

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR IHR EVENT ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

„Life is Grand – ein Versprechen, dass wir auch in dieser schwierigen Zeit wie gewohnt einhalten und garantieren wollen. Hierzu haben wir die vergangenen Wochen produktiv genutzt und nicht nur die Modernisierung des Hotels vorangetrieben, sondern ebenso ein erweitertes Hygiene- und Sicherheitskonzept für Veranstaltungen erstellt, welches Ihnen und unseren Mitarbeitern maximale Sicherheit gewährleistet. Denn auch zu Zeiten des Social Distancings sind Meetings, Tagungen und Events live und in Farbe unverzichtbar.“

Yvonne Mertens, Director of Convention Sales

KURZ UND KNAPP

Verhaltensregeln

Gut sichtbar an allen Außentüren, Drehtüren und Fahrstuhltüren, in Fahrstuhlkabinen, im Toilettenbereich und überall da, wo sich unsere Gäste aufhalten und bewegen, sind die Richtlinien für die Verhaltensregeln in Deutsch, Englisch und piktografisch dargestellt (Tragen einer Mund-Nasenbedeckung; Hände desinfizieren; Abstand halten; usw)

Abstand

Wir haben umfassend dafür gesorgt, dass es Ihnen nicht schwerfallen wird, auch im Tagungs- und Pausenbereich die Abstandsregel von 1,50 m einhalten zu können. So wie im gesamten Hotel.

Hygienesiegel

Zu Beginn einer jeden Veranstaltung finden unsere Gäste im Tagungsraum alle Oberflächen gereinigt und desinfiziert vor. Unsere Tagungs- und Veranstaltungsräume werden nach Reinigung und Desinfektion verschlossen, alle Moderationsinstrumente wie Mikrofone oder Fernbedienungen werden besonders geschützt.

Desinfektionsmöglichkeiten

Im gesamten Hotel stellen wir allen Teilnehmern ausreichend Desinfektionsspender zur Verfügung.

Mund-Nasenschutzmaske

Unsere Mitarbeiter tragen zu Ihrer und unserer Sicherheit eine Mund- und Nasenschutzmaske. Auch unsere Gäste sind dazu angehalten eine Mund- und Nasenschutzmaske in den öffentlichen Bereichen zu tragen.

Kaffeepausen

Wir sorgen dafür, dass unseren Gästen während der Pausen ausreichend Platz zur Verfügung steht. Ihre Teilnehmer haben einen eigenen, abgegrenzten Bereich.

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR IHR EVENT ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

Verpflegung

Unser gesamtes Speisen- und Getränkeangebot wird unter geltenden Hygienestandards zubereitet und serviert.

Unterweisung

Unsere Mitarbeiter sind in allen Punkten zur Hygiene umfassend geschult und unterwiesen. Dabei achten wir darauf, sie täglich über aktuelle Entwicklungen und mögliche Anpassungen zu unterrichten.

Dokumentation

Alle oben aufgeführten Maßnahmen werden fortlaufend überprüft und dokumentiert.

Aktuell

Die geltenden Maßnahmen und Abläufe in unserem Hotel werden fortlaufend aktualisiert und an neue Erkenntnisse der Wissenschaft angepasst.

IM FOLGENDEN ERLÄUTERN WIR DIE DETAILLIERTEN MASSNAHMEN IN EINZELNEN BEREICHEN:

Eingangsbereiche

- Eingangstüren stehen zu den Stoßzeiten „offen“ bzw. ist die Drehtür kontaktlos zu begehen
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Desinfektionsspender werden in allen Eingangsbereichen bereitgestellt:
 - Empfang / Rezeption / Lobby
 - Restaurant „Next Level“
 - Restaurant „Yunico“
 - Restaurant „RheinAlm“
- Veranstaltungsräume (Baron Rothschild; Chairmans Lounge; Yu Private; Green; Spirit; Grand Event; Universal)

Rezeption / Check IN / Check OUT / Lobby

- Großer, durchlüfteter Bereich
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5 m Markierung
- Mund- und Nasenschutz tragen (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Wir bevorzugen kontaktlose Zahlungen: Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren
- Wir bieten ebenfalls Mobile Payment – für alle digitalen EC-Karten, Kreditkarten und per Mobiltelefon
- Zimmerkarten werden bei Aus- und Rückgabe desinfiziert
- Keine öffentlichen Getränkespender oder Speisen im Empfangsbereich
- Mund-Nasen-Schutz sind an der Rezeption erhältlich

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR IHR EVENT ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

Personenaufzüge

- Hinweisschild: Maximal 2 Personen pro Haushalt zulässig an allen Aufzügen
- Tasten im und am Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert

Auf der Etage - Zimmer

- Desinfektion von allen Lichtschaltern, Türklinken, Griffen etc. bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit weit geöffnetem Fenster – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- Nasen-Schutz, ggfs. auch mit Handschuhen
- Händehygiene nach 5 Punkteplan nach jeder Zimmereinigung
- Minibar wird geleert

Spa- & Firnessbereich

- Einlass von maximal 10 Personen gleichzeitig und nur mit Reservierung eines vorgegebenen Zeitfensters
- Einlass nur für Hotelgäste, nicht für Tagesgäste
- Seifen- und Desinfektionsspender
- Ein Mitarbeiter ist täglich für die Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Nutzung von Einmalpapierhandtüchern in den öffentlichen WCs
- zeitlich festgelegte Reinigung der öffentlichen Toiletten, verkürzter Reinigungszyklus
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft

Öffentliche Toiletten / Bereiche

- Seifen- und Desinfektionsspender stehen zur Verfügung
- Ein Mitarbeiter ist täglich für die Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Nutzung von Einmalpapierhandtüchern in den öffentlichen WCs
- zeitlich festgelegte Reinigung der öffentlichen Toiletten, verkürzter Reinigungszyklus
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft

Gastronomie / Restaurants

- „Wait to be seated“ im Restaurant – es werden Ihnen Plätze zugewiesen
- Aktuell gibt es keine Entgegennahme der Garderobe
- Reduzierung der Restaurantkapazität zur Sicherstellung des Mindestabstands
- Die Tische sind mit einem Mindestabstand von 1,5m angeordnet
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Vor dem Betreten des Restaurants weisen wir auf die Handdesinfektion hin
- „Platz besetzt – Platz frei“-Regel (Tisch bleibt dazwischen als Abstandshalter stehen)
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen (sprechen Sie uns an)
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Verzicht auf Tischwäsche (Reinigen und Flächendesinfektion nach jedem Gast)

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR IHR EVENT ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

- Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Dabei können auch Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen genutzt werden.
- Mund-Nasen-Schutz ist für unser Servicepersonal verpflichtend – nicht für die Gäste am Tisch. (Hinweis: Ein Mund-Nasen-Schutz stört die Übertragungswege und verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Mobile Payment -> siehe Rezeption
- Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor bei Schichtwechsel desinfiziert

Tagungsräume

- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“ beachten
- Auf Wunsch Zuteilung extra großer Tagungsräume – 1 Person pro 7qm
- Auf Wunsch „Platz besetzt – Platz frei“-Regel (Stuhl bleibt dazwischen als Abstandshalter stehen)
- Bei Tagungsräumen mit 2 Türen: eine Tür als Eingang, eine als Ausgang gekennzeichnet, um enge Begegnung in der Tür zu vermeiden
- Hotelmitarbeiter öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird)
- Leerung der Abfalleimer in jeder Pause
- Gläser und Kaffeetassen mit Handschuhen decken, jeder Teilnehmer bekommt sein Glas bzw. Tasse auf seinen Platz eingedeckt, Gläser und Tassen werden bei jeder Pause ausgetauscht
- Jeder Teilnehmer bekommt einen Flaschenöffner am Platz, es werden Getränkestationen mit kleinen Flaschen zur Verfügung gestellt
- Zeitversetzte Einnahme des Mittag- & Abendessens im Restaurant, so dass möglichst nur eine Gruppe unter Wahrung der Mindestabstände im Restaurant ist
-> siehe Restaurant Lunch / Dinner
- Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt -> siehe Öffentliche Toiletten / Bereiche
- Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Tagungsraum. Es wird beim Referenten zu Beginn abgefragt, was benötigt wird und dieses dann in angemessenen Mengen zur Verfügung gestellt (kann bei Bedarf nachgeordert 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 Flaschenöffner, Stühle, Stuhllehnen, Lichtschalter, Fenstergriffe, Türklinken und Fernbedienungen (falls vorhanden)

Lunch / Dinner

- Mahlzeiten auch innerhalb der Tagungspauschale werden nach Möglichkeit in unserem Restaurant serviert. Siehe Punkt Gastronomie / Restaurant
- Wir servieren hauptsächlich Tellergerichte, falls Buffet, dann nicht zur Selbstbedienung, mindestens eine Person muss Aufsicht führen bzw. Essen ausgeben

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR IHR EVENT ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE UND MITARBEITER

Kaffeepausen

- Pro Kaffeepausenfoyer nur eine Tagungsgruppe
- Das Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Selbstbedienung der fertig konfektionierten Produkte – Mindestabstand von 1,5m beachten
- Müsliriegel, Joghurt im Glas, Smoothies etc., wird alles einzeln portioniert
- Bedienelemente der Kaffeemaschine werden regelmäßig desinfiziert (keine Thermoskannen)

Bestuhlungspläne

- Für jede Veranstaltung wird ein individueller Raumplan gezeichnet, in welchem Eingänge, Ausgänge, sowie Fenster und Türen in den Außenbereich gekennzeichnet sind.
- Maßstabsgetreu werden großzügig bemessene Bestuhlungspläne gezeichnet, in dem Abstandshalter ebenfalls eingezeichnet werden
- In den Raumplänen sind zudem Konzepte für die Wegeführung durch die öffentlichen Bereiche des Hotels erkennbar

Zögern Sie bitte nicht unsere Eventsabteilung oder Ihren Ansprechpartner bei Rückfragen zu kontaktieren:

Kameha Grand Bonn | Am Bonner Bogen 1 | 53227 Bonn
events@kamehagrand.com
0228 4334 5899