

## Maßnahmen bei Wiedereröffnung - Sicherheits- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter  
(Stand 10.08.2020)

### Allgemein

Hygiene hat im Hotel Wienecke XI. schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter sicherzustellen.

- Die Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) wurde erstellt
- Eine Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz wurde ebenfalls als "Regeln für das Corona Hygiene Plus" erstellt
- **Alle Mitarbeiter sind über die o.g. notwendigen Hygienerichtlinien geschult**
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen sind mind. 7 Tage in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Allen Mitarbeitern stehen Mund-Nasen Schutz zur Verfügung
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen Mitarbeiter einen Mund-Nasen Schutz
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards

### Eingangsbereiche

- Eingangstüren stehen zu den Stoßzeiten auf "offen"
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Desinfektionsspender sind in allen Eingangsbereichen installiert:
- Empfang/Rezeption
- Restaurant
- Tagungsräume
- Säle

### Rezeption / Check IN / Check OUT / Lobby

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5 m Markierung  
Hinweisschild "Bitte Abstand halten"
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)  
Spuckschutzwand zwischen Rezeptionsmitarbeiter - Gast

Hildesheimer Straße 380 · 30519 Hannover · [www.wienecke.de](http://www.wienecke.de) · E-Mail: [bankett@wienecke.de](mailto:bankett@wienecke.de) · Tel. 0511 / 12 611-538 · Fax 0511 / 12 611-540

- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, bieten wir Zimmerbuchungen,
- die schon bei der Buchung digital bezahlt werden können
- Mobile Payment - wir bevorzugen kontaktlose Zahlungen - alle digitalen EC-Karten, Kreditkarten und per Mobiltelefon,
- Zimmerschlüssel werden beim Ausgeben und Annehmen desinfiziert

### Personenaufzüge

- Hinweisschild: Maximal 2 Personen zulässig an allen Aufzügen
- Tasten im und am Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert

### Auf der Etage - Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage und Zimmern für Zimmerreinigungskräfte
- Desinfektion von allen Lichtschaltern, Türklinken, Griffen etc. bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von CR 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) - wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer, wir haben ein Reinigungskonzept
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- und Nasenschutz, ggfs. Handschuhe (Händehygiene nach 5 Punkteplan nach jeder Zimmereinigung)
- Zusätzlich bis alle Einschränkungen aufgehoben oder neue gesetzliche Bestimmungen bekannt gemacht sind:  
Zimmer bleiben nach der Belegung für 24 Stunden unbelegt

### Öffentliche Toiletten / Bereiche

- Seifen- und Desinfektionsspender stehen zur Verfügung
- **Ein** Mitarbeiter ist täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Nutzung von Einmalpapierhandtüchern in den öffentlichen WCs
- stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten (6.00 - 21.00 Uhr), verkürzter Reinigungszyklus
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Jedes zweite Pissoir gesperrt «- Abstand halten -»

### Gastronomie / Restaurants

- "Wait to be seated" im Restaurant - es werden Ihnen Plätze zugewiesen
- Keine Entgegennahme der Garderobe
- Die Tische sind mit einem Mindestabstand von 1,50 m angeordnet
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Roomservice wird ohne Aufschlag angeboten
- Vor dem Betreten des Restaurants Hinweis an den Gast bezüglich der Handdesinfektion
- Platz besetzt - Platz frei Regel (Stuhl bleibt dazwischen als Abstandshalter stehen)

- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch (Tütchen auf Wunsch ausgeben)
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Ausschließliche Verwendung von Papierservietten
- Verzicht auf Tischwäsche (Reinigen und Flächendesinfektion nach jedem Gast)
- Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Dabei können auch Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen genutzt werden. Mund-Nasen-Schutz ist für unser Servicepersonal verpflichtend - nicht für die Gäste am Tisch. (Mund- und Nasenschutz stört die Übertragungswege und verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Mobile Payment -7 siehe Rezeption
- Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor bei Schichtwechsel desinfiziert
- Frühstücksbuffet oder individuelles Frühstück von 06:30 Uhr bis 10.00 Uhr

**Lunch** von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr  
Timeslots / Buffet

Verzicht auf Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code).

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablettts, Servietten etc.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

Die für die Corona-bedingte Gäste-Registrierung aufgenommenen Daten werden vertraulich und lediglich für die ggf. nötige, hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie aufgenommen, drei Wochen gesichert im Hause aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben.

## Tagungsräume

Hildesheimer Straße 380 · 30519 Hannover · [www.wienecke.de](http://www.wienecke.de) · E-Mail: [bankett@wienecke.de](mailto:bankett@wienecke.de) · Tel. 0511 / 12 611-538 · Fax 0511 / 12 611-540



WIENECKE XI.

Innovative Congress- und Hospitality-Konzepte. Kreative Umsetzung. Nachhaltige Bewirtschaftung.

Alles über unsere unterschiedlichen Häuser, unsere unendlichen Möglichkeiten und unser Engagement unter [www.wienecke.de](http://www.wienecke.de)

- Hinweisschild "Bitte Abstand halten"
- Vorschlag, sofern es keine staatlichen Vorgaben gibt: 1 Person pro ca. 5m<sup>2</sup>
- Pro Tisch nur 1 Stuhl - kein Stuhlkreis, keine Sitzreihen etc.
- Bei Tagungsräumen mit 2 Türen: eine Tür als Eingang, eine als Ausgang kennzeichnen, um enge Begegnung in der Tür zu vermeiden
- Hotelmitarbeiter öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird)
- Leerung der Abfalleimer in jeder Pause
- Gläser und Kaffeetassen mit Handschuhen decken, jeder Teilnehmer bekommt sein Glas bzw. Tasse auf seinen Platz eingedeckt, Gläser und Tassen werden bei jeder Pause ausgetauscht  
Jeder Teilnehmer bekommt einen Flaschenöffner am Platz, es werden Getränkestation mit kleinen Flaschen zur Verfügung gestellt
- Zeitversetzte Einnahme des Mittag- & Abendessens im Restaurant. so dass möglichst nur eine Gruppe unter Wahrung der Mindestabstände im Restaurant ist - siehe Restaurant Lunch / Dinner  
Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt - siehe Öffentliche Toiletten / Bereiche
- Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Tagungsraum -beim Referenten zu Beginn abfragen, was benötigt wird und dieses dann in angemessenen Mengen zur Verfügung stellen (kann bei Bedarf nachgeordert werden) / Flipchart-Stifte und Marker werden abends desinfiziert
- Gründliche Reinigung der Tische mit Desinfektionsspray (Flächendesinfektion) einmal täglich, wenn der Tisch vom gleichen Teilnehmer benutzt wird, ansonsten in jeder Kaffee- und Mittagspause sowie abends
- Tägliche Reinigung der Flaschenöffner, Stühle, Stuhllehnen, Lichtschalter, Fenstergriffe, Türklinken und Fernbedienungen (falls vorhanden)

### **Lunch / Kaffeepause**

- Getränkestation „Coronagerecht“, Lunch als Buffet mit Essensausgabe vom Koch, Besteckmit Serviette als Bestecktasche. Das Essen wird am Tisch im raum eingenommen, Geschirrrückgabe an der Rücknahmestation.
- Selbstbedienung der fertig konfektionierten Produkte - Mindestabstand von 1,50 beachten  
Müsliriegel, Joghurt im Glas, Smoothies etc, alles einzeln portioniert
- Snack vormittags, Kuchen nachmittags (ökologisch verpackt)
- Kein Obstkorb im Pausenbereich -nur verpacktes Obst
- Bedienelemente der Kaffeemaschine werden regelmäßig desinfiziert (keine Thermoskannen)