

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

gemäß Infektionsschutzmaßnahmenverordnung und SARS-CoV-  
2-Arbeitsschutzstandard

Catering Lerch GmbH  
Fräulein Lecker Weinwelt  
88400 Biberach

erstellt durch: Thomas Lerch (Geschäftsführer)

unterstützt durch: Dr. med. Ulrike Harrer (Fachärztin für Allgemeinmedizin, Betriebsmedizin)  
M.Eng. Bert Göthel (Sicherheitsingenieur)  
THUMEDI Präventionsmanagement GmbH  
Straße der Freundschaft 68  
09419 Thum-Jahnsbach

## Inhalt

1	Einleitung, Schutzkonzept .....	3
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 .....	7
3.4	Bar .....	8
3.5	Küche .....	9
3.6	Housekeeping .....	10
3.7	Wellness und Fitness .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
3.8	Haustechnik .....	11
3.9	Sozialräume, Personalhygiene .....	11
3.10	Personalunterkünfte .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
4	Anhang .....	11

## 1 Einleitung, Schutzkonzept

Das vorliegende Konzept wurde im Rahmen der Wiedereröffnung des Hotel Parkhotel Jordanbad mit Gastro im Jordanbad am 18.05.2020 erstellt und verfolgt das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten gleichermaßen Gäste und Beschäftigte zu schützen und die wirtschaftliche Aktivität wiederherzustellen.

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.

## 1 Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen

### 1.1 Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation

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

- Geschäftsführer
- Abteilungsleiter

Der Krisenstab tagt wöchentlich und überprüft die Aktualität und Wirksamkeit der Maßnahmen unter Beachtung der jeweils geltenden Rechtslage.

Verantwortlich für die Durchsetzung der Maßnahmen und Ansprechpartner für alle Belange des Infektionsschutzes ist der Geschäftsführer Thomas Lerch

Hygienebeauftragter für den Betrieb ist Frau Jura Dilbaz (Hausdame).

Im Rahmen einer Arbeitsschutzsitzung wurden Betriebsärztin 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.

## 1.2 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.

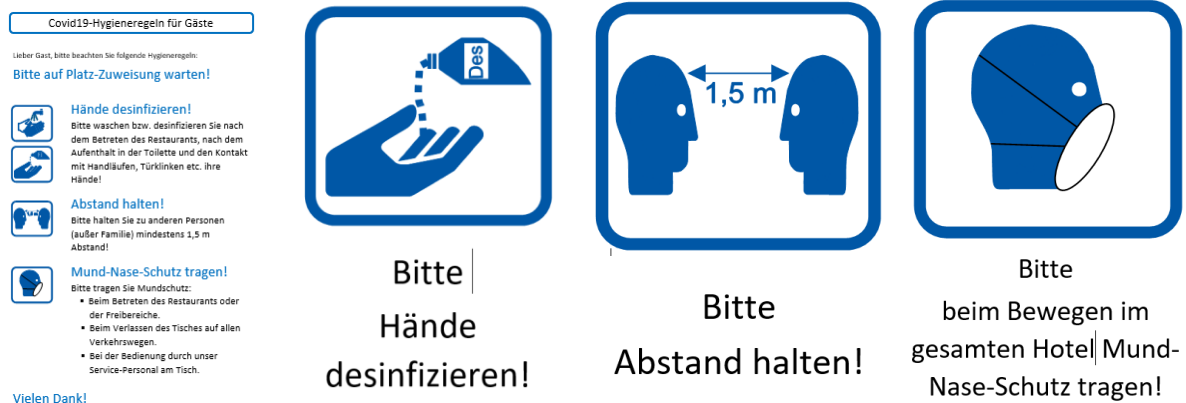


Abb. 1 Aushänge und Informationen für Gäste (Auswahl)

## 1.3 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 angreifen,
  - Räume gut lüften,
  - beim Husten/Niesen Bedecken von Mund und Nase mit einem Taschentuch
  - im Verdachtsfall zu Hause bleiben
- Mitarbeiter (v.a. an der Rezeption) sollten 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.
- Falls Gäste Symptome aufzeigen, müssen Mitarbeiter solche Gäste dazu auffordern in deren Zimmer zu bleiben, bis eine Testung durchgeführt wurde. Es ist auch umgehend die Hoteldirektorin zu informieren, der weitere Schritte veranlassen wird.

- 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, die vor dem Gast arbeiten, sollten sich so oft wie möglich für den Gast sichtbar die Hände waschen bzw. desinfizieren.
- Reinigung und Desinfektion sensibler Bereiche (Türgriffe, Toiletten, sonstige allgemein zugängliche Bereiche, etc.) frequenzabhängig sicherstellen.

Diese Schulungen werden in wöchentlichen Teammeetings wiederholt.

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

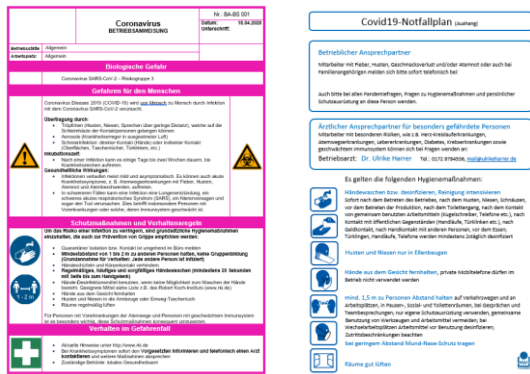


Abb. 2 Aushänge für Beschäftigte (Auswahl)

### 1.4 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.

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:

- die Hoteldirektorin 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.

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,
- 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.

### 1.5 Maßnahmen für Risikopersonen

Soweit Gesundheitsrisiken bekannt sind, werden Schutzmaßnahmen für Risikopersonen mit der Betriebsärztin beraten. Verantwortlich sind die Abteilungsleiter.

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

## 3 Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen

### 3.1 Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen

Beim Bewegen auf allen Verkehrswegen im Hotel, in der Tiefgarage sowie im Biergarten 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 (siehe Reinigungsplan).

### 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.

Obst wird nicht mehr zur Selbstbedienung angeboten.

Gäste werden beim Betreten des Hauses, auch durch die Tiefgarage, 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.

Da der Abstand von 1,5 m 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 (farbige Markierungen) 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 <1,5m Abstand wird Mund-Nase-Schutz getragen.

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

### 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, außer es erfolgt eine Bedienung. Bei der Aufnahme der Bestellung wird ein Abstand von 1,5 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 wer-

den. 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 Kontaktflächen.

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

Auf den Tischen befinden sich keine Gegenstände - lediglich eine Einweg-Speise und Getränkekarte. Teller und Besteck werden mit Stoffhandschuhen eingedeckt. Es werden Einweg-Papierservietten 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.

Auf Buffet-Betrieb wird derzeit komplett verzichtet. Auch Frühstück wird einzeln serviert. Getränke werden, soweit das möglich ist, in Flaschen serviert. Gläser werden vom Servicepersonal unten angefasst. Wein- und Sektflaschen werden im Kühler zur Selbstbedienung auf den Tisch gestellt.

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.

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

### 3.4 Bar

An der Bar erfolgt keine Bedienung, die Bedienung erfolgt am Tisch. Barhocker werden 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 Sektfla-



schen 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 regelmäßig 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 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 Gästegerätschaft 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.

Die Spülmaschine verfügt über eine geeignete Absaugung.

### **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.

Auf das Aufschütteln der Betten wird verzichtet. Die Gefahr durch aufgewirbelte Hautepithelien ist ungeklärt.

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.

### 3.8 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.

### 3.9 Sozialräume, Personalhygiene

#### *Personaleingang und mögliche Stauungsräume*

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

An der Zeiterfassung wird über Fußbodenmarkierungen und Hinweisschilder auf die Einhaltung von 1,5 m Abstand hingewiesen. 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. Duschköglichkeiten 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 Händewash- und Desinfektionsmittel sind vorhanden. Im Spa-Bereich sowie 2. und 3. Etage wurden die Kombipräparate entsprechend gewechselt.

## 3 Anhang

Reinigungs- und Desinfektionsplan  
Pandemieplan  
Infektionsschutzregeln