personen beschränkt

Empfang / Lobby

- Gut durchlüfteter Bereich
- Es wurde eine Plexiglasscheibe an der Rezeption installiert
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5m Markierung sind vorhanden
- Es gibt ein Hinweisschild „Bitte Abstand halten“

- Kein öffentlicher Obstkorb
- Regelmäßiges Desinfizieren aller Oberflächen, Rezeptionstresen, EC-Karten-Geräte etc.
- Prospektständer sind leergeräumt, Prospekte und Stadtpläne werden auf Nachfrage herausgegeben

Check In

- Desinfektion aller Zimmerkarten / -schlüssel vor Ausgabe
- Meldescheine werden vom Gast bitte mit **eigenem Stift** ausgefüllt
- Gäste werden darauf hingewiesen: „Sollten Sie während des Aufenthaltes relevante Symptome entwickeln: Bitte im Zimmer bleiben, „Bitte nicht stören“-Schild raushängen und sich telefonisch an der Rezeption melden.“
Die Mitarbeitenden wissen, an wen bzw. welchen Arzt, sie sich dann wenden müssen und holen Hilfe.

Check Out

- Kontaktloses Zahlen oder Kartenzahlung wird bevorzugt

Zimmer

- Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände wurden aus den Zimmern entfernt
- Sie erhalten eine Wolldecke auf Anfrage
- Hinweis an die Gäste, vorrangig die Sanitäreinrichtungen des Zimmers und nicht die öffentlichen zu nutzen
- Eine Informationsmappe mit den Verhaltensregeln liegt an der Rezeption zur Ansicht
- Prospekte / Informationen auf dem Zimmer werden nach der Abreise austauscht / desinfiziert
- Desinfektion von allen Lichtschaltern, Griffen und Oberflächen bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet nach Hygienerichtlinien
- Zimmer bleiben nach der Belegung für 24 Stunden unbelegt

Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- Ein Mitarbeiter ist täglich für die Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Alle Bereiche werden regelmäßig gelüftet
- Verzicht auf „Endlosrollen“ in den öffentlichen WCs
- 1- bis 2-stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten
- Reinigung nur in Abwesenheit der Gäste
- Desinfektionsmittel auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar
- Jedes zweite Pissoir ist gesperrt
- Anleitung zum Händewaschen sind an den Waschbecken ausgehängt

Gastronomie

- Die Laufrichtungen im Restaurant sowie der Ein- und Ausgang sind markiert und ausgeschildert
- Reduzierung der Restaurantkapazität um 50% zur Sicherstellung des Mindestabstandes
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Zuweisung von Sitzbereichen für Gruppen
- Auf das Frühstücksbuffet wird verzichtet. Stattdessen à la carte Frühstück auf Vorbestellung
- Keine Mittag- und Abendbuffets, stattdessen in Form von Tellergerichten
- Gruppeneinteilung für Essenszeiten
- Platz besetzt – Platz frei Regel
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch, keine offenen Getränke
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch
- Verzicht auf jede Art von Aufstellern
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Es werden ausschließlich Papierservietten (einmal) verwendet
- Servicemitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz
- Verzicht auf Kaffeemaschine zur Selbstbedienung bzw. Bedienelemente der Kaffeemaschine werden regelmäßig desinfiziert und auch hier: Bodenmarkierungen zum Abstandhalten
- Abgeräumt wird generell erst, wenn die Gäste weg sind
- Geschirrspültemperatur wird überprüft

Tagungsräume

- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung extra großer Tagungsräume
- Einhaltung der Sicherheitsabstände zwischen den Tagungstischen
- es sind nur so viele Stühle im Raum, wie die Veranstaltung vorangemeldete Teilnehmer hat
- Regelmäßiges Lüften der Räume, evtl. zusätzlich durch die Gäste

Kaffeepausen

- Pausenzeiten werden versetzt für jede Gruppe besprochen
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt, wenn keine Gäste mehr anwesend sind
- Nur abgepackte oder portionierte Pausen-Snacks

Berlin, 10. Mai 2020

Stefanie Jüngerkes

Geschäftsführerin