

Der Inhalt und das Design dieses Flyers sind Eigentum des:
Hotel Esplanade
Kortmann GmbH & Co. KG
Burgwall 3
44135 Dortmund

Tel.: 02315853-0
Fax: 0231 5853-270
hotel@esplanade-dortmund.de
www.esplanade-dortmund.de

Gestaltung:
Elena Vasiliou
Kommunikationsdesign



#katishotel



#vasiliou.design

Unsere Aufgaben in der Küche:

- Hinter der elektrischen Tür befindet sich ein Desinfektionsspender, der so oft wie möglich genutzt werden sollte.
- Sobald der Mitarbeiter den direkten Küchenbereich betritt, ist durchgehend eine Mund- und Nasenmaske zu tragen.
- Die Mitarbeiter arbeiten getrennt
- Während der Speisezubereitung sind Handschuhe der Klasse A zu tragen, die auch im medizinischen Bereich genutzt werden und vor Viren schützen.
- Die Spülkraft ist angehalten, das frisch gespülte Geschirr so schnell wie möglich einzuräumen. Es darf nicht in die Nähe von schmutzigem Geschirr gelangen. Reinigungstücher sind so oft wie möglich zu wechseln.
- Spülvorgänge müssen bei Temperaturen über 60 °C durchgeführt werden bzw. sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden.

Unsere Aufgaben in der Bankettabteilung:

- Die Bankettleitung hat alle Bucher und Referenten darüber zu informieren, dass in die gebuchten Räume nicht mehr die gewohnt hohe Anzahl an Teilnehmern passt.
- Im Konferenzbereich wird ein Händedesinfektionsspender positioniert.
- Gruppenarbeiten nur am Tisch, sodass dadurch der Abstand zwischen den Teilnehmern bestehen bleibt
- Hotelformale öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird).
- Gläser und Kaffeetassen mit Handschuhen decken, jeder Teilnehmer bekommt sein Glas bzw. seine 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.
- Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Raum, bei Referenten zu Beginn abfragen, was benötigt wird, und dies in angemessenen Mengen zur Verfügung stellen, kann nachgeordnet 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 Stühle, Stuhllehnen und Fernbedienungen, Lichtschalter, Fenstergriffe und Leerung der Abfalleimer in jeder Pause.
- Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt.

HOUSEKEEPING

Das Housekeeping verfügt über eine entscheidende Rolle im Hotel Esplanade und wird eine sehr hohe Verantwortung tragen. Die Hausdame ist für regelmäßige Mitarbeitertraining in Bezug auf die Arbeitsschritte verantwortlich.

Um Kontaminationen durch unsauberes Arbeiten zu vermeiden, muss das Reinigungspersonal sehr gut ausgebildet sein.

Kernpunkte:

- Geschirrspüler und Waschküche werden täglich geprüft
- Klima- und Lüftungsanlagen werden durch den hauseigenen Hausmeister geprüft
- Tägliche Kontrollen der ordnungsgemäßen Funktion von Seifen- und Desinfektionslösungsspendern, Händetrocknern, Einweg-Handtuchspendern und anderen ähnlichen Geräten
- Ein Mitarbeiter ist täglich für die Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt.

5. Reinigung der Zimmer

- Bei Arbeitsantritt wird das Housekeeping als erstes die Fenster in jedem Zimmer öffnen und das jeweilige Zimmer im Anschluss erst einmal verlassen.
- Die Hausdame muss darauf achten, dass jeweils nur eine Reinigungskraft auf einer Etage ist. Es ist nicht in Teams zu arbeiten. Jeder Mitarbeiter soll zudem stets die gleiche Etage zugewiesen bekommen.
- Es gibt Reinigungs-Checklisten, welche pro Zimmer beachtet werden müssen.
- Die Hausdame achtet darauf, dass alle 40 Punkte pro Zimmerreinigung eingehalten werden. Dies stellt nur einen minimalen Ausschnitt der Zimmerreinigung dar.

Blauer Lappen	Waschbecken	Dusche	Armaturen	
Grüner Lappen - Desinfektionsmittel	Fernbedienung	Föhn	Telefon	Türklinken
Roter Lappen	Toilette			
Weißes Tuch	Spiegel			
Gelber Lappen	Holzurniere	Kleiderschrank	Staubwischen	

6. Annahme von Lieferungen

- Das Personal ist darauf aufmerksam zu machen, dass, falls möglich, keine externen Personen das Hotel durch den Lieferanteneingang betreten. Falls es nicht möglich ist, hat der Lieferant die Hände zu desinfizieren und eine Mund- und Nasenmaske zu tragen.

Zusammen sind wir stark -
für die Gesundheit unserer
Mitarbeiter und Gäste



Lieber Gast,

herzlich willkommen in unserem privatgeführten Hotel. Das Team und wir als Familie Kortmann begrüßen Sie herzlich. Wir haben uns sehr lange mit der Hygienesituation auseinandergesetzt und können Ihnen mit gutem Wissen ein umfangreiches Hygienekonzept vorstellen. Dies stellt nur eine kurze Zusammenfassung dar. Das eigentliche Konzept umfasst mehr als 25 Seiten.

Unser Hotel stellt nur eigenes Personal ein, welches sehr lange bei uns beschäftigt ist. Und das ist gerade in Zeiten wie diesen, ein großer Vorteil. Wir alle sind ein verlässlicher Partner, der Ihnen nach bestmöglichem Gewissen einen gesunden und sicheren Aufenthalt ermöglicht. Wir nehmen Hygiene sehr ernst, sodass schon vor COVID19 unser Housekeeping 30 Minuten Zeit hatte, um ein Zimmer zu reinigen.

Daher seien Sie beruhigt und genieße Sie die Zeit in Dortmund.

Da wir mit ABSTAND die besten Gäste haben, würde ich mich freuen, gemeinsam gegen COVID19 zu kämpfen. Bitte halten Sie sich daher auch an die vorgeschriebenen Regeln in unserem Haus.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen alle sehr gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Kortmann und das Team Esplanade

Info: COVID19

Ziel ist es, das Risiko der Übertragung von Coronaviren im Hotel Esplanade über Atemtröpfchen einer infizierten Person auf die Hotelbelegschaft und -gäste zu vermeiden bzw. zu minimieren. Nach aktuellen Erkenntnissen erfolgt eine Infizierung mit dem Virus vorrangig über die Atemtröpfchen (vor allem Husten und Niesen) einer infizierten Person, sofern diese über die Schleimhäute in Mund, Nase oder Augen einer anderen Person aufgenommen werden (Tröpfcheninfektion). Neben dem direkten Kontakt stellt auch der indirekte Kontakt mit Infizierten, in erster Linie die Berührung kontaminierter Oberflächen mit anschließender Berührung des Gesichts in Nähe der Schleimhäute, eine Gefährdung dar (Schmierinfektion).

Wir haben daher ein angepasstes Hygienekonzept auf Grundlage der Gefährdungsbeurteilung als Standard erstellt.

ALLGEMEIN

1. Schutz der Mitarbeiter

Kernpunkte:

- Vor Arbeitsantritt hat jeder unserer Mitarbeiter die Temperatur zu messen und diese in eine gesonderte Tabelle einzutragen.
- Der Mitarbeiter hat stets seine eigenen Stifte zum Schreiben mitzuführen.

- Es gibt an verschiedenen Orten im Hotel ein Desinfektionsspender.
- Es wird ein Logbuch geführt (Daten der Seminare, der Desinfektion, ...)
- Ein größtmöglicher Schutz vor einer Infektion kann ausschließlich durch das vollständige Verhindern von persönlichen Kontakten erfolgen. Dies lässt sich nicht in allen Teilen des Hotels, weder im Rahmen der Durchführung des Grundbetriebes noch bei der Fortführung von beispielsweise Ausbildung, zweckmäßig realisieren. Daher ist die strikte Einhaltung des Abstandsgebotes, neben allen anderen mittlerweile bekannten Hygienemaßnahmen, die derzeit wichtigste Maßnahme für alle Mitarbeiter.
- Die Nutzung der Aufzüge darf nur alleine oder zu zweit erfolgen.
- Es wird auf die bekannte Hygieneetikette geachtet (Einwegtaschentücher, Niesen in die Armbeuge, Hände waschen).
- Tragen eines Mund- und Nasenschutzes.
- Wenn der Mitarbeiter sich krank fühlt, soll er dringend zu Hause bleiben.
- Zeitschriftenauslagen oder die Auslage anderer, von verschiedenen Gästen genutzten Gegenstände (Kulis, Blöcke, ...), sind während der Pandemie nicht gestattet.
- Lüftungskonzept: Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen.

REZEPTION

2. Unterweisung und Kommunikation

Die Mitarbeiter an der Rezeption werden fortlaufend von der Geschäftsführung über COVID-19 informiert, damit sie ihre zugewiesenen Aufgaben sicher ausführen und die mögliche Verbreitung von COVID-19 innerhalb der Einrichtung verhindern können.

Kernpunkte:

- Notwendige Ausrüstung und medizinische Ausrüstung an der Rezeption
- Mindestabstand, Handreinigung und Atemhygiene
- Beobachtung von möglicherweise erkrankten Gästen

3. Check In

Schon beim Eintragen der Reservierung ist darauf zu achten, dass so gut wie alle Daten für den Meldezettel vorhanden sind. Sollte dies nicht der Fall sein, wird der Gast bzw. die Firma kontaktiert. Ziel soll es sein, dass der anreisende Gast tatsächlich nur noch unterschreiben muss, um die Zeit des Aufenthalts an der Rezeption zu minimieren.

- Der Mitarbeiter achtet beim Eintragen der Reservierung darauf, dass so gut wie alle Daten für den Meldezettel vorhanden sind. Sollte dies nicht der Fall sein, wird der Gast bzw. die Firma kontaktiert. Ziel soll es sein, dass der anreisende Gast tatsächlich nur noch unterschreiben muss, um die Zeit des Aufenthalts an der Rezeption zu minimieren.
- Falls es möglich ist, wird zudem versucht, dem Gast schon vorab den Meldezettel zukommen zu lassen. Dieser kann dann ausgefüllt an der Rezeption abgegeben werden.
- Jeder Gast ist auf die Hygieneregeln im Hotel und den Abstand von 1,5 bis 2 Metern hinzuweisen, die er im gesamten Hotel einzuhalten hat. Das Hotelpersonal hat ansonsten das Recht, den Gast des Hauses zu verweisen, weil er die Gesundheit der anderen Gäste sowie der Mitarbeiter gefährdet.
- Bei Betreten des Hotels hat der Gast sich als erstes mit den aufgestellten Desinfektionsspender die Hände zu desinfizieren.
- Ein großes Banner erklärt auf Deutsch, Englisch und durch Piktogramme, wie sich der Gast im Hotel zu verhalten hat.
- Der Gast wird darüber informiert, dass wir berechtigt sind, uns über seinen Gesundheitszustand zu informieren und ggf. das Gesundheitsamt zu benachrichtigen, wenn wir Auffälligkeiten bemerken.
- Dem Gast wird zudem mitgeteilt, dass sein Zimmer bei einer Aufenthaltsdauer von nur 2 Tagen aus Sicherheitsgründen nicht gereinigt wird. Zusätzlich wird ihm die „Esplanade goes Green“ Karte ausgehändigt, bei der er auf die Zimmerreinigung verzichtet.
- Er wird darum gebeten, bei Abreise die Fenster zu öffnen, damit die Ansteckung für das Personal verringert wird - Stichwort: Lüfthygiene.
- Weiterhin empfehlen wir dem Gast, die Bezahlung schon am Vorabend bzw. Nachmittag vorzunehmen, damit er eine lange Wartezeit und die unnötige Ansammlung von Gästen in der Lobby vermeidet.
- Gegenüber Gästen, welche die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

4. Check Out

- Nach jedem Bezahlprozess wird der EC-Terminal desinfiziert. Jeder Gast erhält einen frisch desinfizierten Stift, falls er den Kreditkartenbeleg unterschreiben muss.
- Für den Fall, dass der Mitarbeiter Geld annimmt, sind die Hände umgehend danach zu desinfizieren.
- Die Zimmerkarten vom Gast werden in einen separaten Behälter gegeben, welcher mit einem Reinigungsmittel und warmen Wasser gefüllt ist. Nach einer Stunde wird das Wasser abgeschüttet und die Karten werden mit Einmalhandtüchern getrocknet. Auf diese Weise werden die Zimmerkarten, welche im Besitz des Gastes waren, desinfiziert, bevor sie wieder mit Mitarbeitern und weiteren Gästen in Kontakt kommen.

BISTRO UND TAGUNG

Die Mitarbeiter im Bistro werden Mund- und Nasenschutzmasken tragen, da diese den Übertragungsweg stören und die Berührung des Gesichts verhindern. Somit werden Kollegen und Gäste gleichermaßen geschützt.

Bitte helfen auch Sie uns - unsere Banner klären Sie auf:

- Desinfizieren oder waschen Sie sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände.



- Bitte desinfizieren Sie hier Ihre Hände bevor Sie das Buffet nutzen.



- Warten Sie bitte, bis ein Mitarbeiter Sie zu einem Sitzplatz führt.

- Bitte tragen Sie eine Mund- und Nasenmaske bis Sie zu Ihrem Tisch geführt werden. Am Tisch selbst können Sie den Mund- und Nasenschutz entfernen. Sobald Sie jedoch aufstehen, sollten Sie die Maske wieder aufsetzen.



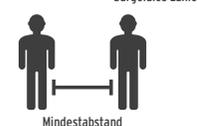
- Bitte halten Sie sich an den Abstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen und den Mitarbeitern zu halten.



- Bitte fassen Sie so wenig wie möglich Gegenstände an.



- Bitte fragen Sie uns nach Salz und Pfeffer, zu Ihrem Schutz haben wir dieses von den Tischen entfernt.



Unsere Aufgabe im Service:

- Wir nutzen keine Tischwäsche.
- Jeder Tisch sowie alle Stühle werden beim Verlassen eines Gastes komplett desinfiziert.
- Kaffeemaschinen, Getränkeautomaten und alle weiteren Gegenstände, die häufigen Händekontakt erfahren, werden mindestens nach jedem Service und gegebenenfalls häufiger gereinigt und desinfiziert.
- Das Bistro wird vor dem Öffnen lange gelüftet und im besten Fall sind die Fenster immer auf Kipp. Immer, wenn es das Wetter zulässt, wird der Innenhof genutzt.
- Alle Geschirr-, Besteck- und Glaswaren werden in den entsprechenden Geschirrspülmaschinen gewaschen und desinfiziert, einschließlich nicht benutzter Gegenstände, da diese möglicherweise mit den Händen von Gästen oder Mitarbeitern in Kontakt gekommen sind.

Hinweis:

Dieses Dokument ist eine Kurzübersicht über die vom Hotel Esplanade getroffenen Maßnahmen gegen die Ausbreitung von Coronaviren. Bei Interesse an unserem vollständigen Hygienekonzept möchten wir Sie bitten, dieses per Mail anzufordern unter hotel@esplanade-dortmund.de