

ARCADEON Hygienekonzept nach Corona SchutzVO NRW unter Berücksichtigung der einschlägigen „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“

Im HOTEL gilt grundsätzlich:

- Unsere Gäste müssen sich beim Betreten des Hauses bereits im Eingangsbereich die Hände desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).
- In allen öffentlichen Bereichen unseres Hauses ist das Tragen eines Mund-/Nasenschutzes Pflicht. Sobald Sie am Tisch in einem unserer Restaurants sitzen, auf dem Zimmer sind oder im Tagungsraum an Ihrem Platz sind, dürfen Sie diesen abnehmen.
- Gästen, die sich nicht zur Einhaltung dieser Regeln bereit erklären, verwehren wir im Rahmen des Hausrechtes den Zutritt.
- Gäste mit Symptomen einer Atemwegsinfektion erhalten keinen Zutritt zu unserem Haus.

An der Rezeption:

- Unsere Eingangs- und Zwischentüren bleiben bei entsprechender Witterung möglichst offen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen).
- Unser Check-in-Prozess wird mit 1,50 m Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestaltet.
- Wir haben eine räumliche Trennung (Plexiglas) vorliegen.
- Vor der Rezeption sind Abstandsmarkierungen angebracht.
- Wo es möglich ist, weisen wir auf digitale Prozesse hin (Gästeinformationen, Unterschrift, Bezahlung etc.).
- Wir bieten flexible Zimmerbuchungen, die schon bei der Buchung digital bezahlt werden können.
- Aktuell müssen wir auf das frische Obst und Bonbons am Empfang verzichten.
- Zimmerschlüssel und -Karten werden vor Ausgabe desinfiziert.
- Beim Check-In verwenden wir desinfizierte Kugelschreiber und nach der Verwendung werden diese eingesammelt.
- Wir bieten Ihnen das Bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone an.
- EC-Geräte werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.

In den Sanitärräumen:

- In unseren Sanitärräumen werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt. Unsere Heißlufttrockner dürfen nicht verwendet werden.
- Alle Sanitärräume werden in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung*. Unsere Reinigungszyklen werden im Bedarfsfall verkürzt.
- Türklinken und Armaturen in den Personal- und Gästetoiletten werden häufiger desinfiziert.
- Unsere Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft können eingesehen werden.
- Bitte benutzen Sie nur jedes 2. Pissoires oder unsere Toilettenanlage.
- Es wird darum gebeten, die Toiletten einzeln zu betreten und den Mindestabstand zu wahren.

Im Personenaufzug:

- Personenaufzüge dürfen gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden und einer weiteren Person eines fremden Haushalts.
- Die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.
- An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht.

Im Tagungsraum:

- Bei der Vorbereitung Ihres Veranstaltungsraumes werden alle Tische, Kontaktflächen, Schreibunterlagen und bereitgestellte Moderationstechnik mit handelsüblichen Putzmitteln gereinigt und anschließend zusätzlich desinfiziert.
- Schreibblöcke und Kugelschreiber werden ausschließlich neu bzw. desinfiziert bereitgelegt.
- Bei jedem Betreten des Raumes (in der Vorbereitung / morgens vor Veranstaltungsbeginn / in der Mittagspause) wird der Raum durch unser Personal gelüftet.
- Für die regelmäßige Durchlüftung während der Veranstaltung trägt der Seminar-/ Tagungs-leiter die Verantwortung.
- Wir stellen die Veranstaltungsräume nach Rücksprache mit unseren Buchern entweder
 - mit einem Mindestabstand von 1,5 m zwischen den einzelnen Plätzen und legen Kontakterhebungsbögen für die einfache Rückverfolgbarkeit bereit
 - oder
 - erstellen bei der Unterschreitung dieses Abstandes einen festen Sitzplan und legen dazu Kontakterhebungsbögen für die erweiterte Rückverfolgbarkeit bereit. Diese Sitzordnung ist den ganzen Tag einzuhalten.
- Sobald sich die Teilnehmer (z.B. bei Gruppenarbeiten) im Raum bewegen ist der Mund-Nasen-Schutz wieder zu Tragen
- Am Platz darf der Mund-Nasenschutz jederzeit abgenommen werden
- Die Kaffeepausen werden je Gast auf einem Teller angerichtet und im KARLs an Tischen sitzend eingenommen oder auf ausdrücklichen Wunsch und nach vorheriger Absprache mit dem Veranstaltungsbüro im Tagungsraum bereitgestellt.
- Die Klima-Anlage der Veranstaltungsräume ist momentan nicht im Betrieb.

Auf der Etage / Hotelzimmer:

- Während Ihres Aufenthaltes wird das Zimmer nur auf Ihren ausdrücklichen Wunsch von unserem Personal betreten und gereinigt. Gewünschtes Verbrauchsmaterial erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern an der Rezeption.
- Wir versuchen möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen.
- Es werden häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfiziert.
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung.
- Saubere und schmutzige Wäsche werden konsequent voneinander getrennt.
- Reinigungslappen und -Tücher werden nach jedem Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht.
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle, ...) sind bereits seit mehreren Jahren eingeführt und die Intervalle werden verkürzt.

- Unsere Zimmerdamen tragen einen Mund- und Nasenschutz, soweit 1,50 m – Abstand zu Kollegen oder Gästen nicht eingehalten werden kann.
- Unsere Minibar bleibt bis auf weiteres geleert. Ein kostenfreies Mineralwasser erhalten Sie an der Rezeption.
- Gebrauchte Textilien u.ä. werden mit jedem Gästewechsel gewechselt. Wäsche wird mit mind. 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius gewaschen.

Im Eingangsbereich des Restaurants gilt:

- Unsere Gäste müssen sich vor dem Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).
- Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.
- Eingangstüren lassen wir, soweit die Witterungsbedingungen dies zulassen, geöffnet.
- Die Verhaltenshinweise wurden gut sichtbar angebracht
- Zutritt/Eintritt (auch zum Außenbereich) steuern wir mit entsprechenden Hinweisen selbst. Die Gäste werden platziert!
- Wir nehmen keine Garderobe entgegen.
- Gäste mit Symptomen einer Atemwegsinfektion erhalten keinen Zutritt zu unseren gastronomischen Angeboten.

In unseren Restaurants gilt:

- Während Sie sich im Restaurant bewegen ist ein Mund/Nasenschutz zu tragen. Sobald Sie am Tisch sitzen dürfen Sie diesen selbstverständlich abnehmen.
- Unsere Tische haben wir so angeordnet, dass
 - zwischen den Tischen mindestens 1,50 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: eine Abtrennung (transparente Roll-Ups) zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren verhindert.
 - bei Sitzbereichen in der Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) haben wir ein 1,5m-Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten. Unmittelbar vor der Theke haben wir auf die Barhocker verzichtet
- Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche und zu unseren Toiletten haben eine Durchgangsbreite, dass beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m-Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grundsätzlich eingehalten werden kann.
- In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang und Buffet) haben wir Abstandsmarkierungen angebracht.
- Kundenkontaktdaten sowie die Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie ermitteln wir für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung und diese werden unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert und für 4 Wochen aufbewahrt.
- Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen haben wir eine Raumskizze für alle Bereiche erstellt, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese wird vor Ort vorgezeigt.
- Unsere Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Der laufende Betrieb in unseren gastronomischen Bereichen sieht wie folgt aus:

- Die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind (Personen aus einer Familie oder maximal zwei Hausgemeinschaften oder max. 10 Personen).
- Stammtische sind leider noch nicht erlaubt (Clubs, Vereine, ...).
- Gäste, die sich nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit erklären, verwehren wir im Rahmen des Hausrechtes den Zutritt.
- Unseren Gästen werden die Sitzplätze zugewiesen. Es herrscht Sitzplatzpflicht!
- Reservierungen werden soweit möglich genutzt, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden.
- Wir vermeiden nach Möglichkeit trockene Luft, alle Gast- und Funktionsräume werden ausreichend belüftet.
- Mit Hilfe von Plexiglaswänden und transparenten Roll Ups verringern wir das Infektionsrisiko.
- Wo es uns möglich ist, servieren wir Tellergerichte statt Plattenservice und Beilagenschalen. Speisen werden nicht vorgelegt.
- Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
- Alle Kontaktflächen wie Stuhl und Tisch, Gewürzspender etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Wir verzichten auf Pfeffer- und Salzstreuer und Zuckerdosen.
- Es erfolgt eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc. .
- Wir verzichten auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen haben wir eine digitale Speisekarte (als Download auf das Smartphone per QR-Code).
- Wir reichen ausschließlich Papierservietten und verzichten auf Tischwäsche.
- Unser Servicepersonal trägt im Gastbereich einen Mund- und Nasenschutz.
- Wir ermöglichen das kontaktlose Bezahlen mit digitaler EC-Karte auf dem Smartphone.
- Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.
- Bargeld wird nicht direkt angenommen, sondern über eine Ablage
- Eventuelle Wäsche wird mit mind. 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius gewaschen.
- Spülvorgänge werden bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden und zusätzlich werden bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.

Unser Frühstück:

- Am Frühstücksbuffet und vor der Kaffeemaschine stehen extra Desinfektionsmittel und Einmalhandschuhe für unsere Gäste bereit.
- Wir reichen Ihnen derzeit ein Frühstücksbuffet, bei dem die Speisen auf/in kleinem Geschirr vorwiegend einzeln angerichtet werden. Eierspeisen werden nach Wunsch durch unser Küchenteam „à la minute“ zubereitet.
- Unsere Kaffeemaschinen im KARLs dürfen mit den oben aufgeführten Hygienemaßnahmen wieder genutzt werden.
- Ansonsten werden die gleichen Regeln wie im Restaurant angewendet.

Unser Barbetrieb:

- Es gelten grundsätzlich die gleichen Regeln wie im Restaurant, wobei wir derzeit den Barbetrieb auf Restaurantbetrieb umgestellt haben.

Auf der Terrasse / im Biergarten gilt:

- Es gelten die gleichen Regeln wie im Restaurant (Abstände, Desinfektion, ...).
- Die Selbstbedienung im Biergarten wird eingeschränkt und es wird konsequent auf den Abstand bei der Schlängengebilde geachtet – Abstandsmarkierungen sind vorhanden.
- Das Besteck wird nicht zur Selbstbedienung ausgelegt.
- Das Spielen der Kinder in unseren Sandkästen und auf der Spielwiese etc. sollte im Rahmen der gesetzlichen Regelungen eingeschränkt werden. Hier achten bitte die Eltern auf Ihre Kinder.

In der Küche:

- Es werden alle Arbeitsbereiche entzerrt und wo es möglich ist getrennt.
- Alle Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß gewaschen (Temperaturen größer 60 Grad Celsius und bei jedem Spülgang entsprechende wirksame Tenside / Spülmittel verwendet), um die Viren abzutöten.
- Alle Mitarbeiter tragen bei der Zubereitung der Speisen einen Mund- und Nasenschutz, eine Kochmütze und ein Haarnetz ggf. Einmalhandschuhe.
- Das schmutzige und das saubere Geschirr wird nach Möglichkeit voneinander getrennt.
- In unserer Spülküche arbeitet immer nur ein Mitarbeiter je Schicht.
- Reinigungstüchern und die Arbeitskleidung werden häufiger gewechselt und gereinigt

Unser Personal:

Wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“ etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.