

## Hygienekonzept

### zum Angebot in Beherbergungsbetrieben und den vorgegebenen Maßnahmen des Infektionsschutzes vor SARS-CoV-2

#### Hotel allgemein

##### Hygiene- und Abstandsregeln

##### Vorgaben und Verhaltensmaßnahmen in Beherbergungsbetrieben:

- Beschilderungen mit Sicherheitshinweisen für die Gäste (deutsch und englisch).
- Das Tragen eines Mund Nasen Schutzes (FFP2 oder OP-Maske) ist sowohl für Gäste als auch Mitarbeiter verpflichtend. Ausnahmen für Personen mit Attest können nicht gemacht werden.
- Die Gäste sind durch schriftliche oder bildliche Hinweise aufzufordern, auf der Betriebsfläche und deren Umgebung einen Abstand von 1,5m zueinander einzuhalten und im Fall des Auftretens von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung (Symptome: Husten, Atemnot Abgeschlagenheit, Kopfschmerzen, Gliederschmerzen, Fieber (ist der Husten beispielsweise auf eine Asthmaerkrankung oder Allergie zurückzuführen, ist das Betreten der Einrichtung zulässig) die Betriebsfläche nicht zu betreten.
- Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
- Das Hotel ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste schriftlich zu dokumentieren und diese 4 Wochen aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.  
(Die Kontaktdaten müssen den Namen, die Anschrift und die Telefonnummer des Gastes umfassen)  
Ebenso muss jeder Gast eine Einwilligungserklärung zur Erhebung, Verarbeitung und Nutzung seiner personenbezogenen Daten (Einwilligungserklärung nach DGSVO) unterschreiben:
  - ➔ Meldeschein, richtig und komplett ausgefüllt
  - ➔ Reservierungsliste / Kontaktformular in Restaurant / Bar
  - ➔ Luca-App in Restaurant / Bar / Konferenzbereich / Lobby
- Handdesinfektions-Spender an allen Ein- und Ausgängen des Hotels, vor den Aufzügen und in allen WC-Räumen (auch in Back-/Personalbereichen).
- Zu jeder Zeit ist von allen MA ein Mindestabstand von 1,5m zu jeder/m Kollegin/en einzuhalten.
- Kein Körperkontakt wie Umarmungen und Händegeben.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt abgeklärt, z.B. Erkältung) oder Fieber sollen sich generell nicht auf dem Betriebsgelände aufhalten und beim Arzt vorstellig werden.
- Der Fitness- und Saunabereich ist wieder geöffnet. Es erfolgt eine Anmeldung und Zugangsbeschränkung über die Rezeption. Der Aufenthalt ist max. 2 Personen des gleichen Hausstandes gestattet.
- Die Oberflächen von Türen, Türgriffen oder anderer Gegenstände, die durch das Publikum oder das Personal häufig berührt werden, sind mehrmals täglich zu reinigen.
- Alle Räumlichkeiten mit der entsprechenden Möglichkeit dazu, sind regelmäßig zu lüften.
- Zutritte betriebsfremder Personen sind nach Möglichkeit auf ein Minimum zu beschränken. Kontaktdaten (Name, Firma, Anschrift und Telefonnummer) betriebsfremder Personen sowie Zeitpunkt des Betretens / Verlassens der Arbeitsstätte / des Betriebsgeländes sind möglichst zu dokumentieren.
  - ➔ Liste für Lieferanten liegen an der Anlieferung und an der Rezeption aus
- Betriebsfremde Personen müssen zusätzlich über die Maßnahmen informiert werden, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes von SARS-CoV-2 gelten.

## F/O – Lobby

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:**

- Eingangs- und Zwischentüren, wenn möglich offenstehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Leitsystem Türen:
  - ➔ Tür links (von innen): Eingang
  - ➔ Tür rechts (von innen): Ausgang
- Plexiglas-Schutzscheiben am kompletten F/O mit Durchreichen
- Das Tragen eines Mund Nasen Schutzes (FFP2 oder OP-Maske) ist sowohl für Gäste als auch Mitarbeiter verpflichtend. Ausnahmen für Personen mit Attest können nicht gemacht werden.
- Abstandsmarkierungen vor den Empfangstresen auf dem Boden.
- Wo möglich auf digitale Prozesse verweisen.
- Wo möglich kontaktlos bezahlen.
- Keinen Obstkorb und Wasserspender mehr anbieten, an denen sich der Gast selbst bedienen kann.
- Am F/O werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z.B. Stifte, Meldeschein) auf das Notwendigste beschränkt und so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt:
  - ➔ Zimmerkarten beim Ausgeben für den Gast sichtbar desinfizieren
  - ➔ Keycards nicht entgegennehmen, sondern in die dafür vorgesehen Box einwerfen lassen.  
Die Box wird täglich geleert und alle Keycards werden desinfiziert (Handschuhe anziehen!)
  - ➔ Kugelschreiber sind auf einem Tablett o.ä. zu reichen und bei Rückgabe zu desinfizieren
- Regelmäßige (nach jedem Gastkontakt) Reinigung und Desinfektion der Arbeitsplätze, EC-Cash Geräte, Tresenbereich und Türgriffe
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Türgriffe und Ablagefächer im Kofferraum
- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den Rechtsverordnungen der Bundesländer erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer beziehen. Eine weitere Eingrenzung nach Gästegruppen ist nicht notwendig.
- Zimmer werden vorgeblockt.
- Frühstücksbestellung (bei a-la-carte Frühstück) und -zeit aufnehmen.
- Hinweis an die Gäste zur Nutzung des Fitness- und Saunabereichs
- Hinweise auf die Abstands- und Hygieneregeln mit Beschilderungen in der Lobby und auf Screens.
- Zwischen allen Tischen und Sitzgruppen in den öffentlichen Bereichen (Tischkante zu Tischkante bzw. Stuhllehne zu Stuhllehne) sowie von den Laufwegen der Gäste und des Personals zu jedem Tisch müssen 1,5m Abstand eingehalten werden.  
(Bereiche, in denen die Abstände nicht eingehalten werden können, sind abzusperren oder die Möblierung zu entfernen)
- Aus allen öffentlichen Bereichen und den Zimmern werden Zeitschriften, Papieraufsteller, Speise- und Getränkekarten, Preisinformationen, Dekorationen, Blumen, etc. entfernt  
(Minimierung von virusaufnahme-anfälligen Oberflächen)

## Personenaufzug

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:**

- Im Aufzug gemeinsam erlaubt sind nur Personen eines Haushaltes, alternativ die Nutzung des Treppenhauses (Schild vor den Aufzügen).
- Die Tasten sowie die Haltereling in und vor den Aufzügen müssen in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden

- An den Zugängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar (ggf. in mehreren Sprachen) angebracht werden.

## **Housekeeping - Etage**

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:**

- Keine Besprechung in engen Räumen (Offices).
- Abstandsregeln einhalten.
- Nutzung der Aufzüge unter Einhaltung des Mindestabstands.
- Möglichst den Cleanern ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen.
- Das Tragen eines Mund Nasen Schutzes (FFP2 oder OP-Maske) ist sowohl für Gäste als auch Mitarbeiter verpflichtend. Ausnahmen für Personen mit Attest können nicht gemacht werden.
- Bei Benutzung von Einweghandschuhen, diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt, Hände anschließend waschen.
- Häufiges Händewaschen.
- Anreisen werden vorgeblockt und vor Anreise vorbereitet.
- Häufigeres Lüften der Zimmer.
- Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer wechseln und gründlich waschen.
- Geltende Hygiene- und Reinigungsstandards einhalten (Reinigungskonzept, farbcodierte Lappen, etc.) und die vorhandenen Intervalle verkürzen.
- Minibars, bis auf die kostenfreie Flasche Wasser, leerräumen und nach jeder Abreise innen und außen desinfizieren – inklusive der Flasche Wasser.
- Alle TV-Fernbedienungen in luftdichte Plastikbeutel verpacken (leichtere Desinfektion!).
- Aus allen öffentlichen Bereichen und den Zimmern werden Zierkissen, Zeitschriften, Papieraufsteller, Speise- und Getränkekarten, Preisinformationen, Dekorationen, Blumen, etc. entfernt. (Minimierung von virusaufnahme-anfälligen Oberflächen)
- Keine Äpfel mehr auf den Zimmern bzw. in Folie verpackt.

## **Housekeeping – Öffentl. Bereiche und WC's**

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:**

- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt.
- Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.
- Seifen- und Desinfektionsspender regelmäßig auffüllen.
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner.
- Verkürzung der Reinigungszyklen.
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft.
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten.
- Sperrung jedes zweiten WC's sowie jedes zweiten Pissaires.
- Es sind max. 4 Personen gleichzeitig in den WC Räumen gestattet.
- Alle Räumlichkeiten mit der entsprechenden Möglichkeit dazu, sind regelmäßig zu lüften.
- Regelmäßige Desinfektion von Türklinken, Aufzugknöpfen und Treppengeländern.
- Regelmäßige Desinfektion der Oberflächen.

## F&B Outlets

### Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben für Restaurant und Bar:

- Abstandsmarkierungen am Eingang auf dem Boden.
- Handdesinfektions-Spender an allen Ein- und Ausgängen und den WC-Räumen.
- Regelmäßiges Lüften in Innenräumen.
- Eine Kontaktnachverfolgung ist notwendig, jedoch keine Reservierungspflicht.
- Die Testverpflichtung für Hotelgäste entfällt
- Im Außenbereich ist eine Bewirtung ohne Test möglich.
- Im Innenbereich müssen die Gäste nach § 6 b negativ getestet sein und eine Bescheinigung dazu vorlegen, die nicht älter als 24 Stunden ist.
  - ➔ Ausgenommen von der Testpflicht sind vollständig Geimpfte, deren letzte erforderliche Impfung mindestens 14 Tage zurück liegt (-> Nachweis über einen vollständigen Impfschutz)
  - ➔ Ausgenommen von der Testpflicht sind auch genesene Personen, die ein mehr als 6 Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis und mindestens eine Impfung erhalten haben.
  - ➔ Ausgenommen von der Testpflicht sind Personen, die ein mindestens 28 Tage und höchstens sechs Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis auf eine Infektion mit dem SARS-CoV-2 vorlegen können (-> Nachweis über eine vollständige Genesung)
- Gäste müssen nachweisen, dass o.g. Ausnahmen vorliegen, es reicht eine Sichtprüfung durch die Mitarbeiter/innen des negativen Testnachweises.
  - ➔ Die Bescheinigung über ein negatives Testergebnis eines aktuellen Tests muss mindestens:
    1. Datum und Uhrzeit der Durchführung des Tests
    2. Namen der getesteten Person
    3. Stelle, welche den Test durchgeführt haterkennen lassen.
- Die Kontaktnachverfolgung erfolgt für alle Gäste über die Luca-App, der QR Code ist auf jedem Tisch vorhanden.
- Der/die Mitarbeiter/in prüft den korrekten check-in der Gäste in der Luca-App.
- Es muss von jedem Haushaltsmitglied die Daten erfasst werden
- Für Gäste, die nicht über die Luca App verfügen, gilt folgendes Handling:
  - ➔ Kontaktdaten der Gäste erfassen (Vorname, Name, Telefonnr., Anschrift oder E-Mail-Adresse, Zeit Aufenthalt, ggfs. Tischnummer)
  - ➔ Es muss von jedem Haushaltsmitglied die Daten erfasst werden.
  - ➔ Ebenso muss jeder Gast eine Einwilligungserklärung zur Erhebung, Verarbeitung und Nutzung seiner personenbezogenen Daten (Einwilligungserklärung nach DSGVO) unterschreiben. Die Listen und die Einwilligungserklärungen jedes Tages sind für 4 Wochen aufzubewahren und auf Verlangen den Ordnungsbehörden bereitzustellen. Danach werden diese vernichtet. Bei unvollständigen oder offensichtlich falschen Angaben wird der Zutritt verwehrt.
  - ➔ Reservierungsliste / Kontaktformular
  - ➔ Der negative Testnachweis muss in der Anwesenheitsdokumentation vermerkt werden.
- Gäste werden platziert: „Sie werden platziert“ Aufsteller am Eingang im Innenbereich.
- Am Tisch dürfen Personen aus zwei Haushalten sitzen, höchstens jedoch 5 Personen, wobei eigene Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres nicht mitgezählt werden. Vollständig geimpfte und genesene Personen zählen bei den Höchstgrenzen nicht mit.
- Innerhalb der Sitz- oder Tischgruppe darf der Mindestabstand unterschritten werden.
- Mund-Nasen-Bedeckung (FFP2 oder OP-Maske) für alle Service- und Küchenmitarbeiter während des Dienstes, sowie für die Gäste beim Betreten und Verlassen des Lokals und im Freien, sofern sie sich nicht an ihrem Platz aufhalten.
- Am Platz können die Gäste die Maske abnehmen.

- Ausnahmen für Personen mit Attest können nicht gemacht werden.
- Die Garderobe wird nicht entgegengenommen, sondern verbleibt bei den Gästen am Platz.
- Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten und verzehrt werden.
- Zwischen allen Tischen und Sitzgruppen (Tischkante zu Tischkante bzw. Stuhllehne zu Stuhllehne) müssen 1,5m Abstand eingehalten werden. In diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten.
- Von den Laufwegen der Gäste und des Personals zu jedem Tisch müssen 1,5m Abstand eingehalten werden.
  - ➔ Laufstrecken markieren
  - ➔ Bereiche wo die Abstände nicht eingehalten werden können, sind abzusperren oder die Möblierung zu entfernen
  - ➔ In den Abstandsbereichen dürfen sich keine Personen aufhalten.
  - ➔ Zügiges Passieren der Servicekräfte in den Abstandsbereichen
- Zwischen den eingedeckten Plätzen müssen mind. 1,5m Abstand eingehalten werden.
- Salz- und Pfeffer-Menagen sowie Essig/Öl werden auf Wunsch gereicht und nach Gebrauch desinfiziert.
- Keine Blumen und Dekorationen auf den Tischen.
- Alle Mitarbeiter im Service tragen Servicehandschuhe beim Eindecken der Tische und beim Servieren/Ausheben.
- Nach dem Abräumen Hände waschen / desinfizieren.
- Benutzung von Tablett, um Mindestabstand einzuhalten.
- Weinservice: Bei Flaschenweinen wird vom Kellner nicht nachgeschenkt, sondern der Kühler oder die Flasche Rotwein direkt auf den Tisch gestellt, sodass die Gäste sich selbst nachschenken.
- Keine Benutzung von Tischdecken und Stoffservietten.
- Benutzung von Papierservietten (Einmalservietten).
- Die Oberflächen von Türen, Türgriffen oder anderer Gegenstände, die durch das Publikum oder das Personal häufig berührt werden, sind mehrmals täglich zu desinfizieren.
- Reinigung / Desinfektion von Tischen und Stühlen nach jedem Gast.
- Speise- und Getränkekarten, die nach jeder Benutzung desinfiziert werden.
- Business Lunch Karten werden nach jedem Gast entsorgt
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen: Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen.
- Benutzung von Handhelds.
- Kontaktloses Bezahlen / Übergabe von Geld mit Hilfe von Zahltablett.
- Oberfläche Kaffeeautomat, Kasse und EC-Cash Gerät regelmäßig desinfizieren.
- Eine zeitliche Beschränkung der Außengastronomie gibt es nicht, jedoch sind die Lärmschutzvorschriften zu beachten.

## **F&B Angebot**

- ➔ Es wird ein Frühstücksbuffet angeboten.
- ➔ Es sind Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel am Buffet für die Gäste verfügbar.
- ➔ Offene Speisen sind durch einen Spuckschutz geschützt.
- ➔ Vorlegebesteck wird regelmäßig ausgetauscht.
- ➔ Der Abstand von 1,5 m muss auch beim Buffet eingehalten werden, die Gäste werden ggfs. freundlich auf die Abstandsregeln hingewiesen.
- ➔ Frühstück als Roomservice
- ➔ Es wird bei check-in abgefragt, ob der Gast während seines Aufenthalts frühstücken möchte und die gewünschte Frühstückszeit erfragt.
- ➔ Businesslunch und à-la-carte:
  - ➔ Tellergerichte
  - ➔ Regionales und wechselndes Angebot
- Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten und verzehrt werden
- Snackangebot als Roomservice

## Veranstaltungen

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben bei der Durchführung von Veranstaltungen:**

- Geschäftliche Meetings und Tagungen sowie Privatveranstaltungen sind wieder erlaubt.
- Bei Veranstaltungen mit mehr als 20 zeitgleich Anwesenden ist anwesenden Besucherinnen und Besuchern ein fester Sitzplatz zuzuweisen, sofern nicht alle Anwesenden negativ getestet sind.
- Die Testpflicht bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen gilt bei mehr als 50 zeitgleich anwesenden Personen.
- Bei mehr als 50 zeitgleich anwesenden Personen muss ein Nachweis über einen max. 24 Stunden alten Negativtest nach § 6 b vorgelegt werden. Es muss ein tagesaktueller Test PoC-Test sein bzw. ein Nachweis darüber. Dieser kann auch vor Ort abgenommen werden. Zulässig ist auch die Vorlage eines Nachweises über einen negativen PCR-Test, der nicht älter als 24 h ist.
- Datenaufnahme in einer Anwesenheitsliste bzw. der Luca-App (s. F&B Outlets)
  - ➔ Kontaktformular
- Bei mehrtägigen Veranstaltungen muss für jeden Veranstaltungstag ein max. 24 Stunden alter Negativtest vorliegen.
- Möglich sind auch Selbsttests unter Aufsicht von geschultem Personal.
- Insbesondere zu Beginn und Ende der Veranstaltung (Betreten und Verlassen der Räume) ist darauf zu achten, dass es zu keinen Menschenansammlungen kommt. Dabei sind die allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln zu beachten.
- Beschilderungen mit Sicherheitshinweisen für die Gäste (deutsch und englisch).
- Handdesinfektionsspender an allen Ein- und Ausgängen und den WC-Räumen.
- Zwischen allen Tischen (Tischkante zu Tischkante bzw. Stuhllehne zu Stuhllehne) müssen 1,5m Abstand eingehalten werden. In diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten.
- Von den Laufwegen der Gäste und des Personals zu jedem Tisch müssen 1,5m Abstand eingehalten werden.
- Zwischen den eingedeckten Plätzen müssen mind. 1,5m Abstand eingehalten werden.
- Kaffeepausen können angeboten werden, wenn die Hygiene- und besonders die Abstandsmaßnahmen eingehalten werden können und die Räume entsprechend der Personenzahl groß genug sind.
- Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten und verzehrt werden.

### **Kaffeepausen / Lunch / Dinner:**

- Kaffeepausen können angeboten werden, wenn die Hygiene- und besonders die Abstandsmaßnahmen eingehalten werden können und die Räume entsprechend der Personenzahl groß genug sind.
- In unmittelbarer Nähe des Buffets wird Desinfektionsmittel angeboten.
- Lunch wird als Businesslunch oder Lunchbuffet angeboten:
  - ➔ Businesslunch: Vorspeise, Hauptgang und Dessert werden serviert.  
Es werden eine festgelegte Vorspeise, 2 oder 3 Hauptgänge zur Wahl und 1 festgelegtes Dessert angeboten (nach Wahl des Küchenchefs).  
Die Menükarte wird entsprechend (einlaminiert) im Konferenzraum bereitgelegt, sodass jeder Teilnehmer seinen Wunsch-Hauptgang auswählen (ankreuzen) kann.

- Lunchbuffet:  
Es sind Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel am Buffet für die Gäste verfügbar.  
Offene Speisen sind durch einen Spuckschutz geschützt.  
Vorlegebesteck wird regelmäßig ausgetauscht.  
Der Abstand von 1,5 m muss auch beim Buffet eingehalten werden, die Gäste werden ggfs. freundlich auf die Abstandsregeln hingewiesen.
- Dinner wird als Businessdinner oder Dinnerbuffet angeboten:
  - Businessdinner: Vorspeise, Hauptgang und Dessert werden serviert.  
Es werden eine festgelegte Vorspeise, 2 oder 3 Hauptgänge zur Wahl und 1 festgelegtes Dessert angeboten (nach Wahl des Küchenchefs).  
Die Menükarte wird entsprechend (einlaminiert) im Konferenzraum bereitgelegt, sodass jeder Teilnehmer seinen Wunsch-Hauptgang auswählen (ankreuzen) kann.
  - Dinnerbuffet:  
Es sind Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel am Buffet für die Gäste verfügbar.  
Offene Speisen sind durch einen Spuckschutz geschützt.  
Vorlegebesteck wird regelmäßig ausgetauscht.  
Der Abstand von 1,5 m muss auch beim Buffet eingehalten werden, die Gäste werden ggfs. freundlich auf die Abstandsregeln hingewiesen.

## Küche

### Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren.
- Geeignete Posteneinteilung, nur so viele MA gleichzeitig einsetzen, dass der Abstand eingehalten werden kann.
- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, ggfs. Laufstrecken markieren.
- Soweit möglich, Abstandsregeln einhalten.
- Mund-Nasen-Bedeckung für alle Service- und Küchenmitarbeiter während des Dienstes
- Kochmützen tragen.
- Alle Küchenmitarbeiter tragen grundsätzlich Einmalhandschuhe beim Produzieren und Anrichten von Speisen.
- Bei Benutzung von Einweghandschuhen, diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt, Hände anschließend waschen.
- Strikte Einhaltung der HACCP Vorgaben.
- Messersätze, Schneidbretter personenbezogen verwenden.
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen/spülen, da Hitze die Viren abtötet
- Bedienung bestimmter Geräte jeweils einer Person übertragen.
- Arbeitsflächen mehrfach in der Schicht und nach der Schicht reinigen und desinfizieren.
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen der Arbeitskleidung.
- Reine und unreine Seiten konsequent trennen.
- Spülvorgänge bei mind. 60°.

## Kantinen

### Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:

**Die Kantine ist vorläufig und bis auf weiteres geschlossen.**

- Auch in Pausenräumen, MA-Kantinen-/Restaurants ist zwischen jedem Sitzplatz ein Abstand von mind. 1,5m einzuhalten.
- Reinigung und Desinfektion der Tische und Stühle nach jedem Gebrauch.
- Die Personalverpflegung als Buffet/Selbstbedienung anzubieten ist untersagt.  
→ Das PersonalesSEN wird als Tellergericht vorbereitet und mit Klarsicht/Alufolie abzudecken

## **Personalräume**

### **Hygiene- und Abstandsregeln und Vorgaben:**

- Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden.
- Die Mitarbeiter werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.
- Seifen- und Desinfektionsspender regelmäßig auffüllen.
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner.

## **Lüftung**

- Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.
- Erstellen eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren.
- Bei Abluftanlagen z.B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt.
- Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.

## **Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mindestens 1,5m.
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang.
- In die Armbeuge husten/niesen.
- Häufigeres, gründlicheres Händewaschen.
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media Kanäle kommunizieren, ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren.
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu verkörpern.

## **Arbeitsplätze & Arbeitsprozesse**

- Bei jedem Mitarbeiter/in wird bei Dienstbeginn eine Temperaturkontrolle durchgeführt.
- In den Büros und auf den Gängen ist verpflichtend ein Mund Nasen Schutz zu tragen.



- Wo möglich mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten arbeiten, sodass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss.
- Briefings / Besprechungen nicht in engen Räumen und mit Abstandsregeln.
- Bedienung bestimmter Geräte jeweils einer Person übertragen (z.B. Kaffeemaschine).
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, Kontakt mit betriebsfremden Personen wenn möglich vermeiden.
- Zwischen jedem Arbeitsplatz/Schreibtisch müssen mind. 1,5m Abstand eingehalten werden – wo dies durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation (ggf. andere Arbeitsplätze nutzen/Homeoffice etc.) nicht möglich ist, müssen alternative Schutzmaßnahmen ergriffen werden oder eine Plexiglasabtrennung zwischen den Arbeitsplätzen aufgestellt werden.
- Dienstreisen und Präsenzveranstaltungen wie Besprechungen sollten auf das absolute Minimum reduziert und alternativ soweit wie möglich technische Alternativen wie Telefon- oder Videokonferenzen zur Verfügung gestellt werden. Sind Präsenzveranstaltungen unbedingt notwendig, muss ein ausreichender Abstand zwischen den Teilnehmern gegeben sein.

## Umgang mit Mitarbeitern

- Es wird jedem Mitarbeiter/in in Präsenz 2x / Woche ein Testangebot gemacht (s. Testkonzept).
- Mit den Mitarbeitern ganz offen den Ernst der Lage und die getroffenen Schutzmaßnahmen für sie und die Gäste kommunizieren. Nur wenn die Mitarbeiter diese akzeptieren, werden sie korrekt umgesetzt.
- Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und ggf. zu Hause bleiben sollen.
- Verständnis zeigen, wenn die Mitarbeiter auf ihrem Arbeitsweg auf die Nutzung des ÖPNV oder bestehender Fahrgemeinschaften verzichten und dadurch leichte Anpassungen der Arbeitszeit erforderlich sind
- Beim Betreten des Hotels desinfiziert sich jeder Mitarbeiter die Hände.
- Bei jedem Mitarbeiter/in wird bei Dienstbeginn eine Temperaturkontrolle durchgeführt.
- Häufiges Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren.
- Keine gemeinsamen Pausen mehr machen, Raucherbereiche nicht mit anderen Personen zusammen nutzen oder Abstand halten.
- Flexiblere Pausen ermöglichen
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe zur Verfügung stellen.
- Besonders strikt ist auf die ausschließlich personenbezogene Benutzung jeglicher persönlicher Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitskleidung zu achten. Die personenbezogene Aufbewahrung von Arbeitskleidung und PSA getrennt von der Alltagskleidung ist zu ermöglichen. Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt wird. Wenn ausgeschlossen ist, dass zusätzliche Infektionsrisiken und/oder Hygienemängel (z.B. durch Verschmutzung) entstehen und hierdurch zugleich innerbetriebliche Personenkontakte vermieden werden können, ist den Beschäftigten das An- und Ausziehen der Arbeitskleidung zuhause zu ermöglichen.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren und in den Personalbereichen gut sichtbar aushängen.