



**COLLEGIUM GLASHÜTTEN**  
Zentrum für Kommunikation

# **Allgemeines Hygienekonzept**

**Detailinformationen für Gäste und Mitarbeiter**

Version 1 vom 13.05.2022



## Inhalt

1. Wir sorgen uns um Ihre Gesundheit!	3
2. Tagungen und Veranstaltungen	3
3. Restaurant	3
4. Kaffeepausen	4
5. Yellowbar	4
6. Küchenbereich	4
7. Housekeeping	5
8. Wellness- und Fitnessbereich	5

*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Hygienekonzept die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung.*



# 1. Wir sorgen uns um Ihre Gesundheit!

Da uns die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter sehr am Herzen liegt, haben wir umfangreiche allgemeine Hygienemaßnahmen erarbeitet.

Ein wirksames Konzept setzt den verantwortungsvollen Umgang aller Beteiligten voraus. Veranstalter, Gäste und Mitarbeiter müssen eng zusammenarbeiten, um mögliche Risiken einzudämmen und einen sicheren Aufenthalt gewährleisten zu können.

Wir freuen uns sehr, Ihnen eine sichere und entspannte Atmosphäre für Ihre Veranstaltungen, Tagungen und Aufenthalte bei uns, bieten zu können.

# 2. Tagungen und Veranstaltungen

Wir behalten uns vor, Änderungen an Räumen und Bestuhlungsform proportional zu der Anzahl der Personen vorzunehmen.

Für die Einhaltung der Arbeitsschutzverordnung ist der jeweilige Auftraggeber/Arbeitgeber der Veranstaltung zuständig. Dieser ist ebenfalls für die interne Kommunikation mit Referenten, Teilnehmern und externen Anbietern zuständig.

# 3. Restaurant

Sobald ein Tisch leer ist, werden die Tischflächen und Stuhllehnen desinfiziert und mit neuen Bestecktaschen eingedeckt. Die Bestecktaschen werden nach jeder Nutzung bei 60 Grad in der Spülmaschine gespült und von unserem Servicepersonal frisch gefüllt.

Husten-/Hygieneschutz ist vorhanden.



## 4. Kaffeepausen

Unsere Kaffeepausenstationen stehen den Gästen an verschiedenen Punkten im Collegium zur Verfügung:

- Foyer Atrium
- vor Raum 133 im Forum
- gegenüber von Raum 236 im Forum

Die Gäste können sich hier frei bedienen.

Unsere Servicemitarbeiter reinigen und desinfizieren in regelmäßigen Abständen die gesamte Kaffeepause, sowie die Kaffeemaschinen. Zur Dokumentation befindet sich an jeder Kaffeepause ein Hygiene- und Desinfektionsplan.

## 5. Yellowbar

Die Bar hat von 18:00 bis 24:00 Uhr geöffnet.

Der Bartresen, sämtliche Arbeitsflächen, die Kasse, etc. werden vor Inbetriebnahme und zum Ende der Schicht gereinigt und desinfiziert. Zur Dokumentation befindet sich an der Bar ein Hygiene- und Desinfektionsplan.

## 6. Küchenbereich

Im gesamten Küchenbereich wird nach dem HACCP-Konzept gearbeitet und die Erfordernisse des Hygiene- und Infektionsschutzgesetzes eingehalten. Unsere hohen Hygienestandards werden in regelmäßigen Abständen vom Institut Fresenius überprüft. Alle Maßnahmen werden in allen Bereichen der Küche täglich dokumentiert.

Alle Mitarbeiter tragen Arbeitsschutzkleidung, die ihnen täglich gereinigt zur Verfügung steht.

Automatische Desinfektionsspender, Handcreme und Schutzhandschuhe stehen den Mitarbeitern in der Küche an den Ein- und Ausgängen zur Verfügung.

Bei Schichtwechsel und zum Tagesende werden alle Arbeitsflächen, Geräte, Arbeitsmittel, Türgriffe, etc. gereinigt und desinfiziert.

## **7. Housekeeping**

Alle Zimmer, Toiletten, öffentliche Bereiche und interne Räumlichkeiten wie Büros, Umkleiden, etc. werden grundsätzlich nach den Vorgaben der zertifizierten Top-Down-Methode der Firma Diversey gereinigt und regelmäßig durch Hygieneaudits vom Institut Fresenius geprüft und dokumentiert.

In der Zeit von 7:00 bis 18:00 Uhr, bei verstärktem Gästeaufkommen bis 22:00 Uhr, werden regelmäßig im ganzen Haus stark frequentierte Kontaktpunkte wie Türklinken, Handläufe, Fahrstuhlknöpfe, Wasserhähne, Toiletten, Umkleiden, usw. desinfiziert. Festgehalten wird dies in einem Hygiene- und Desinfektionsplan.

Vor Anreise des Gastes wird eine intensive Wischdesinfektion des Zimmers mit allen Griffen, Klinken, Schaltern, Fernbedienung, alle glatten und harten Oberflächen, Armaturen, Heizungsthermostate, Fön, Armlehnen, usw. durchgeführt

Unsere Hotelwäsche wird in der Wäscherei bei mindestens 60 Grad mit einem anti-viralen bleichmittelhaltigen Vollwaschmittel gereinigt.

## **8. Wellness- und Fitnessbereich**

Alle berührungintensiven Oberflächen werden in regelmäßigen Intervallen desinfiziert. Die Desinfektion und Reinigung wird in einem Hygiene- und Desinfektionsplan dokumentiert.



Inhaltsverantwortlich:



**Andreas Nordmann**  
Geschäftsführung

Andreas.nordmann@collegium-  
glashuetten.de



**Luisa Lotz**  
Assistenz der Geschäftsführung

Luisa.lotz@collegium-  
glashuetten.de



**Ursula Berberich**  
Operative Hotelleitung

Ursula.berberich@collegium-  
glashuetten.de

Für Fragen und Anregungen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

