

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

Lerch GmbH
Parkhotel, Feuerstein, Lagune
Jordanbad 7
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	3
1.1	Die Rechtslage im Bundesland Baden-Württemberg	3
1.2	Schutzkonzept	4
2	Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen	4
2.1	Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation	4
2.2	Kommunikation gegenüber Gästen	5
2.3	Personalhygieneregeln und Kommunikation	5
2.4	Notfallmaßnahmen, Pandemieplanung	6
2.5	Maßnahmen für Risikopersonen	8
3	Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen	8
3.1	Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen	8
3.2	Empfang, Verwaltung	8
3.3	Restaurant	10
3.4	Bar	10
3.5	Küche (Parkhotel, Feuerstein, Lagune)	11
3.6	Housekeeping	12
3.7	Wellness und Anwendungen	12
3.8	Haustechnik	13
3.9	Sozialräume, Personalhygiene	13
3.10	Personalunterkünfte	14
4	Anhang	15

1 Einleitung

Das vorliegende Konzept wurde im Rahmen der Wiedereröffnung des Hotels „Parkhotel 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.

1.1 Die Rechtslage im Bundesland Baden-Württemberg

Zentrale Forderungen sind:

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

Konkretisiert werden die Forderungen in einem Rahmenhygienekonzept, in dem zu den oben bereits genannten Punkten folgende Ergänzungen gefordert 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,
- 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,
- Einschränkung des Buffetangebotes auf verpackte Produkte und Vermeidung des Gastkontaktes über gemeinsames Berühren von Geschirr und Besteck,
- 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.

Die aktuellen Coronainfektionen der letzten 7 Tage, aufgeteilt nach Landkreisen finden Sie hier (die Risikoregionen nach RKI sind rot markiert):

https://experience.arcgis.com/experience/478220a4c454480e823b17327b2bf1d4/page/page_1/

Maßgeblich für das Beherbergungsverbot sind die Bekanntmachungen des Landes Baden-Württemberg. Diese finden Sie unter folgendem Link: <https://sozialministerium.baden-wuerttemberg.de/de/gesundheitspflege/gesundheitschutz/infektionsschutz-hygiene/informationen-zu-coronavirus/verordnungen/>

Diese Bekanntmachung für Gesundheit und Pflege tritt am 08. Oktober 2020 in Kraft und endet mit Ablauf des 04. November 2020, soweit es keine Aktualisierungen gibt.

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 die 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
- Hoteldirektor
- Abteilungsleiter

Verantwortlich für die Durchsetzung der Maßnahmen und Ansprechpartner für alle Belange des Infektionsschutzes ist Hoteldirektorin Cassandra Martin.

Im Rahmen einer Arbeitsschutzsitzung wurden Betriebsärztin und Fachkraft für Arbeitssicherheit bei der Erarbeitung des vorliegenden Konzeptes einbezogen.

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 Personalhygieneregeln und Kommunikation

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 verboten,
 - Augen, Nase und Mund nicht angreifen,
 - Räume gut lüften,
 - beim Husten/Niesen Mund und Nase mit einem Taschentuch verdecken
 - im Verdachtsfall zu Hause bleiben.
- Mitarbeiter (v.a. an der Rezeption) werden ausreichend über die Symptome und Verlauf von COVID-19 informiert.
- So sind Mitarbeiter 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 – insbesondere den Kontakt zum Gesundheitsamt – 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.) wird über einen Reinigungsplan frequenzabhängig sichergestellt.

Außerdem wird durch Betriebsanweisungen und Aushänge in relevanten Sprachen an die Regeln erinnert. Abb.1 wurde jedem Mitarbeiter bei der Schulung mitgegeben.



Abb. 1 COVID-19 Notfallplan

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.

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 Geschäftsführung 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 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 die Hoteldirektorin 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,
- 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 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, Tiefgarage sowie auf der Terrasse 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. Jede zweite Toilette ist abgesperrt.

Öffentliche Kontaktflächen, wie Türen, Handläufe, Display am Aufzug etc., werden 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 Händedesinfektionsspender installiert, die die Gäste benutzen müssen.

Gäste werden beim Betreten des Hauses, 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.

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

Personal und Kunden sind durch eine Plexiglasabtrennung vor direkter Tröpfcheninfektion geschützt. Zum Unterschreiben kann der Gast seinen Finger für das Tablet nutzen. Nach Kontakt über mit dem Gast gemeinsam genutzte Gegenstände, wie Tablet, 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 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.

Veranstaltungen & Ansammlungen

Ansammlungen von mehr als 20 Personen sind untersagt. Ausgenommen von der Untersagung nach Absatz 1 sind Ansammlungen, wenn die teilnehmenden Personen ausschließlich

- in gerader Linie verwandt sind,
- Geschwister und deren Nachkommen sind oder
- dem eigenen Haushalt angehören, einschließlich deren Ehegatten, Lebenspartnerinnen oder Lebenspartner oder Partnerinnen oder Partner.

Die Untersagung nach gilt ferner nicht für Ansammlungen, die der Aufrechterhaltung des Arbeits-, Dienst- oder Geschäftsbetriebs oder der sozialen Fürsorge dienen.

Wer eine Veranstaltung abhält, hat die Hygieneanforderungen nach § 4 einzuhalten, ein Hygienekonzept zu erstellen und eine Datenverarbeitung durchzuführen.

Bei privaten Veranstaltungen mit nicht mehr als 100 Teilnehmenden muss kein Hygienekonzept nach § 5 erstellt werden.

Untersagt sind Veranstaltungen mit über 500 Teilnehmenden. Bei der Bemessung der Teilnehmerzahl bleiben Beschäftigte und sonstige Mitwirkende an der Veranstaltung außer Betracht.

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 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. Bei Hausgästen wird die Tischnummer auf der Restaurantliste notiert, somit kann jederzeit nachvollzogen werden, wo welcher Gast zu welcher Zeit saß. Bei Restaurantgästen erfolgt bei Gastwechsel eine Wischdesinfektion von Tisch und Stühlen bzw. anderen Kontaktflächen.

Gästetische haben einen Mindestabstand von 1,5 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.

Teller und Besteck werden mit Stoffhandschuhen eingedeckt. 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.

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. Bei der Unterschrift des Restaurantbelegs für Hausgäste, erhält der Gast immer einen desinfizierten Kugelschreiber. 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 1,5 m, wodurch auch die Gastdichte verringert 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. Bei der Unterschrift des Restaurantbelegs für Hausgäste, erhält der Gast immer einen desinfizierten Kugelschreiber. Bei externen Gästen wird Kartenzahlung bevorzugt.

Der Bereich ist ausreichend belüftet.

3.5 Küche (Parkhotel, Feuerstein, Lagune)

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 nicht benutzt und ist abgeklebt. 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.

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 (Parkhotel, Feuerstein, Lagune)

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 ist vorhanden. 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.

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

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.

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.

3.7 Wellness und Anwendungen

Ruheräume

Ruheräume können durch Gäste benutzt werden. Die Liegen stehen in einem Abstand von 1,5 m, womit die Belegungsdichte reduziert wird. So können die Gäste auch die Mund-Nase-Bedeckung ablegen.

Massage und Kosmetik

In Abhängigkeit von der behördlichen Genehmigung sollen Massagen und Kosmetik angeboten werden. Dabei sind folgende Schutzmaßnahmen erforderlich:

- Gäste und Personal desinfizieren sich beim Betreten des Raumes die Hände.
- Bei der Behandlung wird von Gast und Personal Mund-Nase-Schutz zu tragen. Falls dieser behandlungsbedingt abgenommen werden muss, trägt das Personal eine FFP 2-Maske und ggf. Einweg-Nitrilhandschuhe.
- Bei der Behandlung wird der Raum gut gelüftet.
- Nach dem Verlassen werden die Kontaktflächen gereinigt und desinfiziert und die Schutzkleidung entsorgt.

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 Desinfektionsmittelpender 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. Duschmöglichkeiten sind vorhanden. Derzeit sollte darauf verzichtet werden.

In den Umkleide- und Waschräumen gibt es eine Zugangsbeschränkung für maximal 2 Personen. Umkleideräume werden täglich komplett gereinigt sowie nach dem Schichtwechsel die Kontaktflächen. Getrennte Händewasch- und Desinfektionsmittel sind vorhanden.

Für die Personaltoiletten gilt eine Zutrittsbeschränkung von 1 Personen.

Pausenraum

Für den derzeitigen Pausenraum gilt eine Zugangsbeschränkung für max. 2 Personen pro Tisch. Zudem wurde ein zusätzlicher Pausenraum eingerichtet. 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. Der Tisch wird per Wischdesinfektion vor dem Setzen gereinigt. Die Nutzung privater Mobiltelefone ist auf den Pausenraum begrenzt. Die Entnahme von Speisen erfolgt mit Mundschutz. Vorlegebesteck für Kaltspeisen wird in Abständen gewechselt. Mitarbeiter müssen sich bevor sie sich essen und Besteck nehmen, die Hände desinfizieren, ein Spender wird hier bereitgestellt. Schmutzgeschirr wird auf einem Geschirrwagen abgelegt. Für die Pausenräume wurden separate Kaffeemaschinen bereitgestellt. Pausenräume werden täglich gereinigt.

Pausenräume sind ausreichend über Fenster be- und entlüftet.

3.10 Personalunterkünfte

Im Hotel arbeiten unter anderem Menschen aus Südosteuropa. Bei der Einreise werden die Quarantäneregelungen beachtet.

Dieses Personal ist sowohl in gemieteten Wohnungen als auch neu errichteten Personalwohnungen untergebracht. Während eine Trennung in den neu errichteten Personalwohnungen eher möglich ist, ist das in den Wohnungen eher schwierig. Selbst über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wird eine Ansteckung nur schwer verhinderbar sein. Jedoch sind nicht mehr als 4 Personen in diesen Unterkünften untergebracht. Die personelle Belegungskontinuität ist stabil. Getrennte Schlafräume sind vorhanden.

Für eine frühe Isolierung von Verdachtspersonen sind Ausweichmöglichkeiten vorhanden.

Geschirrspülmaschinen und Waschmaschinen stehen zur Verfügung.

3.11 In- und Outdoorsportangebot

Bei allen In- und Outdoorsportaktivitäten im Rahmen des Aktivprogramms gelten Grundsätzlich die 1,5 m Abstandsregelungen, Körperkontaktverbots sowie die Maskenpflicht für geschlossene Räume. Die Guides sind angehalten vor jeder Aktivität gründlich die Hände mit Seife zu reinigen und zu mit Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

Anmeldung für Aktivitäten

Die Anmeldung der Gäste für die jeweiligen Aktivitäten findet von 09:00 bis 19:00 Uhr an der Spa-Rezeption und von 19:00 bis 09:00 Uhr an der Hauptrezeption statt. Dabei liegt aber das Anmeldeformular nicht aus, sondern wird von den Rezeptionsmitarbeitern auf Wunsch der Gäste ausgefüllt.

Indoorangebote

Die Indoorangebote finden in einem großen und gut gelüfteten Raum statt. Stark fordernde, schnelle und anstrengende Indooraktivitäten, welche das Schwitzen, Spucken und sonstiges Aussondern von Körperflüssigkeiten begünstigen könnten, werden unterlassen. Bei der Vorbereitung der Indooraktivitäten werden desinfizierte und gereinigte Matten in 1,5 m Abstand in

dem Raum verteilt, welcher eine maximale Teilnehmerzahl von 9 zulässt. Auf den Matten werden zusätzliche große Handtücher platziert. Die Teilnehmer befinden sich während der Durchführung in dem, ihnen zugeteilten und markierten Bereich, auf ihrer Matte. Der Guide / Trainer hat ebenfalls einen, ihm zugeteilten Bereich, welchen er nicht verlässt. Während sich die Teilnehmer in ihrem Bereich befinden, können während der Aktivität die Mund-Nasen-Bedeckungen abgenommen werden. Nach der Aktivität werden die Matten gereinigt, desinfiziert und an einem, nur für Mitarbeiter zugänglichen Lagerort verwahrt und die Handtücher vom Guide / Trainer mit Handschuhen in die Wäsche gebracht. Nach der Aktivität sind ausschließlich die Waschräume auf den Zimmern der Gäste zu benutzen.

Outdoorangebote

Die Outdoor Angebote finden an der frischen Luft statt. Hierbei kann unter Wahrung der 1,5 m Abstandsregelung sowie des Körperkontaktverbots die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Der Guide / Trainer achtet während der gesamten Aktivität auf die Einhaltung dieser. Die maximale Teilnehmerzahl richtet sich bei allen Outdoor Aktivitäten an der gesetzlichen Kontaktbeschränkung von momentan maximal 15 Personen. Ab dem 08.06. sind für Outdoortrainings maximal 20 Personen zulässig. Eine Ausnahme bilden Aktivitäten mit Mountainbikes und E-Bikes. Hier beträgt die maximale Teilnehmerzahl 7.

Ausrüstung / Material

Die Hotel eigene Leihhausrüstung / Leihmaterial wird nach jeder Nutzung gereinigt, desinfiziert und eingelagert. Wenn Material an die Gäste ausgegeben wird, ist dieses während der gesamten Aktivität ausschließlich vom jeweiligen Gast zu nutzen / berühren. Die Übergabe des Materials erfolgt mit Handschuhen und möglichst Kontaktlos durch ablegen / abstellen.

Erste Hilfe

Die Erste Hilfe Sets der Guides durch Beatmungsmasken und zusätzliche Einweg-Handschuhe ergänzt um das Ansteckungsrisiko bei Ersthelfertätigkeiten zu senken.

4 Anhang

Reinigungs- und Desinfektionsplan
Pandemieplan
Infektionsschutzregeln