

# Hygienekonzept Junges Hotel Hamburg

## A. Veranstaltungsbereich

### 1. Kommunikation an Veranstaltungsgäste

Im Veranstaltungsbereich des Jungen Hotels Hamburg gelten die üblichen Hygieneregeln:

- Mindestabstand zu anderen Personen: 1,5 m
- Tragen von Nasen-Mundschutz in allen öffentlichen Bereichen des Hotels, d.h. außerhalb Ihres Zimmers
- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife, mind. 20 sec.
- Husten und Niesen auch mit Mundschutz in die Armbeuge

### 2. Abstandswahrung

Abstandsmarkierungen und Hinweisschilder werden angebracht beim Zugang zum VA-Bereich, vor den Toiletten, Garderobe, Kaffeemaschinen und anderen Kontaktpunkten der Veranstaltungsgäste. Es wird eine Kaffeemaschine angeschaltet werden.

Tische und Stühle in den Veranstaltungsräumen werden auseinandergestellt, so dass ein Mindestabstand pro Person von 1,50 m gewährleistet wird.

Ein „Wegeleitsystem“, deutliche Hinweisschilder und Abtrennungen mit Bodenaufklebern verhindern, dass im VA-Foyer und in den Gängen zu den Räumen der Abstand unterschritten wird.

### 3. Reduzierung der Kapazitäten

Die Tagungsräume werden nicht mehr mit der sonst genehmigten maximalen Personenzahl gefüllt.

Es gilt: 1 Person pro 4 m<sup>2</sup>, für Aufzüge 1 Person pro 1,5 m<sup>2</sup>.

Die neue Belegungsliste findet sich auf unserer Website im Bereich Veranstaltungen.

#### **4. Intensivierung der Reinigung**

Desinfektionsmittel stehen im VA-Bereichen zur Verfügung.

Türklinken, Handläufe, Griffe, Schalter und Bedientaster der Aufzüge werden mehrmals täglich gereinigt. VA-Technik muss desinfiziert in den Raum gestellt werden und nach Abbau wieder desinfiziert werden (dies wird entsprechen beschildert).

Die Veranstaltungsräume werden regelmäßig gelüftet.

Die Tische in Tagungsräumen werden täglich desinfiziert, Gläser und Tassen ausgetauscht. Die Reinigungsintervalle in den Toiletten im VA-Bereich werden erhöht.

Mögliche „Kontaminierungsträger“ wie Broschüren, Magazine und Flyer werden aus dem VA-Bereich entfernt.

#### **5. Mund-Nasen-Schutz**

Gäste und Mitarbeiter müssen Mund- und Nasenschutz in öffentlichen Bereichen tragen (VA-Foyer und Gänge), den Veranstaltungsgästen wird ein Informationsblatt mit Verhaltensregeln ausgehändigt (s. Pkt. 1.), Desinfektionsmittel und Mundschutz stehen für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung.

#### **6. Weitere Maßnahmen**

Veranstaltungsgäste werden im Restaurant platziert, bei Bedarf werden feste Essenszeiten vereinbart, um jederzeit die Mindestabstände einhalten zu können. Auf Buffets zur Selbstbedienung im VA-Bereich wird verzichtet, die Bezahlung in Hotel und Restaurant soll möglichst kontaktlos erfolgen.

## 7. VDR spezifisches

Als teilnehmendes Certified Hotel des VDR verpflichten wir uns, grundsätzlich die aktuell gültigen Regelungen des Bundes, der Länder, Kommunen und evtl. der WHO in Bezug auf COVID-19 einzuhalten! Folgend die VDR Vorgaben für uns!

- Wie erstellen ein angepasstes Hygienekonzept auf Grundlage der individuellen Gefährdungsbeurteilung als Standard und bei Bedarf für jede einzelne Veranstaltung (Dieses Dokument).
- Die Veröffentlichung der Konzeption des Jungen Hotels erfolgt auf der Hotelwebsite und es wird dieses an den Kunden/Veranstalter übersendet, damit dieser es an seine Teilnehmer weiterleiten kann
- Verpflichtung an Seminarteilnehmer, bei Anzeichen einer Erkrankung fernzubleiben.
- Maximale Teilnehmerzahl festlegen, damit nicht zu viele Menschen in einem Raum sind und die Mindestabstände eingehalten werden können Vorschlag VDR, sofern es keine staatlichen Vorgaben gibt: 1 Person pro 4 m<sup>2</sup>
- Im VA-Bereich einen Händedesinfektionsspender positionieren
- Bei Tagungsräumen mit 2 Türen: eine Tür als Eingang, eine als Ausgang kennzeichnen, um enge Begegnung in der Tür zu vermeiden (z.B. St. Petersburg/Marseille)
- Eine Bestuhlung mit Abstandsregelung anbieten (z.B. kein Stuhlkreis etc.).
- Abstände zwischen den Teilnehmern verdoppeln, so dass ein Platz immer frei bleibt. Abstand mind. 1,5 m vor, neben und hinter jeder Person
- Wir bieten ein kostenpflichtiges Corona-Kit an.
- Gruppenarbeiten nur am Tisch, so dass dadurch der Abstand zwischen den Teilnehmern bestehen bleibt (d.h. Reduzierung „interaktiver Formate“)
- Empfehlung zur Stoßlüftung jede Stunde (Verantwortung liegt beim Tagungsleiter)
- Hotelmitarbeiter öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird)
- 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 bekommt eine Flasche Wasser/Saft etc. auf seinen Tisch, alternativ: Getränkestation mit kleinen Fläschchen, Flaschenöffner an jedem Platz

- Kaffeeservice nur mit Bedienung, damit sich nicht mehrere Teilnehmer aus einer Kanne bedienen. Alternativ: kleine Thermoskannen verwenden oder doch unseren Kaffeeautomaten (dann „Touch-Felder“ regelmäßig desinfizieren)
- Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Raum, bei Referenten zu Beginn abfragen, was benötigt wird und dies zur Verfügung stellen in angemessenen Mengen, kann nachgeordert werden
- Flipchart-Stifte und Marker werden abends desinfiziert
- Regelmäßige Reinigung der Tische mit Desinfektionsspray (Flächendesinfektion), wenn der Tisch vom gleichen Teilnehmer benutzt wird.
- Tägliche Reinigung der Stühle, Stuhllehnen und Fernbedienungen, Lichtschalter, Fenstergriffe und Leerung der Abfalleimer in jeder Pause
- Kaffeepausen werden im Veranstaltungsraum hergerichtet, so dass nur die zugehörige Gruppe Zugang erhält.
- Zeitversetzte Einnahme des Mittagessens im Restaurant, so dass möglichst nur eine Gruppe unter Wahrung der Mindestabstände im Restaurant ist. Mittagszeit ggf. verlängern/anpassen
- Nur Tellergerichte rausgeben, falls Buffet, dann nicht zur Selbstbedienung,
  - mindestens eine Person muss Aufsicht führen bzw. Essen ausgeben
- Nach jeder Pause werden im VA-Bereich und den Toiletten alle Schalter,
  - Türklinken etc. gereinigt
- Gepäck- und Kofferverwahrung am Abreisetag: Die Teilnehmer stellen ihr Gepäck selbst in dem Veranstaltungsraum ab und holen es selbst wieder raus, so dass kein Kontakt durch Hotelmitarbeiter nötig wird (Schlüssel bei den Gepäckfächern werden regelmäßig desinfiziert).

## B. Hotel

Über diese Punkte hinaus gelten im gesamten Hotel folgende Maßnahmen:

- Mitarbeitende, die Krankheitsanzeichen zeigen, sofort nach Hause schicken, ggf. Arzt aufsuchen und ggf. krankschreiben lassen. Das gilt ebenso auch für Mitarbeitende von Fremdfirmen
- Vor der Rezeption am Boden Abstandsmarkierungen anbringen/aufkleben (Vorschlag: mind. 1,5 m oder besser 2 m)
- Kennzeichnung von Laufwegen, Abtrennung mit Kordeln (wenn möglich getrennte Ein- und Ausgänge)
- Vor Aufzügen und kritischen Bereichen (Empfang, Taxi...) ggf. Vereinzelungsmaßnahmen ergreifen, z.B. durch Kordeln
- Desinfektionsmittel in Spendern bereitstellen am Einlass, an der Rezeption, an den Restaurants, an den Aufzügen auf jedem Stockwerk, an den öffentlichen Gästetoiletten, in der Tiefgarage und ggf. an weiteren neuralgischen Punkten  
Optional jedem Gast ein Set ausgeben/verkaufen mit Maske und Desinfektionsmittel bei Check-in
- Mitarbeiter mit Mundschutz und auf Wunsch mit Handschuhen an der Rezeption ausstatten und einen Spuckschutz aus Plexiglas anbringen/aufstellen
- Mitarbeiter anweisen, mehrmals die Hände bzw. Handschuhe zu waschen/desinfizieren/wechseln (Vorschlag: 1 x stündlich) und zueinander ebenfalls den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten
- Jeder Mitarbeiter bedient während seiner Schicht sein „eigenes“ Telefon, bei Schichtwechsel werden diese gründlich gereinigt und desinfiziert, bevor diese an den nächsten weitergegeben wird - oder wenn nur ein Telefon für mehrere Mitarbeiter vorhanden ist, nur einer Person die Nutzung erlaubt ist Hinweis, dass eine Alternative auch das Umleiten auf das private oder geschäftliche Handy des Mitarbeiters sein kann
- Tastaturen der PCs einmal täglich reinigen, pro Schicht nur ein Mitarbeiter pro Tastatur Bei Touch-Screen-Kassen im Restaurant Verwendung von Touch-Pens
- Den Gästen gereinigte Kugelschreiber zur Verfügung stellen oder Kugelschreiber verschenken (Give aways/Werbeträger)
- Kontaktloses Zahlen favorisieren (Tastatur der Kartenlesegeräte nach Benutzung desinfizieren)
-

- Aus den öffentlichen Bereichen Zeitungen, Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Prospekte, Bar- und Speisekarten entfernen und dem Gast ggf. auf Wunschaushändigen/verkaufen Alternativ in einer App als Download für das Handy bereitstellen
- Tresen mehrmals gründlich reinigen (Vorschlag: 1 x stündlich), sowie Acrylglas 2 x täglich
- Nach Auschecken des Gastes Schlüsselkarte gründlich reinigen/desinfizieren
- Sicherstellen, dass nicht zu viele Gäste auf einmal einen Aufzug benutzen (abhängig von der Größe des Aufzugs, so dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann). Hinweis am Aufzug, wie viele Personen max. befördert werden dürfen und der Mindestabstand einzuhalten ist. Vorschlag: Pro 1,5 qm 1 Person
- An den Aufzügen Hinweis zur Lage der Treppenhäuser anbringen, als Alternative bei zu langen Wartezeiten
- Den Gästen beim Check-in ein Blatt mit Hygienemaßnahmen und persönlichen Verhaltensempfehlungen auf das Zimmer legen (laminiert)
- Das Hotelzimmer gründlich jeden Tag reinigen und lüften (die Handtücher und Bettwäsche können mehrere Tage benutzt werden, wie bisher üblich)
- Housekeeping sollte auch Handschuhe tragen und diese nach jedem Zimmer waschen/desinfizieren oder wechseln
- Gläser, Tassen und Besteck pro Gästewechsel im Zimmer nur nach Heißreinigung zur Verfügung stellen Hinweis für die Gäste hinlegen, dass diese auch tatsächlich nach Abreise mit der Spülmaschine bei mind. 60° gereinigt wurden
- Hygieneartikel/Amenities (Mini Shampoo, Duschgel, Lotion, Wattestäbchen, Wattepad etc.) aus dem Bad entfernen und dem Gast auf Wunsch ein originalverpacktes Produkt aushändigen
- Zierkissen und Bettüberwurf etc. aus dem Zimmer entfernen. Deko in den Designzimmern bleibt, wird jedoch regelmäßig desinfiziert.
- Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Gäste A-Z (gedruckt) etc. aus dem Zimmer entfernen
- Alle Flächen, Türblätter und Zargen, Griffe, Schalter, Fernbedienungen, Telefon (auch Hörer Innenseite) und Minibar im Zimmer etc. nach Abreise gründlich reinigen

- Im öffentlichen Bereich alle Türklinken, Lichtschalter, Handläufe, Aufzugsknöpfe regelmäßig, mehrmals am Tag gründlich reinigen Vorschlag: mind. 1 x morgens, 1 x vormittags, 1 x nachmittags, 1 x abends
- Die öffentlichen Toiletten mehrmals am Tag reinigen (Vorschlag: 1 x stündlich) und auf ausreichend Seife und Desinfektionsmittel prüfen
- In den außen liegenden Raucherbereichen Abstandsmarkierungen anbringen (Vorschlag: mind. 1,5 m)
- Vor dem Restaurant am Boden Abstandspunkte anbringen, Gäste platzieren (sich nicht selbst einen Sitzplatz suchen lassen)
- Für das Frühstück (evtl. alle Mahlzeiten?) Zeitslots vergeben, so dass pro 10 qm Restaurantfläche max. 1 Gast anwesend ist
- Tische und Stühle in den Restaurants weiter auseinanderrücken, herausnehmen oder sperren, so dass ein Mindestabstand 2 m eingehalten werden kann (1,5 m + 0,5 m Bewegungsfläche für Personal/Gäste)
- Gäste so platzieren, dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Max. 2 Personen pro Tisch (Ausnahme sind bereits bestehende häusliche Gemeinschaften / Familien mit max. 6 Personen)
- Mitarbeiter im Restaurant mit Mundschutz und Handschuhen ausstatten
- Keine gedeckten Tische vorbereiten, jeder Gast erhält frisch sein Glas, Besteck und Serviette vom Servicepersonal
- In der Küche und am Tresen nur mit Mundschutz und Handschuhen, sowie Arbeitskleidung arbeiten
- Schürzen und Kochjacken nach jeder Schicht an der Arbeitsstätte vor Ort austauschen
- Geschirr, Gläser, Besteck mit mind. 60° reinigen