



STADTHOTEL
am Römerturm

Schutz- und Hygienekonzept

Kolping Hotel am Römerturm GmbH

Stadthotel am Römerturm
Kolping Hotel am Römerturm GmbH
St.-Apern-Straße 32
50667 Köln

Köln, 11.05.
Ort, Datum

[Signature]
Unterschrift – Patrik Droitsch (Geschäftsführer)

Köln, 11.05.
Ort, Datum

[Signature]
Unterschrift – Benjamin Schlüter (Hygiene-Beauftragter)

Köln, 11.05.2020
Ort, Datum

[Signature]
Unterschrift – Andreas Regn (Hygiene-Beauftragter)

November 2020

Schutz- und Hygienekonzept

Kolping Hotel am Römerturm GmbH

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unsere Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Patrik Droitsch (Geschäftsführer)

Name: Benjamin Schlüter (Hygiene-Beauftragter)

Name: Andreas Regn (Hygiene-Beauftragter)

Tel. / E-Mail: 0221 2093 0

Grundsätzlich sind folgende Maßnahmen einzuhalten:

- Touristisch motivierte Übernachtungen sind untersagt.
- Berufliche Übernachtungen dürfen unter Einhaltung des Hygienekonzepts durchgeführt werden
- Private Feiern und Veranstaltungen wie beispielsweise Geburtstage und Hochzeiten sind untersagt und werden in unseren Räumlichkeiten nicht durchgeführt.
- Von der Corona-Schutzverordnung nicht verbotene Veranstaltungen dürfen mit maximal 20 Teilnehmern unter Einhaltung aller geforderten Maßnahmen stattfinden.
- Die gastronomische Versorgung von Übernachtungsgästen und Tagungsteilnehmern findet unter allen geforderten Maßnahmen statt
- Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen muss eingehalten werden
- In allen öffentlichen Bereichen des Hotels müssen Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden. Im Restaurant darf diese von den Gästen erst am zugewiesenen Tisch abgenommen werden. Bei Veranstaltungen muss die Mund-Nasen-Bedeckung auch am Sitzplatz getragen werden.
- Hinter baulichen Abtrennungen (Plexiglas-Scheiben) ist ein Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen durch unser Personal nicht erforderlich
- Der Personenaufzug darf nur durch eine Person (oder zwei Personen aus einem Haushalt) genutzt werden. Die Tasten im Aufzug werden durch das Reinigungspersonal regelmäßig, mindestens 5-mal täglich gereinigt / desinfiziert
- Die Laufwege innerhalb des Hotels sind durch Bodenmarkierungen gekennzeichnet. Es wird sowohl beim Personal als auch bei Gästen auf die Einhaltung der Laufwege geachtet.
- Desinfektionsmittelspender zur Handdesinfektion stehen an folgenden Orten zur Verfügung: am Haupteingang, am Parkplatz-Eingang, auf jeder Zimmer-Etage am Aufzug und am Restaurant-Eingang
- Bei jedem Übernachtungsgast wird bei Check-In die Temperatur gemessen. Gästen mit Fieber wird der Aufenthalt im Hotel untersagt

Weitere Maßnahmen:

1. Am Eingang

- Der Haupteingang im Stadthotel am Römerturm wird nur als Eingang verwendet. Der Weg zum Ausgang ist durch Markierungen auf dem Boden gekennzeichnet
- Die Türklinke der Eingangstür wird in regelmäßigen Abständen gereinigt / desinfiziert
- Direkt am Eingang wird auf dem Bildschirm über Verhaltensweisen im Hotel informiert

2. An der Rezeption

- Der Check-In Prozess wird mit einem ausreichenden Abstand durchgeführt
- Die Rezeption ist mit Plexiglas-Scheiben ausgestattet
- Vor der Rezeption sind Wartemarkierungen mit einem Abstand von 1,5 Meter angebracht. Weitere Wartebereiche sind ausgeschildert
- Zimmerkarten werden beim Ausgeben und Annehmen desinfiziert
- Bei zu großem Andrang werden Gäste in den verschiedenen Wartebereichen platziert

3. In der Lobby

- In der Lobby wird auf die Einhaltung der Mindestabstände geachtet
- Im Wartebereich wurden Sitzmöglichkeiten reduziert, so dass ein Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen wartenden Personen gewährleistet ist
- Die Bar in der Lobby bleibt vorübergehend geschlossen

4. Im Restaurant

- Für Teilnehmer von Veranstaltungen, welche nicht durch die aktuell gültige Corona-Schutzverordnung verboten sind, werden Speisen als Tellergerichte angeboten
- Speisen und Getränke werden von Gästen selbstständig an einer Ausgabestation abgeholt und an einen freien Tisch im Restaurant mitgenommen
- Die Tische sind so angeordnet, dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern gewährleistet ist. Es dürfen keine Tische zusammengeschoben werden
- Es dürfen Angehörige aus maximal zwei Haushalten an einem Tisch sitzen
- Alle Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte an der Ausgabestation angeboten. Buffets sind nicht erlaubt
- Gäste müssen vor dem Gang zur Ausgabestation die Hände desinfizieren und eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen
- Auf den Tischen liegen Listen zur Kontaktdatenerhebung bereit. Jeder Gast muss sich dort eintragen. Die Daten werden in einem dafür vorgesehenen Ordner für 4 Wochen aufbewahrt. Anschließend werden die Daten vernichtet.

- Nach dem Essen sind alle Gäste dazu angehalten, verwendetes Geschirr eigenständig zu einer Abgabestation zu bringen
- Salz- und Pfefferstreuer werden nicht auf den Tischen zur Verfügung gestellt.
- Alle Kontaktflächen werden nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert
- Das Restaurant wird mehrmals täglich gelüftet
- Die Servicemitarbeiter waschen sich mindestens alle 30 Minuten die Hände

5. In der Küche

- Arbeitsbereiche wurden entzerrt
- Alle Mitarbeiter in der Küche tragen Mund-Nasen-Bedeckungen
- Alle Mitarbeiter in der Küche tragen Einmalhandschuhe während der Zubereitung von Speisen
- Die Laufwege in der Küche sind durch Pfeile markiert

6. Toiletten

- Auf den Toiletten steht desinfizierende Seife für die Gäste bereit
- Die Reinigungszyklen wurden verkürzt. Die Toiletten werden häufiger, mindestens 5-mal täglich gereinigt. Eine Liste der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft hängt in den Toiletten aus
- Türklinken und Armaturen werden häufiger, mindestens 5-mal täglich desinfiziert
- Jedes zweite Pissoir wurde gesperrt

7. Auf der Etage

- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen werden regelmäßig, mindestens 5-mal am Tag desinfiziert
- In den Hotelzimmern findet während dem Aufenthalt eines Gastes keine Zwischenreinigung statt
- Erst nach Abreise eines Gastes wird das Zimmer gründlich gereinigt und alle Kontaktflächen werden desinfiziert
- In den Zimmern wurden alle Gästeartikel (Glas, Zahnputzbecher, etc.) entfernt und werden auf Anfrage an der Rezeption ausgegeben
- Reinigungslappen werden nach jedem Zimmer getauscht
- Das Reinigungspersonal trägt in den öffentlichen Bereichen eine Mund-Nasen-Bedeckung

8. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Eine Kommunikation mit dem Gast findet immer unter Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern statt
- Verhaltensregeln werden über Aushänge und Informationszettel an den Gast kommuniziert

9. Arbeitsplatzgestaltung

- Arbeitsplätze sind so gestaltet, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen einhalten können
- Es wurden bauliche Abtrennungen im Empfangs- und Barbereich angebracht
- Büroarbeit (Reservierung, Verkauf, Marketing, etc.) wird nach Möglichkeit im Homeoffice ausgeführt
- Mehrfachbelegungen von Büroräumen sollen nach Möglichkeit vermieden werden. Dazu werden alle freien Raumkapazitäten genutzt
- Eine personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln ist gegeben
- Den Mitarbeitern werden Einmalhandschuhe zur Verfügung gestellt
- Alle Räume werden regelmäßig, mindestens 3-mal täglich gelüftet
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- Für die Mitarbeiter/-innen ist es aktuell möglich, auf den ÖPNV zu verzichten und kostenfrei den Hotel-Parkplatz zu verwenden

10. Arbeitszeitgestaltung

- Es werden nach Möglichkeit dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten eingeteilt, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern
- Es wird vermieden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

11. Innerbetriebliche Meetings

- Präsenzveranstaltungen wurden auf ein Minimum reduziert
- Bei unbedingt notwendigen Präsenzveranstaltungen ist ein ausreichender Abstand zwischen den Teilnehmern sichergestellt

12. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

- In allen Sanitärräumen wird desinfizierende Seife zur Reinigung der Hände zur Verfügung gestellt
- Türklinken und Handläufe werden regelmäßig, mindestens 5-mal am Tag desinfiziert
- Der Mindestabstand von 1,5 Metern wird auch im Pausenraum eingehalten. Die Nutzung des Pausenraums wurde auf 3 Personen reduziert. Sanitärräume und Umkleiden dürfen nur von jeweils einer Person benutzt werden.
- Der Raucherbereich darf nur unter Einhaltung des Mindestabstands aufgesucht werden

13. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Die Mitarbeiter wurden über die Abstandsregel in Kenntnis gesetzt
- Die Einhaltung der Abstandsregel wird regelmäßig kontrolliert
- Bei jedem Mitarbeiter wird vor Schichtbeginn die Temperatur gemessen
- Die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen wurden aktiv an die Mitarbeiter/-innen kommuniziert
- Es wurden zwei innerbetriebliche Hygienebeauftragte bestimmt. Diese dienen auch als Ansprechpartner für Mitarbeiter/-innen
- Die Einhaltung des Hygienekonzepts wird regelmäßig kontrolliert

14. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Mitarbeiter/-innen mit entsprechenden Symptomen werden nach Hause geschickt und gebeten sich umgehend mit einem Arzt oder dem Gesundheitsamt in Verbindung zu setzen
- Im Falle einer bestätigten Infektion werden alle Kontaktpersonen ermittelt (über Dienstpläne und Kontaktdatenerfassungen) und informiert

Anlagen

1. Übersicht Restaurant
2. Übersicht Küche
3. Übersicht Eingangsbereich
4. Vorlage Kontaktdatenerfassung (datenschutzkonform)
5. Gefährdungsbeurteilung als Grundlage der Maßnahmen des Hygienekonzepts
6. Pandemieplan