



BRENNER Hotel · Otto-Brenner-Straße 135 · 33607 Bielefeld

Hygienekonzept Hotel

Ansteckend soll nur unsere gute Laune sein!

Wir möchten, dass Sie sich bei uns sicher und wohlfühlen und Ihren Aufenthalt genießen können. Nicht erst seit Ausbruch der Corona-Pandemie haben wir hohe Hygienestandards, die einer stetigen Kontrolle und Überprüfung unterzogen werden. Aufgrund der immer noch vorherrschenden Pandemie gelten allerdings besondere, zusätzliche Regeln.

Folgende Dinge bitten wir Sie bei uns im Haus unbedingt einzuhalten:

- Mindestabstand zu anderen Gästen und Mitarbeitern einhalten
- Tragen von Mund-Nasen-Schutz
- regelmäßiges Händewaschen und Handdesinfektion
- Einhaltung der Nieß- und Hustenetikette

WAS WIR FÜR SIE TUN:

- Alle Mitarbeiter im Hotel tragen einen Mund-Nasen-Schutz
- regelmäßiges Lüften der öffentlichen Bereiche und Gästezimmer
- wir setzen ausschließlich gesundes und geschultes Personal ein.
- Flächen in öffentlichen Bereichen (Tresen, Tische, Türgriffe, Aufzugstasten etc.) werden jeden Tag mit geeigneten Desinfektionsmitteln gereinigt
- Flächen in den Gästezimmern und Bädern werden täglich desinfiziert, ebenso alle Gegenstände (TV-Bedienung, Fön, etc.)
- Vorkehrungen wie Abstandsmarkierungen und Plexiglasscheiben an der Rezeption
- In den öffentlichen Bereichen finden Sie an allen wichtigen Punkten Desinfektionsspender
- Die Gäste unseres Hotels werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert
- Die Wünsche der Gäste werden am Empfang einzeln bearbeitet und die Abstandsregeln beachtet.
- In den öffentlichen Gästebereichen werden alle Flächen in verkürzten Intervallen mit wirksamen Desinfektionsmitteln gründlich gereinigt und dokumentiert. In den Hotelzimmern erfolgt ebenfalls die Reinigung der Zimmer und Bäder mit wirksamen Desinfektionsmitteln sowie eine Dokumentation der Maßnahmen.

- bei Fragen wenden Sie sich jederzeit gerne an uns
- sollten Sie Ihren Mund-Nase-Schutz zuhause vergessen haben, können Sie gerne eine Maske von uns gegen eine kleine Gebühr erhalten
- Unser Restaurant ist derzeit nur für Hausgäste geöffnet! Somit entfällt für Sie die Pflicht, Ihre Daten zu hinterlassen. Aufgrund Ihrer Tischreservierung wissen wir, wer an welchen Platz gegessen hat.
- Wir möchten für unsere Gäste in der aktuellen Situation ein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten und haben dafür eine Reihe von freiwilligen zusätzlichen Richtlinien und Hygienestandards entwickelt, ergänzt durch die aktuellen Forderungen und gesetzlichen Regelungen.
- Wir bieten allen Gästen und Mitarbeitern damit einen allumfänglichen Ansatz, damit Sie sich bei uns sicher und geborgen fühlen können.
- In den nächsten Wochen werden Gäste, die sich in unserem Hotel aufhalten eine Reihe von zusätzlichen Maßnahmen feststellen, mit denen wir noch höhere Hygienestandards erreichen werden.
- Alle Mitarbeiter sind geschult und sensibilisiert und können bei Fehlverhalten und Missachtung der Forderungen der Länderverfügungen vom Hausrecht konsequent Gebrauch machen.
- Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder informieren die Gäste im Hotel hinsichtlich der Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts und der gesetzlichen Regelungen

WEITERE INFORMATIONEN

Hotelzimmer:

- In Ihrem Zimmer führen wir regelmäßig zusätzlich desinfizierende Flächenreinigungen an Türklinken, Fenstergriffen, Waschbecken, Armaturen, Seifenspendern, Toiletten- und Duscheinrichtungen durch.
- Darüber hinaus werden die Fernbedienungen nach jeder Abreise desinfiziert.
- Wir bitten um Ihr Verständnis dafür dass aktuell keine Reinigung des Zimmers erfolgen kann während sich Gäste im Zimmer befinden.
- Die Grundreinigung der Zimmer und Bäder vom Personal erfolgt bei der Reinigung des Waschbereiches sowie des Schreibtisches zusätzlich unter Verwendung von Desinfektionsmittel.
- Die Zimmer werden vom Zimmerpersonal ausreichend gelüftet.
- Die Bad- und Bettwäsche wird entsprechend den Standards getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.

Rezeption:

- Der Check-in-Prozess wird mit Abstand zwischen Gast und Rezeptionist gestaltet.
- Durch die Plexiglasabtrennung wird das Infektionsrisiko verringert und zusätzlich tragen die Mitarbeiter eine medizinische Maske.
- Gern können Sie Ihren Aufenthalt bei uns **kontaktlos bezahlen**, ganz gleich ob mit Ihrer **ec-Karte, Kreditkarte**, dem **Smartphone** oder der **Smartwatch**. Und für alle diejenigen, die beim Bezahlen Ihre Geheimzahl eingeben müssen, reinigen wir unser Terminal nach jeder Nutzung.

- kontaktloser Check-In & Check-Out jederzeit möglich über unseren Check-In Automaten am Seiteneingang. **Teilen Sie uns Ihren Wunsch bitte vor Anreise mit, damit wir den Schlüssel bereits hinterlegen können.**
- Kontaktlos auschecken ist auch kein Problem. Hierfür benötigen wir lediglich Ihre **Zahlungsinformationen bzw. Ihre Zahlung im Vorfeld.**
- Zimmerschlüssel werden nach jedem Check-Out desinfiziert.

Restaurant BrennBar:

- Wir halten den Mindestabstand von 2 Meter pro Tisch ein
- Auf Ihren Zimmern finden Sie auf dem SuitePad stets die aktuelle Speisekarte des Restaurants.
- Alle Flächen werden vom Personal regelmäßig mit Desinfektionsmittel gründlich gereinigt.
- Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet bzw. durch unsere Lüftungsanlage ein ausreichender Lufttausch gewährleistet.
- Eventuell verwendete Tischwäsche, wird entsprechend den Standards bei jedem Gastwechsel getauscht, gereinigt und hygienisch einwandfrei gelagert.
- Für unsere Servicekräfte ist das Tragen einer Maske selbstverständlich. Gläser und Tassen werden nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten angefasst.
- Unsere Mitarbeiter sind dazu angehalten mindestens einmal pro halber Stunde die Hände gründlich zu waschen.
- Gläser, Geschirr und Utensilien der Zubereitung werden in der Spülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung gereinigt. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel verwendet.

Frühstück:

- Gern können Sie bei uns frühstücken. Sogar in **Form eines Buffets.**
- Bei der Selbstbedienung am Buffet steht sauberes Besteck am Beginn des Buffets zur Verfügung. Hiermit können Sie sich frei am Buffet bedienen. Nachdem Sie ihren Teller angerichtet haben, können Sie das Besteck in einen Behälter am Ende des Buffets legen.
- Zur Ausgabe von Speisen verwenden unsere Mitarbeiter Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel, welche regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Bei der Bedienung am Buffet ist das Tragen einer Maske Pflicht.
- Bei schönem Wetter können Sie auch gern auf unserer Terrasse frühstücken.

Lebensmittelsicherheit:

- In unserem Hotel sind alle Mitarbeiter in Küche und Service zusätzlich zu den regelmäßigen Schulungen im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit sensibilisiert.
- Alle Mitarbeiter sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, damit alle Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit eingehalten werden.
- Alle benutzten Hilfsmittel zur Produktion oder dem Verzehr von Speisen und Getränken werden nach der Benutzung fachgerecht gereinigt.
- Es werden alle Betriebsabläufe ständig geprüft, hinterfragt und bei Bedarf geändert, um optimierte Dienstleistungen zu gewährleisten

Unsere Mitarbeiter:

- Wir passen auf, dass unsere Mitarbeiter gesund bleiben und unterstützen Sie dabei, wo wir können.
- Alle Mitarbeiter wurden sensibilisiert und mit Schulungen auf die Hygienestandards des Hotels hingewiesen.
- Egal ob Einweghandschuhe, Mund-Nase-Schutz oder Desinfektionsmittel, wir haben von allem ausreichend im Haus und unsere Mitarbeiter haben freien Zugriff, bei Bedarf auch für den privaten Gebrauch.
- Unsere Mitarbeiter schützen bedeutet aber auch, dass wir **keine Ausnahmen bei unseren Hygieneregeln zulassen seitens Gästen**. Wir bitten Sie daher aus Respekt vor unseren Angestellten, von sich aus die entsprechenden Regelungen einzuhalten.