

Hygienekonzeption zum Schutz von Gästen und Personal vor Ansteckung durch SARS-CoV-2

gemäß württembergischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, des Hygienekonzeptes der württembergischen Staatsministerien für die Gastronomie und SARS-CoV-2- Arbeitsschutzstandard sowie der Konkretisierungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

ProGast Hotelbetriebs-GmbH
Konradstraße 1
78476 Allensbach-Hegne

erstellt durch: Christoph Strobel (Geschäftsführer)

unterstützt durch: Landratsamt Konstanz Amt für Versorgung und Gesundheit
Corona-Hotline des Landratsamtes Konstanz
Jovanka Heene, Hygienefachkraft, Parat GmbH Institut für Hygiene

Inhalt

1	Einleitung	3
1.1	Die Rechtslage im Bundesland Baden-Württemberg	3
1.2	Schutzkonzept	
2	Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen	3
2.1	Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation	3
2.2	Kommunikation gegenüber Gästen	4
2.3	Kommunikation gegenüber Personal	4
2.4	Notfallmaßnahmen, Pandemieplanung.....	5
2.5	Maßnahmen für Risikopersonen	6
3	Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen	6
3.1	Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen.....	6
3.2	Empfang, Verwaltung.....	7
3.3	Restaurant.....	8
3.5	Küche.....	9
3.6	Housekeeping.....	10
3.7	Haustechnik.....	11
3.8	Sozialräume, Personalhygiene	11
3.9	Allgemeine Regelungen für Veranstaltungen und Tagungen.....	12
4	Badestrand.....	13
5	Anhang	13

1 Einleitung

Das vorliegende Konzept wurde im Rahmen der Wiedereröffnung des Hotel St. Elisabeth am 17.05.2021 erstellt und verfolgt das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten gleichermaßen Gäste und Beschäftigte zu schützen und die wirtschaftliche Aktivität wiederherzustellen.

1.1 Die Rechtslage im Bundesland Baden-Württemberg gemäß Corona VO BW vom 31.05.2021

Um den frühestmöglichen Öffnungstermin 15. Mai erreichen zu können, muss demnach zuvor die Inzidenz an 5 Tagen unter 100 liegen, anschließend sind 2 Tage für die verwaltungstechnische Umsetzung mit einer Allgemeinverfügung (nach Genehmigung durch Regierung und Ministerium) durch die Landratsämter hinzu zu zählen, um dann am 8. Tag tatsächlich öffnen zu können. Nach dieser Rechnung müsste die Inzidenz spätestens ab Donnerstag, 07. Mai 2021 konstant unter 100 bleiben, um die Bereiche Beherbergung und touristische Infrastruktur unter Auflagen öffnen zu können.

Zentrale Forderungen sind:

- Mindestabstand von 1,5m zwischen allen anwesenden Personen oder Trennvorrichtungen,
- Medizinische Maskenpflicht für Personal und für Gäste,
- Schutz- und Hygienekonzept.

- Voraussetzung ist ein negativer aktueller Corona-Test (vor höchstens 48 Stunden vorgenommener PCR-Test, vor höchstens 24 Stunden vorgenommener POC-Antigentest, Selbsttest unter Aufsicht) der Gäste bei Anreise sowie jeweils alle weiteren 3 Tage.

- Voraussetzung ist ein negativer aktueller Corona-Test bei Mitarbeitern vor Antritt der Arbeitswoche.

- Geimpfte und genesene Personen sowie Kinder bis zum 6. Geburtstag sind von Testpflichten nach den allgemein geltenden Grundsätzen ausgenommen Folgende Nachweise sind zu erbringen: Für „Genesene“: Nachweis über eine durch PCR Test bestätigte Infektion (mind. 28 Tage und max. 6 Monate zurückliegend), für „Geimpfte“: Impfpass, seit 14 Tagen abgeschlossene Impfung, idR also 2 Impfungen, sowie künftig weitere zugelassene Formen. Als Nachweis bei Kindern ab sechs Jahren kann der Schülerausweis vorgezeigt werden, weil sie in ihren Schulen regelmäßig getestet werden.

- Schulung und Qualifikation der Mitarbeiter,
- Kommunikation der Maßnahmen an die Gäste,
- Ständige Kontrolle und Wirksamkeitsprüfung der Maßnahmen,
- Ausschluss von Kontakt- und Verdachtspersonen,
- Bereitstellung von Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten,
- Reinigungskonzept,
- Lüftungskonzept,
- Fiebermessen bei Mitarbeitern,
- Hygienestandards für Arbeitskleidung und andere Gastronomie- und Hotelwäsche,
- Tischreservierung im Innenbereich, Tischzuweisung mit Empfehlung zur Registrierung der Kontaktdaten der Hauptpersonen unter Wahrung des persönlichen Datenschutzes und einer Aufbewahrungsdauer von 1 Monat,

- Zugangsbeschränkungen zur Minimierung der Personenanzahl und Vermeidung von Stauungen,
- Kontaktminimierung der Gäste zu Bedarfsgegenständen,
- Anforderungen an die Spültemperaturen zur ausreichenden Desinfektion von Geschirr und Gläser,
- Regelungen zur Toilettenhygiene sowie
- Empfehlungen zur Steuerung der Laufwege der Gäste.

Für den Arbeitsschutz gelten die Regelungen des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards sowie der Konkretisierungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

1.2 Schutzkonzept

Der Konzeption liegt eine Gefährdungsbeurteilung zu Grunde. Laut ABAS Beschluss 1/2020 ist das Virus in Risikogruppe 3 eingestuft. Bei den Übertragungswegen wird von einer Tröpfcheninfektion von Mensch zu Mensch, einer Übertragung über Aerosole sowie von Schmierinfektionen in Schleimhäute ausgegangen.

Die Erarbeitung des Schutzkonzeptes ist von folgenden Grundsätzen getragen:

- Vermeidung einer direkten Tröpfcheninfektion durch Abstand oder Trennung,
- Unterbrechung der Infektionsketten durch Hände- und Flächenreinigung und -desinfektion,
- Reduzierung der Luftkeimzahlen durch Reduzierung der Gastdichte und Lüftung,
- Frühe Detektion und Isolierung von Infizierten oder Verdachtsfällen,
- Konzept der kleinen Gruppen in den Personalunterkünften,
- Schutz von Risikopersonen.

Die Gliederung berücksichtigt neben bereichsübergreifenden Maßnahmen die spezifischen Bereiche des Betriebes.

2 Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen

2.1 Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation

Für die Durchsetzung und Überwachung wurde ein Krisenstab gebildet. Folgende Personen gehören diesem an:

- Geschäftsführer
- Abteilungsleiter

Verantwortlich für die Durchsetzung der Maßnahmen und Ansprechpartner für alle Belange des Infektionsschutzes ist der Geschäftsführer Christoph Strobel.

Hygienebeauftragte für den Betrieb ist Frau Christine Kautzmann (Hausdame).

Im Rahmen einer Arbeitsschutzsitzung wurden Betriebsarzt und Fachkraft für Arbeitssicherheit bei der Erarbeitung des vorliegenden Konzeptes einbezogen. In vierteljährlichen Sitzungen und Betriebsbegehungen werden insbesondere die

Arbeitsschutzmaßnahmen auf Aktualität und Wirksamkeit überprüft und in einer ergänzenden Gefährdungsbeurteilung dokumentiert.

2.2 Kommunikation gegenüber Gästen

Die Verhaltensregeln für Gäste und gästebezogenen Infektionsschutzmaßnahmen werden wie folgt kommuniziert:

- Aushänge im Eingangsbereich,
- Mündlich durch das Rezeptionspersonal,
- Verschiedene Aushänge an spezifischen Stellen,
- Auslage, Information in den Gästezimmern,
- Informationen auf den Tischen im Restaurant.



Abb. 1 Aushänge und Informationen für Gäste (Auswahl)

2.3 Kommunikation gegenüber Personal

Das gesamte Personal wird vor Wiedereröffnung zu den geltenden allgemeinen und bereichsspezifischen Gefährdungen und Schutzmaßnahmen sowie Hygieneregeln ausführlich geschult bzw. unterwiesen, insbesondere dazu:

- welche Maßnahmen wurden im Betrieb veranlasst
- zu allen Hygienemaßnahmen gegen COVID 19:
 - Täglich mehrmals Händewaschen und desinfizieren,
 - Abstand halten, Händeschütteln vermeiden
 - Augen, Nase und Mund nicht berühren,
 - Räume gut lüften,
 - Niesen und Husten am besten in ein Einwegtaschentuch und dieses anschließend in einem Mülleimer mit Deckel entsorgen Ist kein Taschentuch griffbereit, in die Armbeuge niesen oder husten. Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich Hände waschen
 - im Verdachtsfall zu Hause bleiben
- Mitarbeiter (v.a. an der Rezeption) sind ausreichend über die Symptome und Verlauf von COVID-19 informiert sein.
- Mitarbeiter sind in der Lage, Gäste über alle Maßnahmen im Betrieb zu COVID-19 umfassend zu informieren und zu argumentieren.

- Handschuhe für Mitarbeiter in Reinigung sinnvoll, in Service und Küche tragen sie eher zur Infektionsübertragung bei – besser ist dort das häufige Händewaschen und desinfizieren.
- Mitarbeiter sollten sich so oft wie möglich die Hände waschen bzw. desinfizieren.
- Reinigung und Desinfektion sensibler Bereiche (Türgriffe, Toiletten, sonstige allgemein zugängliche Bereiche, etc.) frequenzabhängig sicherstellen.
- Des Weiteren testen sich unsere Mitarbeiter ein oder zweimal in der Woche und sind verpflichtet vor Arbeitsbeginn Fieber zu messen. Durch ein Impfangebot im Unternehmen, sind ein Großteil der Mitarbeiter bereits geimpft.

Hygieneschulungen:

Es werden regelmäßige Hygieneschulungen unter anderem von externen Beratern durchgeführt, dass unsere Mitarbeiter immer auf dem aktuellen Stand sind.

Außerdem wird durch Betriebsanweisungen und Aushänge in relevanten Sprachen an die Regeln erinnert (siehe Abb.2).



Abb. 2 Aushänge für Beschäftigte (Auswahl)

2.4 Notfallmaßnahmen, Pandemieplanung

Für alle Belange des Infektionsschutzes - insbesondere zum Verhalten und Abklären von Verdachtsfällen - ist ein Pandemieplan erstellt und den Mitarbeitern und in Teilen auch Gästen kommuniziert. Dieser enthält u.a.:

- Ansprechpartner zu Pandemiemaßnahmen, wie betriebliche Verantwortliche, Ärzte, Gesundheitsamt etc.,
- das Vorgehen bei Bekanntwerden von Verdachtsfällen, wie Handlungsschritte, Quarantänemaßnahmen für Personal und Isolationsmaßnahmen für Gäste und Hygienemaßnahmen.

Gäste mit Krankheitssymptomen

Die Adressen der Übernachtungsgäste sind für etwaige Nachverfolgungsmaßnahmen und Informationspflichten elektronisch gespeichert. Kontaktdaten für externe Restaurantbesucher werden schriftlich am Eingang des Restaurants erfasst.

Falls Gäste über COVID-19 Symptome berichten, ist wie folgt zu verfahren:

- der Hoteldirektor ist zu informieren,
- der Gast wird aufgefordert, einen Covid-19-Test durchführen zu lassen,
- bis zum Bekanntwerden der Testung wird der Gast isoliert (Essen auf Zimmer, kein Betreten der öffentlichen Räume im Hotel),

- bei positivem Testergebnis muss der Gast das Hotel verlassen.
- das Zimmer ist mit Schutzkleidung zu reinigen.

Für die Reinigung von Infektionszimmern gelten folgende Regelungen:

- Schutzkleidung einschließlich Einweghandschuhe, Visier und FFP 2-Maske tragen,
- das Zimmer vor der Reinigung bei geöffnetem Fenster mindestens 2 Nächte nicht betreten,
- intensive Reinigung und Desinfektion,
- die Wäsche in einen verschlossenen Kunststoff sack gesondert in die Wäscherei geben und entsprechend kennzeichnen,
- die Schutzkleidung gut verschlossen gesondert entsorgen.

Personal mit Krankheitssymptomen

Zeigen Mitarbeiter Krankheitssymptome, ist der Geschäftsführer oder der direkte Vorgesetzte telefonisch zu kontaktieren. Ggf. ist eine Testung zu veranlassen und das Personal darf den Betrieb nicht betreten. Der Hausarzt ist telefonisch zu kontaktieren. Bei positivem Testergebnis entscheidet das Gesundheitsamt über das weitere Verfahren. In diesem Zusammenhang ist es besonders wichtig, dass alle Mitarbeiter ständig Abstand zueinander halten, anderenfalls müssten alle Mitarbeiter 14 Tage in häusliche Isolation.

Nach der Kategorisierung der Kontaktpersonen durch das Robert-Koch-Institut sollten bei konsequenter Umsetzung der Schutzmaßnahmen Kontaktpersonen der Kategorie I nur in den Personalunterkünften auftreten können, d.h. Face to Face-Kontakt über einen Zeitraum von kumuliert mehr als 15 Minuten. Wird in einer Wohngemeinschaft ein COVID-19-Fall bestätigt, wird dieser für 14 Tage isoliert. Mit den anderen Mitgliedern der gesamten Wohngruppe wird wie folgt verfahren:

- Ermittlung, namentliche Registrierung, Mitteilung der Ansprechpartner und Information zu COVID-19 durch das Gesundheitsamt,
- Mitt Häusliche Absonderung,
- Häufiges Händewaschen, Einhaltung der Hustenetikette,
- Gesundheitsüberwachung bis zum 14. Tag: 2x täglich Messen der Körpertemperatur ♣ Führen eines Tagebuchs
- Tägliche Information an das Gesundheitsamt.

Für Personen der Risikogruppe II (Personen mit Aufenthalt im selben Raum) gilt:

- Keine gesonderten Maßnahmen durch das Gesundheitsamt,
- Keine häusliche Absonderung, möglichst Kontaktreduzierung zu Dritten,
- Häufiges Händewaschen, Einhaltung der Hustenetikette,
- Gesundheitsüberwachung bis zum 14. Tag: 1x täglich Symptomkontrolle,
- Führen eines Tagebuchs.

2.5 Maßnahmen für Risikopersonen

Soweit Gesundheitsrisiken bekannt sind, werden Schutzmaßnahmen für Risikopersonen mit dem Betriebsarzt beraten. Verantwortlich sind die Abteilungsleiter.

Außerdem haben Mitarbeiter die Möglichkeit, dem Betriebsarzt direkt zu kontaktieren. Dazu ist ein Aushang vorhanden.

3 Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen

3.1 Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen

Beim Bewegen auf allen Verkehrswegen im Hotel, sowie auf den Terrassen werden von Gästen und Personal Mund-Nase-Bedeckung getragen. Entsprechende Aushänge weisen darauf hin. Auf entsprechende Fußbodenmarkierungen kann so verzichtet werden.

Der Aufzug darf nur von maximal 2 Personen mit Mund-Nase-Schutz gleichzeitig benutzt werden. Gleiches gilt für die öffentlichen Gäste-WC. Ein Hinweis ist an jedem Zugang vorhanden.

Öffentliche Kontaktflächen, wie Türen, Handläufe, Display am Aufzug etc., werden 3mal täglich desinfiziert bzw. gereinigt.

Im gesamten Hotelbereich wurden Händedesinfektionsspender bereitgestellt.

3.2 Empfang, Verwaltung

Die Eingangstür für Gäste öffnet automatisch, so dass ein Handkontakt zur Tür nicht notwendig ist. Nach den Zugangstüren sind berührungslose Händedesinfektionsspender installiert, die die Gäste benutzen müssen.

Gäste werden beim Betreten des Hauses, auch durch Schilder aufgefordert, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Das gilt nicht für Kinder bis zum sechsten Geburtstag und begründeten, gesundheitlichen Einzelfällen.

Um Stauungen beim Check-In zu vermeiden, wird durch Markierungen die Abstandswahrung von 1,5m signalisiert. Ist der Andrang zu groß, wird eine Eingangskontrolle durchgeführt. Auf Markierungen der Verkehrswege wird auf Grund der Weitläufigkeit der Empfangshalle verzichtet.

Wenn der Abstand von 1,5m zwischen dem Rezeptionspersonal nicht dauerhaft eingehalten werden kann, trägt das Personal Mund-Nase-Bedeckung.

Personal und Kunden sind außerdem durch eine Plexiglasabtrennung vor direkter Tröpfcheninfektion geschützt. Zum Unterschreiben erhält jeder Kunde einen gereinigten Stift, welche auf einer Unterlage bereitgestellt werden. Nach Kontakt über mit dem Gast gemeinsam genutzte Gegenstände, wie Zimmerkarte, Zahlkarten etc., desinfiziert sich das Personal die Hände. Die Gastkontaktfläche auf dem Empfangstresen wird mehrmals täglich desinfiziert.

Das Empfangspersonal benutzt Telefone, Tastatur und Stifte nicht abwechselnd. Bei Personalwechsel sind Tastatur, Maus, Telefone und Tischfläche mit Desinfektionstücher vor Benutzung zu reinigen.

Häufig gemeinsam benutzte Kontaktflächen, wie Türklinken und Druckerdisplays, werden mehrmals täglich gereinigt.

Die Bildschirmarbeitsplätze in den Büros haben ausreichend Abstand. Am Arbeitsplatz besteht keine Maskenpflicht, lediglich wenn dieser verlassen wird. Die Arbeitsmittel werden nur durch eine Person benutzt. An Wechselarbeitsplätzen sind diese vor Benutzung zu desinfizieren (Telefon, Tastatur, Maus, Schreibtische und Armlehnen an Stühlen).

Der Kontakt zu Fremdfirmen, wie Lieferdienste, Post etc., ist auf ein notwendiges Maß beschränkt. Ein Handkontakt auf Displays ist kaum noch nötig, anderenfalls werden die Hände desinfiziert. Bei einem Abstand $< 1,5\text{m}$ Abstand wird Mund-Nase-Schutz getragen.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von $1,5\text{ m}$ in gut durchlüfteten Tagungsräumen durchgeführt.

Veranstaltungen

Aktuell sind Veranstaltungen wie Außerschulische Bildung, sowie berufliche Aus-, Fort- und Weiterbildung ist gemäß § 20 bei einer stabilen Inzidenz unter 100 in Präsenzform möglich.

3.3 Restaurant

Beim Bewegen durch das Restaurant besteht bei Gästen und Personal Tragepflicht von Mund- Nase-Bedeckung. Am Tisch kann dieser von Gästen abgelegt werden. Bei der Aufnahme der Bestellung wird ein Abstand von $1,5\text{ m}$ zum Gast gewährleistet, d.h. Gäste brauchen in der Situation keinen Mund-Nase-Schutz tragen.

Die Räume werden durch die vorhandene Lüftungsanlage sowie über raumhohe Fenster gut be- und entlüftet. Bei warmen Außentemperaturen kann so nahezu Außenluftqualität erreicht werden. Der Außenbereich wird bei passendem Wetter genutzt. Die Be- und Entlüftungsanlage wird durch eine Firma regelmäßig gewartet und die Filter ausgetauscht.

Für alle Gäste erfolgt eine Tischzuweisung, bei externen Gästen mit Dokumentation der Personalien. Übernachtungsgäste sitzen bei sämtlichen Mahlzeiten für die Zeit des Aufenthaltes am gleichen Tisch. Bei externen Restaurantgästen erfolgt bei Gastwechsel eine Wischdesinfektion von Tisch und Stühlen bzw. anderen Haut- und Handkontaktflächen.

Gästetische haben einen Mindestabstand von 1.50 m . Da so nicht alle Hotelgäste untergebracht werden können, wird ein Teil der Plätze in einen angrenzenden Tagungsraum verlegt, wodurch auch die Gastdichte verringert wird. Nur Mitglieder einer Familie sitzen an einem Tisch. Nichtfamilienmitglieder sitzen nach derzeitigem Stand in $1,5\text{m}$ -Abstand.

Auf den Tischen befinden sich keine Gegenstände - lediglich eine Einwegspeisekarte und Getränkekarte. Teller und Besteck werden mit Stoffhandschuhen eingedeckt. Es werden Einwegpapierservietten benutzt. Vor dem Servieren von Speisen und Getränken und nach dem Abräumen von Schmutzgeschirr werden die Hände desinfiziert. Dem Servicepersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung. Auf Einweghandschuhe wird verzichtet.

Buffet-Betrieb wurde wieder aufgenommen. Am Buffet wie Eingangsbereich finden die Gäste Einweg-Handschuhe und Mundschutz. Die Vorleger werden alle 20 Minuten durch das Personal ausgetauscht. Dies gilt für das Frühstücksbuffet, Mittags-Lunchbuffet, Salatbuffet sowie das Käsebuffet am Abend. Selbstverständlich können auf Anfrage jegliche Kulinarik serviert werden.

Türen öffnen weitestgehend automatisch bzw. stehen offen. Häufige durch Personal genutzte Kontaktflächen, wie Ausschank, Kaffeemaschine etc., werden nach Reinigungsplan mehrmals täglich desinfiziert.

Das Kassieren ist in den meisten Fällen unproblematisch, da die Rechnung auf die Zimmer gebucht wird. Auf eine Unterschrift auf dem Beleg wird derzeit verzichtet. Bei externen Gästen wird Kartenzahlung bevorzugt. Die Kugelschreiber mit dem der Gast unterschreibt werden durch Behälter mit der Aufschrift „benutzt“ und „unbenutzt“ getrennt. Die benutzten Kugelschreiber werden nach dem Service von einer Person desinfiziert sowie der Behälter in denen alle aufbewahrt wurden.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von 1,5 m in gut durchlüfteten Tagungsräumen durchgeführt.

Außenbewirtschaftung erweitern:

Da im Außenbereich die Ansteckungsgefahr am geringsten ist, versuchen wir mit Hilfe von Decken die Ausweitung der Außenbewirtschaftung zu ermöglichen.

3.4 Café

An der Café-Bar erfolgt keine Bedienung, die Bedienung erfolgt am Tisch. Barhocker sind entfernt. Im gesamten Bereich besteht für das Personal und für Gäste (Ausnahme Sitzen am Tisch) Mund- Nase-Bedeckung-Tragepflicht.

Für alle Gäste erfolgt eine Tischzuweisung - bei externen Gästen mit Dokumentation der Personalien. Gästetische haben einen Mindestabstand von 2 m, wodurch auch die

Gastdichte verringert wird. Nur Mitglieder einer Familie sitzen an einem Tisch. Nichtfamilienmitglieder sitzen in 1,5m-Abstand.

Auf den Tischen befinden sich keine Gegenstände, lediglich eine laminierte Getränkekarte, welche bei Gastwechsel desinfiziert wird.

Vor dem Servieren von Getränken und nach dem Abräumen von Schmutzgeschirr werden die Hände desinfiziert. Gläser werden vom Servicepersonal unten angefasst. Wein- und

Sektflaschen werden im Kühler zur Selbstbedienung auf den Tisch gestellt. Dem Servicepersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung. Auf Einweghandschuhe wird verzichtet.

Arbeitsmittel werden in der Regel nur von einer Person benutzt.

Das Kassieren ist in den meisten Fällen unproblematisch, da die Rechnung auf die Zimmer gebucht wird. Auf eine Unterschrift auf dem Beleg wird derzeit verzichtet. Bei externen Gästen wird Kartenzahlung bevorzugt. Das Nummerndisplay zur PIN-Eingabe wird mehrmals täglich desinfiziert.

Der Bereich ist ausreichend belüftet.

3.5 Küche

Auf den Verkehrswegen sowie beim Zusammenarbeiten mit weniger als 1,5m Abstand besteht für das Personal Mund-Nase-Bedeckung-Tragepflicht. Die Postenaufteilung erfolgt so, dass ausreichend Abstand zwischen den Arbeitsplätzen erreicht wird. So kann zeitweise auf die Maske verzichtet werden.

Arbeitsmittel sind zum Teil personengebunden. Das Telefon wird nur durch eine Person benutzt. Häufige Kontaktflächen werden mehrmals täglich desinfiziert und andere Flächen nach Reinigungsplan gereinigt.

Hände werden ständig desinfiziert, insbesondere beim Anrichten der Teller. Einweghandschuhe werden lediglich zum Hautschutz benutzt. Dem Küchenpersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung.

Schutzausrüstung (Brille, Handschuhe für die Dosierung der Reinigungsmittel) sind personengebunden.

Die Küche wird durch eine Be- und Entlüftungsanlage ausreichend be- und entlüftet. Fettfilter werden regelmäßig gereinigt. Die komplette Anlage wird durch eine Firma regelmäßig gewartet und die Filter ausgetauscht.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von 1,5 m durchgeführt.

Der Kontakt zu Personal von Fremdfirmen, wie Lieferanten, Wartungsfirmen, ist auf ein notwendiges Maß beschränkt. Ware wird am Wareneingang unter Wahrung des Sicherheitsabstandes in Empfang genommen und durch eigene Mitarbeiter eingelagert.

Technische Wartungs- und Reparaturarbeiten werden außerhalb der Küchenzeiten durchgeführt. Die Mitarbeiter von Fremdfirmen desinfizieren sich vor und nach Betreten der Räume die Hände und tragen eine Mund-Nase-Bedeckung.

3.6 Spülküche

Die Handhabung möglicherweise kontaminierten Geschirrs stellt eine Herausforderung dar, da beim Abspülen der Teller Aerosole freigesetzt werden können. Derzeit ist unklar, ob davon eine Gefahr für das Spülpersonal ausgehen kann. Dazu wird derzeit mit Experten der BGN beraten, gegebenenfalls müsste Augenschutz und FFP 2-Maske getragen werden. In jedem Fall sollte das Geschirr zur Vorreinigung in das Becken eingetaucht werden. Auf die Brause wird bei Gästegeschirr vorerst verzichtet.

Durch Händedesinfektion bzw. durch Desinfizieren des verwendeten Handschuhs wird eine Kontamination des gereinigten Geschirrs verhindert. Dem Spülpersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung.

Der Abstand zwischen Servicepersonal und Spülpersonal wird durch einen Servierwagen baulich hergestellt. So muss der Spüler keine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

3.6 Housekeeping

Die Gästezimmer werden gereinigt, wenn sich kein Gast im Zimmer befindet. Während der Reinigungstätigkeiten trägt das Personal eine Mund-Nase-Bedeckung sowie Nitril-Einweghandschuhe.

Bei der täglichen Zwischenreinigung sind im Reinigungsplan keine Desinfektionsmaßnahmen vorgesehen.

Während der Zwischen- und Endreinigung sind die Fenster weit zu öffnen.

Bei der Endreinigung (Gastwechsel) werden alle Kontaktflächen, wie Bett, Tische, Armaturen, Stuhllehnen, Fernbedienung, Displays, Lichtschalter nach der Reinigung zusätzlich desinfiziert. Falls das Zimmer nicht neu belegt wird, wird auf Desinfektionsmaßnahmen verzichtet.

Schmutzwäsche ist vorsichtig zu handhaben. Bettwäsche wird vorsichtig in das Bettlaken eingewickelt und in den Wäschebehälter gegeben.

Bei Zimmerwechsel sind die Einweghandschuhe, Lappen und Tücher zu wechseln bzw. zu desinfizieren, damit eine etwaige Keimübertragung in andere Zimmer wirksam verhindert wird.

Vor dem Gang in die Pause sind Hände und Unterarme gründlich zu desinfizieren und das Gesicht zu waschen.

Schutzkleidung, Schutzbrillen und FFP 2-Masken werden für Infektions- bzw. Infektionsverdachtszimmer bereitgehalten. Die Entsorgung erfolgt in verschlossenen Kunststoffsäcken separat.

Bettwäsche wird extern gereinigt, Handtücher und Küchenwäsche in der hauseigenen Wäscherei. Beim Umfüllen der Wäsche in Wäschewagen oder in die Waschmaschinen ist große Vorsicht geboten. Staubaufwirbelung ist zu vermeiden. Dabei sind Einweg-Nitrilhandschuhe und Mund- Nase-Schutz zu tragen. Über die Notwendigkeit des Tragens einer Schutzbrille und FFP 2-Maske beim Umfüllen der Schmutzwäsche wird noch vor der Eröffnung entschieden.

3.7 Haustechnik

Beim Betreten des Betriebes werden die Hände desinfiziert. Für Tätigkeiten im Haus haben die Mitarbeiter eine Händedesinfektion dabei.

Bei Benutzung aller öffentlicher Verkehrswege innerhalb des Hotels sowie bei gemeinsamen Arbeiten, bei denen der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, wird eine Mund- Nase-Bedeckung getragen. In der Werkstatt ist das bei Wahrung von 1,5 m Mindestabstand nicht notwendig.

Die gemeinsame Nutzung von Werkzeugen während des Tages ist eher selten. Schutzausrüstung wird nicht gemeinsam genutzt.

Falls Fahrzeuge tagsüber abwechselnd durch verschiedene Mitarbeiter genutzt werden, sind Kontaktflächen vorher mittels Flächendesinfektionstücher zu desinfizieren. In den Fahrzeugen ist eine Händedesinfektion bereitgestellt. Fahrzeuge werden nur durch eine Person benutzt.

Der Kontakt zu Fremdfirmen ist unter Wahrung von 1,5 m Mindestabstand möglich.

3.8 Sozialräume, Personalhygiene

Personaleingang und mögliche Stauungsräume

Beim Betreten des Personaleingangs desinfiziert sich das Personal die Hände. Dafür wurden separate Desinfektionsmittelspender im Bereich des Eingangs bereit gestellt.

Fußbodenmarkierungen und Hinweisschilder weisen auf die Einhaltung von 1,5 m Abstand hin. Außerdem wird ab der Personaleingangstür Mund-Nase- Bedeckung getragen.

Umkleide- und Waschräume, Toilettenräume

Für das gesamte Personal stehen ausreichend geeignete Schränke zur Trennung von Berufs- und Alltagskleidung zur Verfügung. Duschkabellen sind vorhanden. Derzeit sollte darauf verzichtet werden.

In den Umkleide- und Waschräumen gibt es eine Zugangsbeschränkung für maximal 3 Personen. Umkleideräume werden täglich komplett gereinigt sowie nach dem Schichtwechsel die Kontaktflächen. Getrennte Händewasch- und Desinfektionsmittel sind vorhanden. Im Housekeepingbereich sowie 2. und 3. Etage wurden die Kombipräparate entsprechend gewechselt.

Für die Personaltoiletten gilt eine Zutrittsbeschränkung von 2 Personen.

Pausenraum

Pausen werden zeitlich versetzt organisiert.

Um die Keimverschleppung über die gemeinsam benutzten Kontaktflächen zu reduzieren, werden Hände beim Betreten der Pausenräume desinfiziert. Gleiches gilt beim Verlassen des Pausenraumes. Die Nutzung privater Mobiltelefone ist auf den Pausenraum begrenzt. Die Entnahme von Speisen erfolgt mit Mundschutz. Pausenräume werden täglich gereinigt. Die Tischflächen werden nach Benutzung desinfiziert. Pausenräume sind ausreichend über Fenster be- und entlüftet.

3.9 Allgemeine Regelungen für Veranstaltungen und Tagungen

Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden, die nicht der Veranstaltungsgruppe angehören, von mindestens 1,5 Metern einzuhalten, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind; Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln oder Umarmen, ist zu vermeiden/verboten. Der Referent/Veranstalter hat die Anzahl der anwesenden Personen so zu begrenzen, dass die Abstandsregelungen eingehalten werden können. Der Veranstalter hat darauf hinzuwirken, dass im Rahmen der örtlichen Gegebenheiten und des Notwendigen der Zutritt gesteuert wird und Warteschlangen vermieden werden. Gleiches gilt für die Steuerung des Verlassens der Veranstaltung in den Pausen und nach der Veranstaltung. Insbesondere hat der Veranstalter darauf hinzuwirken, dass der Mindestabstand eingehalten wird.

Bei Veranstaltungen ist im Tagungsraum (auch Sitzplatz), wie in allen öffentlichen Bereichen ein Mund-Nase-Schutz zu tragen.

Sofern ein Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann, müssen Personen ab dem vollendeten sechsten Lebensjahr eine nicht-medizinische Alltagsmaske oder eine vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) tragen.

Teilnehmern ist ein Sitzplatz zuzuweisen. Sitzplätze sind, beispielsweise durch Freilassen von Sitzplätzen oder durch Herstellen eines ausreichenden Abstandes zwischen den Sitzplätzen, so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Teilnehmern sicher eingehalten werden kann.

Das Hotel hat, ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde, die folgenden Daten beim Veranstaltungsteilnehmer zu erheben und zu speichern:

1. Name und Vorname des Veranstaltungsteilnehmers,
2. Datum der Veranstaltungsteilnahme und, soweit möglich, Beginn und Ende der Teilnahme,
3. Telefonnummer oder Adresse des Teilnehmers.

Teilnehmer dürfen die Veranstaltung nur besuchen, wenn sie die Daten nach dem Veranstalter vollständig und zutreffend zur Verfügung stellen. Das Hotel legt eine Liste vor Beginn der Veranstaltung in Raum.

Allgemeine Hygieneregeln des Hauses sind in besonderem Maße zu beachten. Vor Betreten der Veranstaltung werden die Teilnehmer über Reinigungsmöglichkeiten der Hände informiert. In den Toiletten ist ein Hinweis auf gründliches Händewaschen angebracht. Es ist ausreichend Seife und nicht wiederverwertbare Papierhandtücher werden ausreichend zur Verfügung gestellt. Desweiteren wird Handdesinfektionsmittel in den Toiletten wie vor und in dem Tagungsraum zur Verfügung gestellt.

Der Tagungsraum wird von den Hotelbeschäftigten regelmäßig und ausreichend gelüftet. Die Flächen und Gegenstände, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, sowie Sanitär- und Pausenräume werden ständig und angemessen am Tag gereinigt.

Pausen, Mittags- und Abendsverpflegung finden an den vorgesehenen und abgesprochenen Orten statt. Die Verpflegungen werden nach der Gaststättenverordnung ausgegeben.

4 Badestrand

Bei der Schlüsselausgabe erfolgt die Datenerhebung zum Betreten des Badestrands. Die Daten jedes Gastes werden erhoben. Lediglich bei Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt zusammenleben genügt es, wenn von einem Mitglied des Haushaltes die Daten erhoben werden.

Die Gäste werden beim Badehaus durch folgende Aushänge informiert:



Auf der Liegewiese sind 10 qm² Abstand pro Person einzuhalten. Während der gesamten Badebetriebs muss ein Abstand von 1,5 Meter eingehalten werden. Das Personal wird die Gäste darauf hinweisen, dass auch im See beim Schwimmen der gebotenen Abstand gehalten werden muss. Es ist ausreichend Hygienemittel zum Händewaschen vorhanden.

Tägliche Reinigung der Sitz- und Liegeflächen durch das Personal oder Badegast. Auf Liegepolster wird gerade verzichtet. Desinfektionsmittelspender im Bereich des Eingangs des Badehaus wird bereit gestellt. Das Badehaus wird täglich mehrmals durchlüftet. Öffentliche Toilettten werden mehrmals am Tag gereinigt.