



## **Sicherheits- und Hygienekonzept des Schlosshotels Steinburg**

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 29.04.2022)

### **Allgemein**

Hygiene hat im Schlosshotel Steinburg schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, halten wir auch nach Wegfall aller Maßnahmen weiterhin bestimmte Hygienerichtlinien ein:

- Alle Mitarbeiter werden regelmäßig zu den notwendigen Hygienerichtlinien und Verhaltensregeln geschult.
- Alle Mitarbeiter erhalten regelmäßig Schnelltests, um eine mögliche Infektion frühzeitig zu erkennen. Mitarbeiter, die Erkältungssymptome aufweisen, testen sich eigenverantwortlich und begeben sich anschließend ggf. in Quarantäne.
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden.

**Bayernweit werden zum 3. April 2022 (3G, 2G...) in der Hotellerie und Gastronomie die Zugangsbeschränkungen außer Kraft gesetzt.**

### **Vom Besuch ausgeschlossen sind**

- Personen mit nachgewiesener SARS-CoV2-Infektion,
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) oder aus anderen Gründen einer Quarantänemaßnahme (z.B. Rückkehr aus Risikogebiet) unterliegen; zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Fieber, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).



## Eingangsbereiche

Je nach Wetterlage bleiben Türen in „kritischen Bereichen“ (Eingangs- und Zwischentüren) geöffnet, zumindest in Stoßzeiten (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen). An allen Eingangsbereichen sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert. Hinweisschilder und Aushänge für Gäste und Mitarbeiter sind überall angebracht.

## Parkplatz

- Hinweisschild: „Bitte Abstand halten“

## Aufzug

- Hinweisschild: Nur für Personen aus einem Hausstand gleichzeitig zu nutzen

## Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- Regelmäßige Reinigung der öffentlichen Toiletten inklusive Dokumentation (tagsüber, je nach Reservierungslage bis in die Abendstunden)
- Tägliche CheckUps (Reinigung/Desinfektion) der „kritischen Bereiche“ wie Türklinken, Schalter etc.
- Desinfektionsspender auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar
- Jedes zweite Pissoir ist gesperrt, damit der Mindestabstand eingehalten werden kann.

## Schwimmbad- und Saunabereich

- Die Personenzahl in unserem Schwimmbadbereich ist auf 8 Personen beschränkt.
- Aus hygienischen Gründen legen wir keine Decken für unsere Gäste bereit.
- Unsere finnische Sauna ist für maximal 2 Personen zugänglich.
- Im Schwimmbad- und Saunabereich stehen Desinfektionsmittel bereit, zudem wird der Bereich von unserem Housekeeping-Team regelmäßig gereinigt/desinfiziert.



## Empfang / Check In

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter – Gast
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden
- Aufsteller mit den allgemeinen Hygiene- und Abstandsregeln
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen
- Regelmäßiges Desinfizieren des KK-Terminals
- Tastaturen und Computermäuse werden regelmäßig desinfiziert
- Kein öffentlicher Obstkorb, kein Wasser und keine Bonbons im Empfangsbereich
- Daten laut Meldegesetz werden im Vorfeld abgefragt, um Kontaktzeit vor Ort zu reduzieren; Gast füllt entweder mit eigenem Kuli Meldeschein aus oder erhält einen desinfizierten Kugelschreiber
- Als Vorab-Info erhält der Gast (Übernachtungsgast, bei dem wir eine Emailadresse hinterlegt haben) eine „PreStay-Email“ 2-3 Tage vor Aufenthalt, welche Hygienemaßnahmen wir durchführen und worauf er sich einstellen sollte
- Bei CheckIn werden bereits Reservierungsdetails für Abendessen sowie Frühstück abgefragt, um die Reservierungslage stets im Auge zu behalten und somit Maximalzahl-Begrenzungen der Kapazitäten gewährleisten zu können.
- Bei Hotelgästen, die länger als eine Nacht bleiben, verzichten wir auf eine Zwischenreinigung; zum einen aus Umweltgründen und zum anderen, um die Privatsphäre der Gäste zu wahren. Der Gast wird bei CheckIn darauf hingewiesen. Somit würden ausschließlich die Gäste selbst das Zimmer betreten. Auf Nachfrage führen wir selbstverständlich eine Zimmerreinigung durch.

## Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage / Zimmermädchen, soweit möglich
- Desinfektion von allen Lichtschaltern / Griffen / Fernbedienungen / kritische Bereiche bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – womöglich mit Durchzug, je nach Wetterlage
- Wechsel der Reinigungstücher nach jedem Zimmer unter Berücksichtigung des Reinigungskonzepts



- Gästemappen, Flyer etc. werden aus den Zimmern entfernt und sind auf Nachfrage an der Rezeption erhältlich. Wir bitten unsere Gäste, die App „Gastfreund“ zu nutzen, in der sie Wissenswertes von A-Z finden.
- Minibars werden auf ein Minimum reduziert (2 Fl. Wasser, 1 Fl. Cola, 1 Bier) und bei Gästewechsel sorgfältig gereinigt bzw. desinfiziert

## **Gastronomie / Restaurants**

### **Außergastronomie:**

- Im Außenbereich entfällt die Maskenpflicht. Sobald z. B. die Toilette im Innenbereich aufgesucht wird, gilt Maskenpflicht.

### **Innengastronomie:**

- Alle Gäste für unseren Restaurantbereich werden gebeten, im Vorfeld zu reservieren. Die Bestuhlungsmöglichkeiten obliegen der jeweils geltenden Verordnung für Bayern.
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer, wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außergastronomie
- Ein Großteil des Frühstücks wird in Buffetform angeboten. Hier weisen Schilder darauf hin, dass die Gäste eine medizinische Maske benötigen. Desinfektionsmittel finden die Gäste an einer „Hygienestation“ am Buffet.
- Die Gäste werden bei Anreise nach der Frühstücksuhrzeit gefragt, damit wir ein zu hohes, gleichzeitiges Gästeaufkommen vermeiden können.
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.
- Digitale Speisekarte per QR-Code aufrufbar
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch (Streuer auf Nachfrage)
- Auf Tischwäsche wird im Außenbereich weitestgehend verzichtet. Selbstverständlich wird nach jedem Gastwechsel der Tisch gereinigt.
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Servicemitarbeiter tragen mindestens eine medizinische Maske
- Zeitungen werden unseren Frühstücksgästen nicht mehr zur Verfügung gestellt. Diese können ausschließlich käuflich an der Rezeption erworben werden
- Auf die Spielkisten für Kinder wird verzichtet.



## Lüftungskonzept

- Alle Restaurant-, Tagungs- und Veranstaltungsräume werden je nach Raumgröße und Belegungsfrequenz regelmäßig durchgelüftet.
- Alle unsere Restaurant- und Tagungsräume sind mit UV-C Luftreinigern und zusätzlichem HEPA-Filter ausgestattet. Das 6-Schichten-Reinigungssystem sorgt für eine effiziente Entfernung von Feinstaub, Formaldehyd, Keimen, Viren und Bakterien.
- Je nach Wetterlage bleiben Türen in „kritischen Bereichen“ (Eingangs- und Zwischentüren) geöffnet, zumindest in Stoßzeiten (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen).

## Küchenbereich

- Die Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz, sobald die 1,5 m-Abstandsregel nicht eingehalten werden kann
- Die Arbeitsbereiche werden entzerrt und wo es möglich ist, getrennt.
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.
- Das schmutzige und saubere Geschirr wird voneinander getrennt.
- Reinigungstücher und Arbeitskleidung werden häufiger gewechselt und gereinigt.
- Alle Arbeiten finden unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes statt.
- Die Kühl- und Lagerräume werden auf Grund der räumlichen Gegebenheiten nach Möglichkeit nur einzeln betreten. Sollte es durch entsprechende Lieferungen nötig sein, dass mehrere Personen die gleichzeitig betreten, ist auf den Mindestabstand zu achten bzw. ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

## Technik

- Die Arbeitsbereiche werden entzerrt und wo es möglich ist, getrennt.
- Arbeitsmittel, Werkzeuge sollen personenbezogen genutzt werden.

## Mitarbeiter

- Pausen werden zeitversetzt genommen.



- Mitarbeiter aus Verkauf, Personalabteilung oder anderen verwaltungstechnischen Bereichen versuchen, den persönlichen Gäste- bzw. Bewerberkontakt vor Ort möglichst gering zu halten und auf das Nötigste zu beschränken.

## **Tagungen – Räume und Pausenhandling**

- Die Bestuhlungsmöglichkeiten obliegen der jeweils geltenden Verordnung für Bayern.
- Tagungspausen im Raum oder ansonsten versetzte Tagungszeiten - Timeslots für jede Gruppe bzw. alternativ im Pausenraum; evtl. auch Pausenbuffet mit Ausgabe eines Mitarbeiters
- Immer bei Gruppenwechsel Raum reinigen bzw. desinfizieren
- Joghurts o.ä. ausschließlich verpackt oder über Ausgabe eines Mitarbeiters
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch (Wasser, Apfelschorle) -> kleine Portionsflaschen
- Keine Blöcke und Stifte eindecken, nur auf Nachfrage

## **Private Veranstaltungen, Familienfeiern und Hochzeiten:**

- Es gelten jeweils die aktuellen Bestimmungen in Bayern.
- Die bisherigen Personenobergrenzen für private Veranstaltungen entfallen.
- Es gelten dieselben Regelungen wie in der allgemeinen Gastronomie.

Änderungen vorbehalten, je nach aktueller Rechtslage

### **Weiterführende Links:**

- Offizielle Teststationen in Würzburg (Antigen-Schnelltests oder PCR-Tests) finden Sie hier:  
<https://opendata.wuerzburg.de/pages/test-corona-stadt/>
- ämtliche Informationen zur 15. Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung finden Sie hier:  
<https://www.verkuendung-bayern.de/baymbl/>