

**Hygiene-Konzept der „Hotels am Stadtgarten“ im Sinne § 5 Abs. 1
CoronaVO des Bundeslandes Baden-Württemberg
in der aktuell gültigen Fassung vom 01. Mai 2021**

Ziel:

Das Ziel ist der Schutz und der Erhalt der Gesundheit aller Menschen, die unsere Häuser betreten und sich hier aufhalten – unsere Gäste, Mitarbeiter, Geschäftspartner und Mitarbeiter unserer Dienstleister.

Überblick:

Zur Erreichung dieses Ziels und zur Umsetzung der dafür im Einklang mit den aktuellen Verordnungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie aufgestellten Anforderungen beinhaltet das Hygiene-Konzept verschiedene Maßnahmen, die in unterschiedliche Bereiche einzuteilen sind. Die enthaltenen Bereiche sind: Öffentliche Bereiche, Receptionen, Hotelzimmer, Restaurantbereiche inklusive der Terrasse und der Bar des „Hotel am Stadtgarten – Designhotel“, der Tagungsbereich sowie der Fitnessraum.

Nachfolgend sind diese verschiedenen Bereiche mit den zugehörigen Maßnahmen beschrieben. Die Maßnahmen werden ständig anhand der Entwicklungen evaluiert und den neuen Anforderungen angepasst und berücksichtigen die stets gültigen Richtlinien des Landes Baden-Württemberg und der Bundesrepublik Deutschland über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 und die darüber hinaus geltenden allgemeinen Hygiene-Vorschriften.

Unsere festen Dienstleistungspartner, die Mitarbeiter in unsere Häuser entsenden, müssen schriftlich bestätigen, dass sie die Einhaltung der Hygiene-Vorschriften durch die ihre Mitarbeiter gewährleisten

Dieses Hygiene-Konzept liegt zur Einsicht auf Nachfrage an den Receptionen aus und ist zudem auf der Webseite der „Hotels am Stadtgarten“ <http://www.hotel-freiburg.de> aufrufbar.

Öffentliche Bereiche der „Hotels am Stadtgarten“

- Aushänge zur Information über die grundlegenden Hygiene-Regeln für unsere Gäste und über Maßnahmen mit der Bitte um Mitwirkung und der Hinweis auf die ausliegende, aktuell gültige Corona-Verordnung (CoronaVO) des Landes Baden-Württemberg an der jeweiligen Rezeption
- Desinfektionsmitteldispenser zur freien Benutzung für alle Personen an unterschiedlichen, hochfrequentierten Orten in unseren Häusern, insbesondere in den

Eingangsbereichen der Häuser sowie den Resturanteingangsbereichen, im hinteren Lobbybereich des Stadthotels und im Foyer des Tagungsbereichs

- Alle Mitarbeiter tragen in den öffentlichen Bereichen und den Bereichen mit einem potenziellen Gästekontakt ständig zu jeder Zeit und ausnahmslos einen Mund-Nasen-Schutz – auch falls keine Gäste z. B. auf Fluren direkt anwesend sind – und dienen somit zugleich anderen Personen hier als Vorbild
- Regelmäßiges Lüften der öffentlichen Bereiche
- Regelmäßige, d. h. mehrfach tägliche Desinfektion der sogenannten „Hotspots“ wie Türklinken, Lichtschalter, Aufzugschalter, Counterflächen an den Rezeptionen und der Bar etc.
- Hinweisschilder in allen Aufzügen mit der Bitte zur Einhaltung der maximalen Anzahl von zwei Personen / Familien und dem Tragen eines Mundnasenschutzes
- Darüber hinaus Empfehlung an alle Gäste, zum einen den Abstand von 1,5 m einzuhalten gemäß § 2 Allgemeine Abstandsregel CoronaVO des Landes Baden Württemberg und zum anderen zum Tragen eines Mundnasenschutzes in allen Bereichen der Hotelhäuser gemäß § 3 CoronaVO, in denen anderen Personen begegnet werden können (Ausnahmen: im Freien, an den Tischen der gastronomischen Einrichtungen, auf den Hotelzimmern und in den Tagungsräumen unter Einhaltung der empfohlenen Abstandsregeln)
- In den frei zugänglichen Sanitärbereichen existieren zu jeder Zeit ausreichend Handwaschmittel zum gründlichen Händewaschen und es werden zudem nur nicht wiederverwendbare Papierhandtücher verwendet, die nach Benutzung von der Person direkt entsorgt werden
- Für Mitarbeiter sind zusammengefasst die Verhaltensregeln auf einer Übersicht ausgehändigt
- Mitarbeiter sind in die Hygiene-Verhaltensregeln und in die Durchsetzung der in diesem Hygiene-Konzept aufgeführten Maßnahmen für ihren und für den übergeordneten Bereich eingewiesen
- Mitarbeiter werden fortlaufend über die aktuell geltenden Sicherheitsrichtlinien der örtlichen Behörden informiert

Rezeptionen der „Hotels am Stadtgarten“

- Hinweis und Durchsetzung der Pflicht zum Tragen eines Mundnasenschutzes der Gäste und aller anderen Personen im Bereich der Rezeptionen – Ausnahme: hinter den Plexiglasscheiben (siehe nächster Punkt)
- Physische Barriere in Form von Plexiglasscheiben an den Rezeptionen zum Schutz der Mitarbeiter und dadurch Unterbindung des direkten Kontaktes zu den Gästen
- Hinweis auf Abstandhalten zwischen wartenden Gästen, zum Teil durch Markierungen (mind. 1,5 m Abstand)
- Hinweis auf Abgabe von kostenlosen Mund-Nasen-Schutz an Personen auf Wunsch

- Empfehlung zur bargeldlosen Zahlung
- Regelmäßige Desinfektion der Zimmerkarten vor der Neuausgabe
- Regelmäßige Desinfektion der an den Rezeptionen durch Gäste verwendete Kugelschreiber und Trennung der benutzten von den unbenutzten Kugelschreibern
- Weitestgehender Verzicht von ausgelegten Materialien zur Gästeinformation - Ausgabe z. B. von Stadtplänen auf Anfrage und keine Wiederverwendung
- Tägliche Prüfung und Unterrichtung der Empfangsmitarbeiter/-innen zu den aktuellen Risikoländern weltweit anhand der jeweiligen Berichte des Robert-Koch-Instituts (RKI)
- Überprüfung der anreisenden Gäste – nach Möglichkeit bereits vor der Anreise – und Einhalten der Vorschriften gemäß § 13 Absatz 1 Nummer 5 zu den Einschränkungen der Übernachtungsangebote, welche Beherbergungen von Gästen zu rein touristischen Zwecken bis zum 22.05.2021 untersagen und nur Beherbergungen von Gästen, die ausschließlich geschäftlich, dienstlich oder in besonderen Härtefällen zu privaten Zwecken reisen, erlauben
- Vorhandensein eines Erste-Hilfe-Kastens

Hotelzimmer in den „Hotels am Stadtgarten“

- Hotelzimmer werden zwischen Ab- und Neuanreise der Gäste gründlich gereinigt und desinfiziert durch die Verwendung von gegen das Coronavirus wirksame Reinigungsmittel
- Sicherstellen des ausschließlichen Betretens von geschultem Personal nach Reinigung der Hotelzimmer und vor Betreten der neu angereisten Gäste
- Gründliche Desinfektion insbesondere der sogenannten „Hotspots“ wie Lichtschalter, TV-Fernbedienung, Telefon etc.
- Bettwäsche, Handtücher und sonstige Wäsche werden nach den Richtlinien der örtlichen Behörden zur Einhaltung der Hygiene-Vorschriften gereinigt
- Verzicht auf alle zusätzlichen Materialien wie Flyer etc. auf den Hotelzimmern
- Wir orientieren uns an der Empfehlung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA und verzichten aus Infektionsschutzgründen auf die Zwischenreinigung der Hotelzimmer bei mehrtägigen Aufenthalten. Bitte teilen sie unseren Mitarbeitern an der Rezeption mit, falls Sie dennoch eine Zwischenreinigung oder den zwischenzeitlichen Wechsel von Handtüchern etc. wünschen

Restaurantbereiche inklusive Terrasse und Bar des Designhotels

- HINWEIS: Aufgrund der Beschränkungen der aktuellen Corona-Verordnung sind derzeit bis einschließlich 22.05.2021 gemäß § 13 Absatz 1 Nummer 11 nur Leistungen im Sinne der Verpflegung im Zusammenhang mit zulässigen Übernachtungsformen

(siehe oben) erlaubt; dies bedeutet, dass ausschließlich ein Frühstücksservice für die Hotelgäste angeboten wird sowie ein Außer-Haus-Verkauf (derzeit erlaubt bis 21 Uhr) bzw. Verkauf von Getränken für Hotelgäste auf deren Zimmern

- Im Eingangsbereich sind für die Gäste erkennbare Hinweise zu den Verhaltensregeln in den gastronomischen Einrichtungen angebracht, u. a. das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes außerhalb ihres Sitzplatzes, d. h. sofern sie nicht gerade eine gastronomische Dienstleistung in Anspruch nehmen im Sinne des § 3 Absatz 2 Punkt 5, und somit auf allen Wegen, z. B. vom Sitzplatz zum Frühstücksbuffet und zur Toilette
- Gäste ohne einen geeigneten Mundnasenschutz werden bei Betreten der gastronomischen Räumlichkeiten gebeten, einen zu tragen; andernfalls wird ein Zutrittsverbot zu den Räumlichkeiten aufgrund § 14 Abs. 2 S. 1 i.V.m. § 7 CoronaVO ausgesprochen
- Auch hier halten sich die Mitarbeiter/-innen an die geltenden Vorschriften des § 3 Absatz 1 Nr. 8 CoronaVO zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes im direkten Gästekontakt
- Festhalten aller vorgeschriebenen personenbezogenen Daten im Sinne des § 6 zur Datenverarbeitung der CoronaVO des Landes Baden-Württemberg und insbesondere zum Zwecke der Bewirtung in den gastronomischen Bereichen vor Betreten dieser
- Die Datenverarbeitung erfolgt ausschließlich analog und zum Zwecke der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde gemäß § 6 zur Datenverarbeitung der CoronaVO des Landes Baden-Württemberg; die Daten werden für einen Zeitraum von vier Wochen aufbewahrt und anschließend vernichtet
- Gästen werden durch das geschulte Personal Tische zugewiesen und gegebenenfalls zu ihnen geleitet
- Zwischen den Sitzgelegenheiten benachbarter Tische ist ein Mindestabstand von mindestens 1,5 m durch die räumliche Anordnung gewährleistet
- Die zuständigen Mitarbeiter achten durch die Tischzuteilung auf die aktuell maximal zulässige Anzahl von Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch
- Dem zu großen Gästeaufkommen zu einer bestimmten Uhrzeit beim Frühstücksservice wird durch Planung der gewünschten Frühstückszeiten bereits beim Check-in entgegengewirkt
- Wege zu und zwischen den Tischen sind – soweit möglich – markiert, um die Abstandsempfehlung und die Kontaktverhinderung zu anderen Gästen bestmöglich zu gewährleisten
- Die Tische werden nach jeder Benutzung desinfiziert
- Die Tische werden vor jeder Benutzung neu eingedeckt, sodass sich Teller, Besteck, Tassen, Gläser u. ä. für den jeweiligen Gast direkt am Tisch befinden und nicht durch eine gemeinsame Ausgabe mit mehreren Gästen in Berührung kommen können
- Bestecke und Geschirr werden nach jeder Benutzung durch die Verwendung von gegen das Coronavirus wirksame Reinigungsmittel gereinigt

- In den Buffetbereichen herrscht strenge Mundnasenschutztragepflicht
- Alle Speisen und Getränke am Buffet sind hygienisch einzeln verpackt oder werden durch das Personal ausgegeben, sodass kein Gast in den Kontakt mit Speisen oder Besteck o. ä. eines anderen Gastes kommt
- Es wird auf Dekorationen auf den Tischen aus hygienischen Gründen verzichtet

Tagungsbereich des Stadthotel Freiburg KHR

- Für den Tagungsbereich ist als zusätzlicher Service für unsere Kunden ein separates, umfangreiches „Hygiene-Konzept Veranstaltungen“ erstellt, um hiermit der Pflicht nach § 5 i. V. m. § 14 Abs. 1 Nr. 9 & 10 und § 10 CoronaVO zu entsprechen. Auf Wunsch legt das Hotelunternehmen als Dienstleister den durchführenden Veranstalter dieses Hygiene-Konzept vor und / oder legt es bei Veranstaltungen auf Wunsch aus; eine aktuelle Version ist zudem auf der Webseite der „Hotels am Stadtgarten“ auf der Unterseite zum Tagungsbereich integriert und kann von Interessierten eingesehen und heruntergeladen werden
- Das „Hygiene-Konzept Veranstaltungen“ dient nicht als Ersatz für den Veranstalter zur Erstellung eines eigenen Hygiene-Konzeptes nach § 10 CoronaVO und ersetzt nicht dessen Pflicht zur Vorlage eines Konzeptes
- Das „Hygiene-Konzept Veranstaltungen“ umfasst Maßnahmen in den drei Bereichen: Allgemeine Regelungen für die Vermietung von Tagungs-/Veranstaltungsräumen, Verpflegung, Mitarbeiter
- Im Bereich der allgemeinen Regelungen sind vor allem die Maßnahmen zu den empfohlenen Abstandsregeln von mind. 1,5 m zwischen den Tischen im Tagungsbereich, zu den Desinfektionsmaßnahmen vor Beginn der Veranstaltung, in den Pausen und nach Beendigung des Veranstaltungstages, dem gründlichen Lüften der Tagungsräumlichkeiten und den Pflichten des Veranstalters ausgeführt – vor allem der Einhaltung der Sitzordnung und das Festhalten aller relevanter personenbezogener Daten der Teilnehmer
- Hervorzuheben sind hierbei zum einen, dass die Raumkonzepte den empfohlenen Abstandsregeln angepasst wurden; entsprechende Bestuhlungsvorschläge werden vorab dem Veranstalter präsentiert und die Relation zwischen Personen zur Raumgröße angegeben
- Zum anderen stellt das Hotelunternehmen Desinfektionsmittel zur jederzeitigen Benutzung u. a. in Form von Desinfektionsmitteldispenser bereit und weist durch Aushänge auf die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften hin
- Im Bereich der Verpflegung sind die Maßnahmen zu den Pausen und Bewirtungen aufgeführt, die sich an den vorstehenden Maßnahmen zum Restaurantbetrieb orientieren

- Im Bereich der Mitarbeiter ist vor allem der Einsatz fester, zur Einhaltung aller notwendigen Hygienemaßnahmen geschulte Mitarbeiter für eine Veranstaltung hervorzuheben

Fitnessraum des Stadthotel Freiburg KHR

- Gemäß den allgemeinen Vorgaben in § 2 Absatz 1 der Corona-Verordnung Sport (CoronaVO Sport) des Kultusministeriums und des Sozialministeriums über die Sportausübung besteht ein Hygiene-Konzept nach Maßgabe des § 5 CoronaVO des Landes Baden-Württembergs zur Nutzung der vorhandenen Fitness-Räumlichkeit, das als Teil dieses Gesamtkonzept an dieser Stelle ausgeführt wird
- Die Hygieneanforderungen des § 4 CoronaVO des Landes Baden-Württemberg werden gemäß den allgemeinen Vorgaben § 2 CoronaVO Sport durch die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen umgesetzt
- Der Fitnessraum ist grundsätzlich gegen das Betreten abgeschlossen; für die Benutzung ist der Schlüssel an der Rezeption aufbewahrt; an der Tür ist hierzu ein Aushang angebracht
- Die Ausgabe des Schlüssels erfolgt gegen Festhalten der relevanten personenbezogenen Daten an der Rezeption und durch Hinweis auf die Benutzungsrichtlinien; insbesondere werden die Gäste darauf hingewiesen und aufgefordert, keine weiteren Benutzer zur gleichzeitigen Benutzung hinzuzulassen
- Der Fitnessraum einschließlich der zugehörigen sanitären Einrichtung wird nach jeder Benutzung gereinigt und alle Geräte und die sogenannten „Hotspots“ desinfiziert, bevor er zur erneuten Benutzung wieder zur Verfügung gestellt wird