

# Allgemein geltende Hygienehinweise & -maßnahmen in den Aufenthaltsräumen des Hotels

(Quelle: Italienisches Gesundheitsministerium)

## Tägliches Monitoring des Hotelpersonals

- Die Schichtleiter jeder Abteilung messen die Körpertemperatur der den Dienst antretenden Kollegen.
- Mitarbeiter mit einer Körpertemperatur von über 37,5 Grad dürfen das Hotel nicht betreten.
- Mitarbeiter mit erhöhter Körpertemperatur müssen in ihre Wohnungen zurückkehren, den Hausarzt konsultieren und dessen Anweisungen befolgen.
- Die Umkleieräume des Hotelpersonals werden täglich durch eine gründliche Reinigung aller in den Räumen befindlichen Flächen mit Wasser und Reinigungsmitteln gereinigt.
- Mitarbeiter, die in direktem Kontakt mit Speisen geraten, tragen eine Maske und müssen ihre Hände regelmäßig mit Desinfektionsgel reinigen.

## Check-in

- Der Check-in kann vor Ankunft im Hotel online erfolgen.

## Rezeption

- Die Rezeption ist mit einem Tröpfchenschutz ausgestattet.
- An der Rezeption steht ein Desinfektionsgelspender zur Verfügung.

## Frühstück, Mittag und Abendessen

- Alle Mahlzeiten werden im Restaurant und auf der Terrasse serviert.
- Alle Speisesäle werden regelmäßig belüftet.
- Die Tische sind in einem Abstand von mindestens 1m voneinander aufgestellt – außer bei Familienmitgliedern oder Personen, die dasselbe Zimmer teilen.
- In den Speisesälen stehen Desinfektionsgelspender zur Verfügung.
- Getränkespender und Getränke-Zubereitungsautomaten werden mehrmals täglich desinfiziert.
- Gäste werden nur direkt am Tisch vom Speisesaal-Personal/Kellnern bedient. Eine Selbstbedienung am Buffet ist nicht möglich.
- Frisch zubereitete Speisen werden von einem Mitglied des Hotelpersonals mit Handschuhen und Maske an der Theke oder von Kellnern an den Tischen serviert.
- Gläser, Teller und Besteck werden in Spülmaschinen mit speziellen Reinigungsmitteln gewaschen.
- Um ein korrektes Waschen der Tischdecken zu garantieren, wendet sich das Hotel an eine spezialisierte Wäscherei.
- Für eine maximale Hygiene werden ausschließlich Einwegservietten verwendet.
- Alle Speisesäle werden am Ende des Services durch eine gründliche Reinigung aller in den Räumen befindlichen Flächen mit Wasser und Reinigungsmitteln desinfiziert.

## Open-Air-Restaurant

- Die Tische sind in einem Abstand von mindestens 1m voneinander aufgestellt – außer bei Familienmitgliedern oder Personen, die dasselbe Zimmer teilen.
- Gerichte werden von den Kellnern direkt an den Tischen serviert.
- Gläser, Teller und Besteck werden in Spülmaschinen mit speziellen Reinigungsmitteln gewaschen.
- Für eine maximale Hygiene werden ausschließlich Einwegservietten verwendet.

## Bar

- Der Service erfolgt nur an den Tischen. Alternativ wird auch Take-Away-Service angeboten.
- Getränke werden von den Kellnern direkt an den Tischen serviert. Kellner hinter der Theke werden mit Maske und Handschuhen ausgestattet.
- Die Tische sind in einem Abstand von mindestens 1m voneinander aufgestellt – außer bei Familienmitgliedern oder Personen, die dasselbe Zimmer teilen.
- Gläser, Teller und Besteck werden in Spülmaschinen mit speziellen Reinigungsmitteln gewaschen.

## Gemeinschaftsräume und Umkleieräume

- Die Fußböden werden täglich mit Desinfektionsmitteln auf Chlorbasis gereinigt.
- Griffe, Druckknopftafeln und andere Flächen werden mit Desinfektionsmitteln auf Alkoholbasis gereinigt.
- Außergewöhnliche Sanifizierungsmaßnahmen werden in einem besonderen Register vermerkt.
- Monatlich durchgeführte Reinigungen der Klimaanlagefilter werden in einem gesonderten Register vermerkt.
- Wichtige Hygienemaßnahmen zur monatlich durchgeführten Reinigung von Klima- und Heizungsfiltern werden in einem gesonderten Register vermerkt.

## Gemeinsame Badezimmer

- Gemeinsame Badezimmer werden vom Hotelreinigungspersonal mehrmals am Tag mit Reinigungsmitteln auf Chlorbasis desinfiziert.
- Händehygiene-Gelspender auf Alkoholbasis sind außerhalb der Badezimmer vorhanden.
- Wellness-Räume werden am Ende eines jeden Tages gereinigt.

## Wellness-Bereiche

- Der Zugang zum Wellness-Bereich wird „kontingentiert“, um maximale Sicherheit zu garantieren.
- Die Fußböden werden täglich mit Desinfektionsmitteln auf Chlorbasis gereinigt.
- Griffe, Druckknopftafeln und andere Flächen werden mit Desinfektionsmitteln auf Alkoholbasis gereinigt.
- Wellness-Räume werden am Ende eines jeden Tages gereinigt.

## Zimmer

- Die Fußböden werden täglich mit Desinfektionsmitteln auf Chlorbasis gereinigt.
- Griffe, Druckknopftafeln und andere Flächen werden mit Desinfektionsmitteln auf Alkoholbasis gereinigt.
- Wichtige Hygienemaßnahmen zur monatlich durchgeführten Reinigung von Klima- und Heizungsfiltern werden in einem gesonderten Register vermerkt.
- Nach Abreise der Gäste erfolgt eine Grundreinigung der Zimmer.
- Das den Gästen angebotene Desinfektionsset enthält eine Packung Einweg-Desinfektionstücher.

## Pool

- Am Eingang sind Gelspender auf Alkoholbasis für die Händehygiene vorhanden.
  - Der Pool-Bereich wird täglich durch eine gründliche Reinigung aller in den Räumen befindlichen Flächen mit Wasser und Reinigungsmitteln desinfiziert.
  - Der pH-Wert des Wassers wird täglich kontrolliert und die Messergebnisse werden in einem gesonderten Register vermerkt.
  - Alle Liegestühle werden mehrmals am Tag mit Anwendung von speziellen Desinfektionsmitteln gereinigt.
  - Auf Anfrage sind Badetücher für unsere Gäste für den Pool-Bereich erhältlich.
- 