

FREIZEIT IN
Unternehmensgruppe

HOTEL FREIZEIT IN
UNTERNEHMENSGRUPPE

HYGIENEKONZEPT

STAND: 15.09.2020

4. aktualisierte Fassung



INHALT *HYGIENEKONZEPT*

- 04** Vorwort Vorwort
- 06** Ansprechpartner
- 06** Rahmenbedingungen
- 07** Allgemeine Hygienemaßnahmen

Bereichsbezogene Regelungen | Hotel

- 09** Zimmer & Front Office
- 10** Tagungs- & Veranstaltungsbereich

Bereichsbezogene Regelungen | Restaurant

- 12** Gastronomie & Tagungsverpflegung
- 14** Hotelküche & Speisenproduktion

Bereichsbezogene Regelungen | VITAL SPA

- 15** Spa-Rezeption
- 16** Fitness-/Kursbereich
- 16** Saunabereich
- 17** Innenpool
- 17** Racketbereich

Bereichsbezogene Regelungen | Back of House - Hinter den Kulissen

- 18** Anlieferung Lebensmittel und Non-Foodprodukte
- 19** Haus- und Gebäudetechnik
- 20** Fremdfirmenmanagement
- 20** Human Resources

Anlassbezogene Regelungen

- 22** Erste Hilfe
- 22** Reiserückkehr von Mitarbeitern
- 22** Verdacht auf Corona-Infektion
- 23** Hilfreiche Telefonnummern bei Fragen zum Coronavirus
- 23** Externe Audits durch ScheppConsult
- 23** Kommunikation mit Behörden, Verbänden usw.

- 24** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | BGN

VORWORT

HOTEL FREIZEIT IN UNTERNEHMENSGRUPPE

Liebe Gäste der FREIZEIT IN Unternehmensgruppe,

seit März 2020 hält das Coronavirus COVID-19 die ganze Welt und auch uns in Atem. Nach Ausgangsbeschränkungen der ersten Wochen kommen wir in kleinen Schritten in den neuen Alltag zurück. Jetzt liegt es an uns allen, die schon erreichten Schritte nicht leichtfertig zu gefährden. Klar ist: Hygiene- und Abstandsregeln werden auch weiterhin eine wichtige Rolle in unser aller Alltag einnehmen – und wir werden uns dabei immer wieder neu auf die aktuellen Entwicklungen und Regelungen einstellen müssen.

Als Ihr Gastgeber nehmen wir die Verantwortung für Ihre Gesundheit und Sicherheit in unserem Haus sehr ernst und legen hiermit bereits die vierte Version unseres umfassenden Hygienekonzeptes vor, das allen aktuellen Anforderungen gerecht wird – oder sie sogar übertrifft.

Viele unserer Gäste haben unser Konzept und unsere Anstrengungen mit extrem positiven Feedback honoriert – und teilweise auch genau deshalb bei uns gebucht. Das ist uns und unseren 3 Hygienebeauftragten großes Lob und Ansporn, auch weiterhin Ihre berechtigten Hygiene-Ansprüche vollends zu erfüllen und unsere Maßnahmen stetig zu optimieren. So haben wir die beispielsweise die Anzahl der Desinfektionsstationen inzwischen verdoppelt und auf allen Zimmern sowie in den sanitären Einrichtungen TAKE CARE Protecting & Cleaning Gels installiert. Um Ihnen darüberhinaus in der Herbst- und Winterzeit zusätzliche Sicherheit zu geben, haben wir die Maskenpflicht auf alle öffentlichen Wege und Flure im Haus erweitert.

Über unsere Hotline 0551-9001-888 können Sie sich außerdem mit allen Fragen und Anregungen zum Hygienekonzept oder dessen Umsetzung direkt an unsere 1. Hygienebeauftragte, Stefanie Buchner, wenden. Und wir versprechen Ihnen gerne, dass wir auch zukünftig nichts unversucht lassen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm, sicher und sorgenfrei wie möglich zu machen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Olaf Feuerstein
Geschäftsführender Gesellschafter



Jörg Trilling
Geschäftsführender Gesellschafter

HYGIENEKONZEPT

HOTEL FREIZEIT IN
UNTERNEHMENSGRUPPE

ANSPRECHPARTNER

Geschäftsführer	Olaf Feuerstein (olaf.feuerstein@freizeit-in.de)
Geschäftsführer	Jörg Trilling (joerg.trilling@freizeit-in.de)
Assistentin der GL VITAL SPA Leitung	Birgit Beuermann (birgit.beuermann@freizeit-in.de)
Sicherheitsfachkraft	Mario Goldmann (mario.goldmann@freizeit-in.de)
HR-Manager	Christine Lüddecke (christine.lueddecke@freizeit-in.de)
Hygienebeauftragte	Stefanie Buchner (stefanie.buchner@freizeit-in.de)
Betriebsärztliche Betreuung	B.A.D. Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH
Externe Beratung und Auditierung	Holger Schepp, ScheppConsult (kontakt@schepp-consult.de)

RAHMENBEDINGUNGEN

Das Hygienekonzept basiert auf Grundlage der aktuellen Erlasse (SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard), bestehender Gesetze, berufsgenossenschaftlicher Vorgaben und Handlungsempfehlungen, Verbandsempfehlungen sowie technischer Regelwerke. Diese werden regelmäßig auf Aktualität überprüft und fließen in dieses Konzept mit ein.

Damit alle hier im Leitfaden aufgeführten Prozesse nicht nur der aktuell gültigen Hygienefassung des Bundes entsprechen, lassen wir unser Konzept zusätzlich durch die Firma ScheppConsult auditieren und permanent verbessern. Dieses Konzept wird automatisch mit jeder Neuregelung aktualisiert und nummeriert, die jeweils vorherige Fassung verliert mit der Neuauflage ihre Gültigkeit.

LEBENSMITTEL IM CORONA-INFESTIONSGESCHEHEN/ÜBERTRAGUNGSWEGE

Nach Stand der Wissenschaft ist es nicht belegt, dass durch SARS-CoV-2-kontaminierte Lebensmittel oder Verpackungen ein Infektionsrisiko und einen Übertragungsweg zur Ausbreitung von COVID-19 darstellen. Auf Basis der wissenschaftlich begründeten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 9. März 2020 kann Folgendes abgeleitet werden:

- Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfcheninfektion, bei der Coronaviren in infektiösen Mengen von infizierten Menschen durch Husten oder Niesen als Tröpfchen in die Luft abgegeben, anschließend von anderen Menschen eingeatmet werden und so in die Schleimhäute der oberen Atemwege gelangen.
- Es sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben.

ALLGEMEINE HYGIENEMASSNAHMEN

ALLGEMEINE ABSTANDS- UND HYGIENEREGELUNGEN FÜR ALLE UNTERNEHMENSBEREICHE

- Der gebotene Mindestabstand von mind. 1,5 m ist jederzeit von jedem einzuhalten.
- Kann dieser Abstand nicht/ggf. nicht eingehalten werden, ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend.
- Eine regelmäßige und gründliche Händehygiene ist einzuhalten.
- Berührungen an Augen, Nase und Mund sollen vermieden werden.
- Auf Körperkontakt (Händeschütteln, Schulterklopfen) wird verzichtet.
- Beachtung der Nies- und Hustenetikette (Husten oder Niesen in Armbeuge)
- Bei Symptomen wie Fieber, Husten und Atembeschwerden ist frühzeitig ein Arzt zu kontaktieren.
- In allen Unternehmensbereichen ist regelmäßig zu lüften: Fenster, Türen, Dachluken bleiben bei geeigneter Witterung geöffnet.

ALLGEMEINE ORGANISATION FÜR ALLE UNTERNEHMENSBEREICHE

- Erste Hygienebeauftragte ist Stefanie Buchner, die die Einhaltung aller Hygienebestimmungen bei Gästen und Mitarbeitern überwacht, unterstützt von zwei Mitarbeitern.
- Die Hygienebeauftragten stehen täglich von 6.30 Uhr bis 22.00 Uhr im Hotel zur Verfügung.
- Die Geschäftsführung ist in Notfällen über die Rezeption rund um die Uhr erreichbar.
- Die Hygienebeauftragte/n ist/sind durch Aushang an der Rezeption erkennbar und durch einen Reversbutton in blau gekennzeichnet.

ALLGEMEINE MASSNAHMEN: REINIGUNG / DESINFEKTION

- Stündliche, dokumentierte Desinfektion aller Kontaktflächen und öffentlich zugänglicher Arbeitsflächen (z. B.: Rezeptionstresen, Fahrstuhlknöpfe, Telecashterminals, Koffertwagen, Griffe ...)

ALLGEMEINE MASSNAHMEN: INFRASTRUKTUR, INFORMATION UND KENNZEICHNUNG

- Im gesamten Hotelbereich, am Eingang und der Rezeption stehen Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- In allen Waschräumen, Hotelzimmern und WC-Anlagen sind zusätzliche Desinfektionsspender und Spezialseifen installiert.
- Türen werden mittelfristig komplett umgerüstet zu Automatiktüren.
- Die jeweils aktuelle Fassung der gesetzlichen Hygieneregeln liegt an allen zentralen Stellen und auf den Hotelzimmern zur Einsicht aus.
- Wege sind nach Möglichkeit „Einbahnstraßen“. Bodenmarkierungen weisen darauf hin.
- Für alle Aufzüge gelten neue Regeln, die direkt an den Aufzügen ausgehängt sind.

INTERNE ARBEITSORGANISATION ALLGEMEIN

- Alle Mitarbeiter sind auf diese Hygienefassung geschult und unterwiesen worden.
- Die Hygienebeauftragte, Stefanie Buchner, ist weisungsbefugt gegenüber allen Mitarbeitern.
- Jeder Mitarbeiter hat eine feste Arbeitsaufgabe/einen festen Arbeitsbereich in jeder Schicht – es findet kein reger Standortwechsel statt!
- Vor Dienstantritt, nach jeder (Raucher-) Pause, jedem Toilettengang und ansonsten in regelmäßigen Abständen müssen die Hände desinfiziert werden.
- Schreibtische, PC-Tastaturen und PC-Mäuse, die von mehreren Mitarbeitern genutzt werden, werden jeweils nach Schichtende desinfiziert für den danach arbeitenden Kollegen.
- Alle anderen Schreibtische und Arbeitsplätze werden täglich desinfiziert.
- Türgriffe an Büros werden nach Schichtende desinfiziert.
- Alle Mitarbeiter haben nach jeglicher Waren- oder Paketannahme ihre Hände immer zu desinfizieren.
- Externe Personen und Gäste haben zu den Büros keinen Zutritt, alle Gespräche werden ausnahmslos im sicheren Abstand in der Lobby geführt.
- Alle Fremdfirmen/Lieferanten werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Fremdfirmen haben nur in Ausnahmefällen (z. B. Wartungszwecke) Zutritt zu den Büros und vorzugsweise zu Zeiten, in denen die Büros nicht besetzt sind. Bei Arbeiten während der Dienstzeiten im Büro haben Externe ausschließlich mit Mund-Nasen-Bedeckung Zugang. Alle Zutritte werden dokumentiert (Name, Kontaktdaten, Anwesenheitszeit).
- Zwischen den Abteilungen Küche und Service (Parkstraße) wurde eine neue Handwasch- und Desinfektionsstation für Mitarbeiter eingerichtet, die alle Küchen- und Service-Mitarbeiter täglich mehrfach zu nutzen haben.
- Die Luftwechselraten der Lüftungsanlagen im Haus werden erhöht soweit möglich. Alternativ wird regelmäßig eine Stoßlüftung durchgeführt.



BEREICHSBEZOGENE REGELUNGEN | HOTEL

ZIMMER & FRONT OFFICE

Organisation Hotel-/Zimmerbereich

- Mund-Nasen-Bedeckungen stehen an der Rezeption zum Selbstkostenpreis zur Verfügung.
- Jeder Gast erhält ausschließlich desinfizierte Zimmerkarten, die er selbst auf einer Ladeschale codiert.
- Auf dem Rezeptionstresen stehen jederzeit desinfizierte Kugelschreiber für Gäste bereit.
- Der Rechnungsversand an die Gäste erfolgt auf Wunsch kontaktlos per E-Mail.
- Es wird mit mobilen Telecashterminals gearbeitet, die von Gästen mit Fingerlingen genutzt werden, die wir zur Verfügung stellen.
- Bargeld wird in einem Behälter genommen / angereicht.
- Fahrstühle fahren entweder nur AUFWÄRTS oder nur ABWÄRTS – und werden entsprechend markiert.
- Die Nutzung der Fahrstühle erfolgt nur von 1 Person bzw. von Personen eines Hausstandes. Menschen mit Behinderung dürfen von einer Person begleitet werden.
- Die Belegung der Gästezimmer wird auf mehrere Etagen verteilt, um Kontakte zu minimieren.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung

- Installation transparenter Schutzscheiben an der Rezeption
- Bodenmarkierungen im Abstand von 1,5 m vor der Rezeption
- Absperrbänder als Personenleitsystem an der Rezeption
- Hinweisschilder an Fahrstühlen
- Hinweisschild am Gepäckabstellraum: Nutzung nur von max. 1 Person

Interne Arbeitsorganisation Rezeption/Hotel/Zimmer

- Mitarbeiter nutzen Wege und Ausweichmöglichkeiten der großen Hotelhalle, vermeiden enge Wege z. B. „durch“ die Rezeption.
- Flächen an der Rezeption werden freigehalten.
- Gepäckservice auf die Zimmer vorübergehend nur in notwendigen Fällen, danach sind die Hände unverzüglich zu desinfizieren.

TAGUNGS- & VERANSTALTUNGSBEREICH

Organisationregelungen im Tagungsbereich

- Hotelmitarbeiter arbeiten im Tagungsbereich ausschließlich mit Mund-Nasen-Bedeckung, bei jeder Arbeit mit Lebensmitteln, Getränken, Geschirr, Gläsern und Besteck werden vorher die Hände desinfiziert.
- Pausenzeiten, Tagungsbeginn, Sonderwünsche werden per Formular vorab beim Seminarleiter abgefragt.
- Da Buffetverpflegung nur unter einschränkenden Bedingungen erlaubt ist, müssen bei der Veranstaltungsorganisation verlängerte Lunchpausen eingeplant werden. Die Speisenzeitfenster in den Restaurants werden verlängert.
- Pausenbereiche können durch Tagungsgruppen nur zeitversetzt und nach jeweiliger Reinigung/Desinfektion von Tischen, Griffen, Arbeitsmitteln und -flächen genutzt werden. Bei Nutzung von Tischwäsche wird diese komplett ausgetauscht.
- Es werden ausschließlich Einmalservietten genutzt sowie Milch, Zucker etc. als abgepackte Einzelportionen.
- Snacks an Stationen werden in großer Schrift ausgeschildert, um Nachfragen überflüssig zu machen und Lesen auf Abstand zu ermöglichen.
- Jeder Tagungsraum ist ausgestattet mit:
 - Aktuellste Fassung der Hygieneregeln laut Bundesministerium
 - auf Wunsch mit einem Hygienekoffer: Desinfektionsmittel, Desinfektionstücher für Kontaktflächen, kontaktloses Fieberthermometer (Berechnung nach Verbrauch)
 - Kontaktliste zur Dokumentation der anwesenden Teilnehmer
- Spender mit Desinfektionsmittel stehen in allen Pausenbereichen bereit.

Spezielle Organisationsregelungen: Vorbereitung Tagungsraum

- Vorgegebene Mindestabstände werden eingehalten. Es werden Einzelplätze (1 Tisch pro Tagungsteilnehmer) gestellt. Sitzmöbel in den Pausenbereichen werden entsprechend platziert.
- Tische, Stühle und Oberflächen (Türklinke, Fenstergriffe etc.) werden täglich bzw. vor der Nutzung durch eine neue Tagungsgruppe desinfiziert.
- Jeder Tagungsteilnehmer erhält einen eigenen desinfizierten Flaschenöffner und eigene Tagungsgetränke – es gibt keine offenen Speisen im Tagungsraum.
- Zusätzliche Tagungsgetränkestation zur Selbstbedienung wird am Rande des Tagungsraumes platziert.
- Tagungstechnik/-ausstattung (Beamer, Flipchart, Pinwand) wird für jede Tagungsgruppe desinfiziert bereitgestellt.
- Telefon auf dem Referententisch wird vor der Raumnutzung desinfiziert.
- Auf Wunsch: Bereitstellung eines Hygienekoffers im Raum (mit Mundschutzmasken, Desinfektionstüchern, Desinfektionsmittel etc.).
- Nur auf Wunsch: Eindecken jedes Tagungsplatzes mit Tischwäsche.
- Eingangstüren der Tagungsräume werden vor Tagungsbeginn weit geöffnet, um einen „Stau“ zu vermeiden und kontaktloses Eintreten zu ermöglichen.
- Die Luftwechselraten der Lüftungsanlagen im Haus werden erhöht soweit möglich. Alternativ wird regelmäßig eine Stoßlüftung durchgeführt.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im Tagungsbereich

- Sollten sich bei höherer Tagungsfrequenz temporär „Gästeknotenpunkte“ bilden, werden Laufrichtungen tagesaktuell auf die veränderte Situation angepasst.
- Hinweise auf Abstandseinhaltung zwischen Teilnehmertischen werden im Tagungsraum angebracht (Bodenaufkleber) und zusätzlich wird per Digitaldisplays im öffentlichen Bereich auf die Abstandsregeln hingewiesen.
- Ein Wegeleitsystem mit festgelegten Ein- und Ausgängen, Zugangs- und Ausgangswegen im Tagungsbereich minimiert direkte Begegnungen von Gästen.
- Schmale Gänge im Tagungsbereich erhalten ein laufrichtungsgebundenes Leitsystem und sind speziell gekennzeichnet.
- Neue Glasspülmaschinen an kleineren Bareinheiten machen das Spülen von Hand überflüssig.

Interne Arbeitsorganisation im Tagungsbereich

- Die Ausgabe von Kaffee & Snacks findet ausschließlich durch fest eingeteilte Mitarbeiter statt, dieser Einsatz wird dokumentiert.
- Beim Servieren und Abräumen wird zur Minimierung des Ansteckungsrisikos durch Tröpfcheninfektion nicht gesprochen.
- Abräumservice findet unter aktuellen Hygienebedingungen statt.
- Geschirr, Gläser & Besteck werden nur in Reinigungsmaschinen mit mind. 80 °C Wassertemperatur gespült.
- Das Spülen von Gläsern an kleinen Bareinheiten geschieht nicht mehr von Hand.

RESTAURANT

GASTRONOMIE & TAGUNGSVERPFLEGUNG

Organisationsregelungen in Restaurantbereichen

- Hotelmitarbeiter arbeiten in Restaurantbereichen ausschließlich mit Mund-Nasen-Bedeckung.
- Im gesamten öffentlichen Hotelbereich ist das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen verpflichtend. Am Tisch dürfen die Bedeckungen abgelegt werden.
- Vor dem Bedienen müssen von jedem Restaurantgast zwingend die Kontaktdaten aufgenommen werden.
- Auf Tischwäsche wird zugunsten von Tischsets und Servietten zum Einmalgebrauch verzichtet.
- Das Buffet ist als „Einbahnstraßensystem“ eingerichtet.
- Gäste werden an ihnen zugewiesenen Tischen platziert im Mindestabstand von 1,5 Metern.
- Familien/Personen eines Hausstandes/Personen aus max. zwei befreundeten Hausständen oder bis zu 10 Personen aus verschiedenen Hausständen können gemeinsam ohne Mindestabstand an einem Tisch platziert werden – im Übrigen sind keine Gruppenplatzierungen möglich!

Service im Frühstück:

- Die Gäste werden an fest zugewiesenen Tischen platziert (über die Zimmernummer).
- Kaffeespezialitäten werden durch das Servicepersonal erfragt und am Platz serviert.
- Speisen werden in Buffetform zur Selbstbedienung angeboten.

Service für Restaurants Lunch & Dinner:

- Das Eintreffen der Tagungsgäste wird zeitlich reglementiert mit festen Essenszeiten für eine Tagungsgruppe.
- Speisen werden in Buffetform angeboten. Im Buffetbereich gilt ein Einbahnstraßensystem.
- Getränke für Tagungsgäste werden in kleinen Flaschen (0,2l) auf den Tischen eingesetzt.
- Die Flaschen werden vor jedem Gebrauch desinfiziert.
- Kalte Speisen: Alle Produkte werden als Einzelportionen abgefüllt.
- Warme Speisen: Alle Speisen werden einen Mitarbeiter aufgefüllt/herausgegeben.
- Desserts werden ausschließlich als Einzelportionen abgefüllt.

Service für Gäste an der Hotelbar

Die Bar ist wieder für den Gästeverkehr geöffnet, allerdings ist auch hier der Sicherheitsabstand von 1,5 Metern zum Nachbarn einzuhalten.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im Restaurantbereich

- Die aktuellen Hygienevorschriften des Robert-Koch-Instituts werden eingehalten und sind in den Restaurants ausgehängt. Dieses Hygienekonzept kann auf Wunsch an zentralen Stellen im Hotel eingesehen werden und liegt in den Hotelzimmern aus.
- Wege zu den Räumen und Restaurants sind im Einbahnstraßensystem gekennzeichnet.
- Der jeweilig zuständige Hygienebeauftragte ist für Besucher und Mitarbeiter klar erkennbar benannt.
- An den Buffetstationen markieren Bodenaufkleber Mindestabstände.
- Im Buffetbereich stehen Desinfektionsspender bereit.

Interne Arbeitsorganisation im Restaurantbereich

- Die Kontaktflächen von Tischen & Stühlen in den Restaurants und Bars werden nach jedem Besuch desinfiziert.
- Geschirr, Gläser & Besteck werden nur in Reinigungsmaschinen mit mind. 80 °C Wassertemperatur gespült.
- Kaffeemaschinen sind einmal stündlich an den Oberflächen zu desinfizieren und nach jedem Schichtende zu reinigen (Dokumentation). Vor jeder Nutzung der Kaffeemaschine desinfiziert sich der Service-Mitarbeiter die Hände.
- Kassen sind nur von einem Mitarbeiter zu benutzen und nach Dienstende zu desinfizieren.
- Handhelds, mit denen die Bestellungen aufgenommen werden, werden ebenfalls nach Dienstende desinfiziert.
- Tablettts werden nur von jeweils einem Kellner benutzt und nach Schichtende desinfiziert.
- Es ist auf die neue „Laufrichtung“ an Theke & an der Abräumstation zu achten.
- Meetings finden nicht mehr in den Büros statt, sondern vorzugsweise online oder als Telefonkonferenz. Notwendige persönliche Treffen werden im Freien oder in großen Räumen organisiert.

HOTELKÜCHE & SPEISENPRODUKTION

Organisationsregelungen im Küchenbereich

- Das Personal im Küchenbereich arbeitet mit Mund-Nasen-Bedeckung, bei der Arbeit am heißen Herd entfällt diese Verpflichtung.

Interne Arbeitsorganisation im Küchenbereich / Personalhygiene

- Jeder Posten ist nur mit einem Mitarbeiter besetzt und räumlich getrennt.
- Die Küche arbeitet in festen Teams in unterschiedlichen Schichten.
- Mitarbeiter machen getrennt Pause.
- Vor Arbeitsbeginn ist jeder Handschmuck abzulegen, um die Hände hygienisch reinigen zu können. Auf erhöhte Handhygiene ist während der ganzen Schicht, insbesondere auch nach Pausen, zu achten – neue Hygienestation!

Interne Arbeitsorganisation im Küchenbereich / Lebensmittel- und Küchenhygiene

Alle Regelungen dieses Hygienekonzeptes verstehen sich als Zusatz zu den Regelungen des HACCP-Konzepts, die ohnehin Grundlage unserer täglichen Arbeit sind.

- Zur Reinigung werden Einwegputzlappen/Desinfektions-Wipes genutzt, die nach Gebrauch entsorgt werden.
- Mehrweghandtücher werden jeweils immer nur von einer Person genutzt und bereits bei leichter Verschmutzung in die (Koch-)Wäsche gegeben.
- Alle Lieferanten/Fremdfirmen werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Nach jeder Warenannahme ist die Handdesinfektion Pflicht.
- Der Anlieferhof ist in 3 Zonen eingeteilt.
 - Zone 1 kann von Lieferanten mit Mund-Nasen-Bedeckung betreten werden.
 - Zone 2 (hinter dem Rolltor) nur nach vorherigen oder dauerhaften Absprachen.
 - Zone 3 (Küchenräume) – Eintritt in die Küchenräume ist nur aus zwingenden Gründen (Wartungen/Reparaturen) möglich und bei Beachtung der Schutzmaßnahmen von Zone 1 + 2. Jeder Zutritt wird mit der Erfassung aller Kontaktdaten dokumentiert.
- Alle Außer-Haus-Lieferungen werden nur von einem Mitarbeiter pro PKW ausgeliefert.
- Jedes Lieferfahrzeug ist mit einem kleinen Hygieneset (Handdesinfektion, Hygiene-Wipes, kleine Müllbeutel) ausgestattet, das Hygieneset enthält außerdem eine schriftliche Handlungsanweisung über die Nutzung des Sets:
 - Handdesinfektion vor und nach jeder Auslieferung
 - Nach Ende der Fahrt im Dienst-/Lieferfahrzeug sind Türgriffe, Lenker, Schalthebel, Handbremse, Sicherheitsgurte, Fenstertasten mit den Wipes zu desinfizieren.

VITAL SPA - FITNESS, SAUNA, BODYCARE, RACKET

Seit dem 22.05. ist das VITAL SPA für Gäste und Mitglieder wieder weitgehend nutzbar. Fitness- und Kursbereich sind – mit Einschränkungen – ebenso wieder geöffnet, wie Pool, Racketplätze EMS-Training und Saunabereich. Kosmetische Anwendungen und e-Scan-Messungen sind ebenfalls wieder buchbar.

Allgemeine Abstands- und Hygieneregeln

- Mitglieder/Tagesgäste mit bestehenden Infekten dürfen grundsätzlich nicht am Training teilnehmen
- Jedes Mitglied muss immer vor Trainingsbeginn schriftlich erklären, dass es keine akuten Erkrankungen hat und sich für sportgesund hält.
- Wir bitten um regelmäßige Desinfektion der Hände. Desinfektionsstationen sind eingerichtet im Eingangsbereich, den Umkleiden, im Kursbereich, im Fitnessbereich (auch 1. OG), im Saunabereich, am Eingang zur Poolbar und im Garten.

Allgemeine Organisationsregeln VITAL SPA

- Die Anzahl der Trainierenden wird auf die Personenzahl pro Quadratmeter nach gültigem Erlass begrenzt. Die aktuell zulässige Anzahl der maximal zulässigen Personen in den jeweiligen Bereichen:
Innenpool: 2 Personen
Außenpool: 5 Personen
Birkensauna: 5 Personen oder 5 Hausstände
Kaminsauna: 3 Personen oder 3 Hausstände
Kräutersauna: 3 Personen oder 3 Hausstände
Sanarium: 2 Personen oder 2 Hausstände
Dampfbad: 3 Personen oder 3 Hausstände
Caldarium: 1 Person oder Personen eines Hausstandes
- Den Anweisungen des Hygienebeauftragten im Eingangsbereich ist Folge zu leisten. Er kontrolliert die Gesamtanzahl Personen in der Anlage, achtet auf die Einhaltung der Mindestabstände und Bestimmungen.
- Vor dem Eintritt in die Anlage und beim Verlassen bitten wir um Handdesinfektion an der Desinfektionssäule vor dem Drehkreuz.
- Die maximale Aufenthaltsdauer im VITAL SPA für Mitglieder und Tagesgäste beträgt 2 Stunden.
- Für Kursbesuche ist eine vorherige telefonische Anmeldung notwendig.

Organisationsregeln Spa-Rezeption

- VITAL SPA Mitarbeiter tragen im Kontakt mit Sportlern immer eine Mund-Nasen-Bedeckung.
- Trainierenden werden auf Wunsch Mund-Nasen-Bedeckung zum Selbstkostenpreis zur Verfügung gestellt.
- Der Check-in ist ausschließlich mit Karte und über das Drehkreuz möglich.
- Zutrittskarten werden nach der Nutzung desinfiziert.
- Zahlungen sind ausschließlich kontaktlos per Guthaben oder Lastschriftzahlung möglich.

Organisationsregelungen Fitness-/Kursbereich

- Jeder Sportler muss zwei Handtücher mitbringen: eins als Unterlage/ eins zum Abwischen von Schweiß.
Ohne Handtücher kein Training!
- Handtücher/Bademäntel werden vorübergehend nicht durch das VITAL SPA verliehen.
- Jeder Sportler muss sich eine eigene Trinkflasche mitbringen. Es dürfen keine Becher oder Flaschen zur Verfügung gestellt werden.
- Vor und nach der Benutzung der Geräte sind die Hände zu desinfizieren.
- Jeder Gast erhält beim Betreten des VITAL SPA eine Flasche mit Desinfektionsmittel für die Reinigung der Kontaktflächen an Geräten und gibt sie beim Verlassen wieder ab. Danach werden auch diese Flaschen desinfiziert und ggf. aufgefüllt für den nächsten Gast.
- Milon-Zirkel – Mindestabstand und Desinfektion bei jedem Wechsel, organisiert und kontrolliert durch Trainer auf der Trainingsfläche. Max. 4 Personen trainieren insgesamt pro Zirkel.
- Cardiobereich – jedes zweite Gerät kann genutzt werden.
- Max. Personenzahl: 12 Gäste + 2 Mitarbeiter
- Functional Training – Nutzung durch max. 2 Personen anstatt von 10 bis 12
- Seilzugzirkel – Nutzung durch max. 2 Personen
- Kursraum 100 m² – Nutzung von max. 10 Personen gleichzeitig, anstatt von 25
- Yogaraum 200 m² – Nutzung von max. 20 Personen gleichzeitig, anstatt von 45
- Cycling Arena 50 m² – Nutzung von max. 5 Personen gleichzeitig, anstatt von 21
- Die Luftwechselraten der Lüftungsanlagen im Haus werden erhöht soweit möglich.
Alternativ wird eine Stoßlüftung durchgeführt.

Organisationsregelungen Saunabereich

- Jeder Saunagänger muss mindestens zwei Handtücher und ein paar Badeschlappen zum Saunieren mitbringen.
Ohne Handtücher und Badeschlappen keine Sauna!
- Die Anzahl der Saunagänger muss aktuell noch begrenzt werden:
Birkensauna: 5 Personen oder 5 Hausstände
Kaminsauna: 3 Personen oder 3 Hausstände
Kräutersauna: 3 Personen oder 3 Hausstände
Sanarium: 2 Personen oder 2 Hausstände
Dampfbad: 3 Personen oder 3 Hausstände
Caldarium: 1 Person oder Personen eines Hausstandes
- Die Temperatur in der Kräutersauna und dem Sanarium wird vorübergehend auf ca. 70 °C erhöht.
- Aufgüsse in gewohnter Form können noch nicht stattfinden.
Aufgusskonzentrat wird in regelmäßigen Abständen vom Sauna-Personal aufgegossen, aber nicht verwedelt.
- Stoffauflagen und Decken wurden entfernt, Zeitschriften zum allgemeinen Gebrauch liegen zurzeit nicht aus.
- Zur Einhaltung der maximal zulässigen Personenzahl gibt es vor jeder Sauna auf dem Fußboden gekennzeichnete „Platzsets“, auf denen die Badeschlappen abgestellt werden müssen: Pro Platzset /1 Paar Badeschlappen.
Sind alle Platzsets bereits belegt, ist die max. zulässige Personenzahl erreicht.
- Damit alle Besucher die Sauna nutzen können, bitten wir darum, die einzelnen Saunagänge auf maximal 15 Minuten zu begrenzen.
- Im Saunabereich gilt ein „Rechtsgehbot“.
- Innerhalb der Sauna ist der Aufenthalt nur auf der gekennzeichneten Fläche erlaubt.
- Sitzflächen bei den Fußbecken und Liegen sind nach Benutzung von den Gästen zu desinfizieren.
Desinfektionsmittel stehen an den jeweiligen Desinfektionsstationen bereit.
- Die Liegen sind im vorgeschriebenen Abstand aufgestellt und dürfen nicht verschoben werden, weder im Innen- noch im Außenbereich.
- Die Wege in den Sammelduschen und dem Saunagang sind als Einbahnstraßen geregelt.
- Gäste desinfizieren nach der Benutzung ihren Spind und die Schlüsselbänder.

Organisationsregelungen Innenpool und Außenpool

- Beide Poolbecken sind mehr als 100 m² groß, damit hat jeder Nutzer mindestens rund 15 m² Fläche Platz.
- Aktuell sind in den Pools maximal zugelassen:
Innenpool: 4 Personen (freier Schwimmbetrieb, bei Aquakursen max. 5 Personen + Trainer)
Außenpool: 5 Personen
 - Zur Einhaltung der maximal zulässigen Personenzahl gibt es vor den Pools auf dem Fußboden gekennzeichnete „Platzsets“, auf denen die Badeschlappen abgestellt werden müssen: Pro Platzset/1 Paar Badeschlappen. Sind alle Platzsets bereits belegt, ist die max. zulässige Personenzahl erreicht.
 - Am Außenpool und in den Sammelduschen gibt es eine gekennzeichnete „Einbahnstraßenregelung“.
 - Gäste desinfizieren nach der Benutzung ihren Spind und die Schlüsselbänder.
Desinfektionsmittel stehen an den jeweiligen Desinfektionsstationen bereit.

Organisationsregelungen Racketbereich | Tennis, Badminton, Squash

- Die Tennis-, Badminton und Squashplätze sind wieder für alle Einzel- und Doppelspiele freigegeben.
- Der Aufenthalt in der Lounge (Tennishalle & VITAL SPA) ist unter Einhaltung der Mindestabstände erlaubt.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im VITAL SPA

- Die Informationen zum Schutz- und Hygieneverhalten werden per Aushang, Newsletter und Mailing an die Mitglieder verschickt.
- Im gesamten Spa werden die Laufwege farblich auf dem Boden gekennzeichnet, damit der Mindestabstand eingehalten werden kann.
- Abstandspunkte und Wegebegrenzungen erleichtern das Einhalten notwendiger Abstände am Eingang.
- Hygieneregeln werden auf den Bildschirmen am Milon-Zirkel und auf den Kursplan-Monitoren angezeigt.
- An den Tresen Rezeption, Wäscheausgabe, Saunatheke, Fitness sind transparente Abtrennungen installiert.
- Mund-Nasen-Bedeckung können Trainierende zum Selbstkostenpreis an der Spa Rezeption erwerben.
Die max. zulässige Personenzahl in den Saunen und Pools wird vorgegeben durch am Boden gekennzeichnete Platzsets zum Abstellen der Badeschlappen der Gäste.
- Es gilt ein Rechtsgehbot, das mit Hinweisschildern gekennzeichnet ist.
- Desinfektionsstationen sind eingerichtet im Eingangsbereich, in den Umkleiden, im Kursbereich, im Fitnessbereich (auch 1. OG), im Saunabereich und im Garten.

Interne Arbeitsorganisation im VITAL SPA

- Regelmäßige Kontrolle/Bestückung durch den Hygienebeauftragten von:
Seifen, Einmalhandtüchern, Toilettenpapier, Desinfektionsmitteln in jeder Schicht
- Touchdisplays, Telefone/Headsets werden bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.
- Es arbeiten feste Teams in Schichten, um das Infektionsrisiko gering zu halten.
- Körperkontakt zu den Trainierenden ist unbedingt zu vermeiden.
- Der Hygienebeauftragte im Spa-Bereich ist durch blauen Reversbutton erkennbar.
- Im Saunabereich werden alle 1 bis max. 2 Stunden sämtliche Kontaktpunkte (Armaturen, Griffe, Geländer, Thekenflächen ...) desinfiziert. Die Desinfektion wird dokumentiert.

BACK OF HOUSE – HINTER DEN KULISSEN

ANLIEFERUNG LEBENSMITTEL UND NON-FOODPRODUKTE

Abstands- und Hygieneregungen

- Warenannahme bei Lieferung wird nur mit Mund-Nasen-Bedeckung geprüft, wenn der Mindestabstand nicht gewährleistet sein kann.
- Lieferanten betreten den Hof ausschließlich mit Mund-Nasen-Bedeckung.
- Beim Verstauen der Ware tragen Lieferanten Mund-Nasen-Bedeckung.
- Mitarbeiter dürfen beim Ausladen aus dem Zustellfahrzeug nicht unterstützen.
- Lieferscheine werden ausschließlich mit dem eigenen Kugelschreiber unterschrieben.
- Pakete werden vom Paketdienst ins Regal oder auf den Boden gestellt.
- Nach jeder Warenverteilung: Hände desinfizieren!
- Siehe Regelungen Zone 1 bis 3, (S. 12, Interne Organisation im Küchenbereich)

Interne Arbeitsorganisation

- Arbeit in festen Schichtbesetzungen.
- Warenanforderung der hausinternen Outlets werden vorübergehend allein erledigt.
- Termine mit Lieferanten finden per Videokonferenz oder Telefonkonferenz statt.



HAUS- UND GEBÄUDETECHNIK

Abstands- und Hygieneregeln

- Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen ist zwingend.

Organisationsregelungen Haus- und Gebäudetechnik

- Trinkwasserproben werden wie schon bisher regelmäßig an definierten Zapfstellen entnommen und über das Institut Fresenius auf Legionellen überprüft. (Dokumentation)
- Abklatschtests zur Bestätigung der Keimfreiheit werden seit Jahren in Saunen, Schwimm- und Duschbereichen durch die Fa. Witty durchgeführt. Nach Öffnung des VITAL SPA wird der Turnus der Tests erhöht. Ergebnisse werden den Gästen zugänglich ausgehängt.
- Die Luftwechselraten der Lüftungsanlagen im Haus werden erhöht soweit möglich. Alternativ wird eine Stoßlüftung durchgeführt.

Interne Arbeitsorganisation Haus- und Gebäudetechnik

- Das Team der Haus- und Gebäudetechnik arbeitet in zwei Arbeitsgruppen mit konstanter Besetzung.
- Materialien wie Werkzeug und Werkstoffe sind nach der Arbeit mit Hygiene-Wipes/-tüchern abzuwischen, Flächen entsprechend zu desinfizieren.
- Alle Lieferanten/Fremdfirmen werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeiter entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Fremdtechnikfirmen betreten das Hotel nur nach vorheriger Anmeldung und nur mit Mund-Nasen-Bedeckung. Alle Kontaktdaten, interne Kontaktpersonen und Anwesenheitszeiten werden dokumentiert.

FREMDFIRMEN- MANAGEMENT

- Alle im Haus tätigen Fremdfirmen werden auf einer Liste erfasst. Namen, Kontaktdaten und Zeiten der Anwesenheit werden erfasst und dokumentiert.
- Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen ist auch für Mitarbeiter von Fremdfirmen Pflicht beim Betreten aller Räume.
- Fremdfirmen erhalten einen Übersichtsbogen mit den aktuellen Hygienestandards.
- Mitarbeiteransammlungen der Fremdfirmen von mehr als 2 Personen sind zu vermeiden.
- Fremdfirmen teilen Aufgaben nach Möglichkeit Einzelpersonen räumlich getrennt zu.

HUMAN RESOURCES

Mitarbeiterkantine „Futterstelle“

- Es ist bei der Ausgabe und den Sitzplätzen auf die Einhaltung des Mindestabstandes zu achten.
- Die Zeiten für das PersonalesSEN werden erweitert, um Ansammlungen in der Kantine zu vermeiden.
- Es werden vorerst nur Tellergerichte durch die Küchenmitarbeiter ausgegeben, Speisen in der Vitrine wird bis auf Weiteres nicht geben.
- Die Kantine wird täglich durch das hausinterne Reinigungspersonal gereinigt, der Fußboden ist zu wischen, Tische und Flächen zu reinigen und desinfizieren.
- Jeder Mitarbeiter reinigt nach der Pause seinen (Essens-)Platz mit vorgehaltenen Einweg-Hygiene-Wipes/-tüchern.
- Jeder Mitarbeiter ist angehalten, alle neuen und bisher geltenden Hygienevorschriften in der Kantine einzuhalten.

Interne Schulung & Unterweisung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter werden hinsichtlich des Hygienekonzeptes umfassend geschult und nach gesetzlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorgaben nachweislich unterwiesen. (Unterweisungsnachweis Ablage im Ordner „Hygienekonzept COVID-19“ Grundlage der Unterweisung: (ArSchG, DGUV, Dehoga, GefStoffV etc.)

Inhalte der Schulung bzw. Unterweisung sind unter anderem:

- Unterweisung über die getroffenen Hygiene- und Präventionsmaßnahmen
- Unterweisung im Umgang mit Nachfragen von Gästen zur Pandemie und zu dem im Haus eingeführten Hygienekonzept.
- Spezifische Unterweisung des Personals in Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz, inklusive Virenübertragung. Darüber hinaus wird in der Unterweisung verstärkt auf die Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten COVID-19-Symptome geschult.
- Unterweisung im Umgang mit Außer-Haus-Lieferungen
- Unterweisung zum Umgang mit Risikogruppen
- Unterweisung zum Verhalten bei Aufenthalt von Rückreisenden.

Lebensmittelsicherheit, Sicherheitstechnische Betreuung & Betriebsärztin

- Mitarbeiter dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über ein gültiges Gesundheitszeugnis verfügen.
- Über den betreuenden Betriebsarzt wird dieses Hygienekonzept regelmäßig in den ASA-Sitzungen geprüft und dokumentiert.
- Gefährdungsbeurteilung (BGN_GefBU_Corona_Gastgewerbe) wurde entsprechend der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des BMAS vom 16.04.2020 angepasst.

Allgemeine Sicherheits- und Hygieneregeln für alle Mitarbeiter

Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und als Aushänge in Parkstraße / an der Stempeluhr / dem Schwarzen Brett in der jeweiligen Abteilung sowie in der Kantine zur Verfügung gestellt:

- Auf Körperkontakt wird komplett verzichtet: kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird immer und überall mit einem Abstand von mind. 1,5 Metern.
- Eigenverantwortliche Beachtung der Nies- und Hustenetikette (Husten oder Niesen nur in den gebeugten Ellenbogen)
- Jeder Mitarbeiter hat für regelmäßige und gründliche Händehygiene zu sorgen.
- Mund-Nasen-Bedeckungen werden durch den Betrieb ausreichend zur Verfügung gestellt.
- Waschgelegenheiten mit Waschlotion und Desinfektionsmittel gemäß den Vorgaben (Ecolab) sind vorhanden.
- Zeitversetzte Pausen werden im jeweiligen Team abgesprochen.
- Tägliches Wechseln der Arbeitskleidung | jedem Mitarbeiter steht saubere Arbeitskleidung in ausreichender Menge zur Verfügung.
- Die Personalumkleiden sind täglich durch das hausinterne Reinigungspersonal zu reinigen (Fußboden wischen/Flächen abwischen/Duschen reinigen/Handwaschbecken reinigen).
- Waschlotion sowie Desinfektionsmittel sind nach Vorgaben durch Ecolab bereitzustellen.
- Das regelmäßige Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z. B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen) organisiert jede Abteilung entsprechend. Der anwesende Vorgesetzte überprüft die Durchführung.
- Die Einrichtung von Homeoffice-Arbeitsplätzen inklusive der technischen Ausstattung für Mitarbeiter (bspw. Reservierung/Buchhaltung/Personalbereich/Direktion) wird permanent erweitert.
- Das Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung ist bei Gästekontakt Pflicht.
- Sollte es Verstöße gegen Hygieneschutzbestimmungen geben, sind diese unverzüglich der Hygieneverantwortlichen Frau Buchner zu melden, die unverzüglich für Abhilfe sorgt.
- Mitarbeiter mit bestehenden Infekten dürfen grundsätzlich nicht den Dienst aufnehmen, haben sich telefonisch in der Personalabteilung zu melden und müssen beim Hausarzt vorstellig werden.
- Bei Mitarbeitern mit besonderen Risiken oder bei Bekanntwerden einer Schwangerschaft wird der zuständige Betriebsarzt/die zuständige Betriebsärztin des B.A.D. zur Bewertung der Situation hinzugezogen.

Interner Kontakt zur Personalabteilung (HR) / Buchhaltung

- Während die offiziellen Beschränkungen/Richtlinien zur Coronakrise in Kraft sind, sollte auf Besuche in der Buchhaltung und im Bereich HR verzichtet werden. Fragen, Probleme etc. können gerne telefonisch oder per Mail gestellt werden.
- Bei dennoch notwendigen Treffen, ist vorher telefonisch ein Termin in der Buchhaltung bzw. im HR mit dem jeweiligen Ansprechpartner abzusprechen.
- Vor dem Betreten der Buchhaltung/HR ist der Desinfektionsspender im Eingangsbereich zu verwenden.
- Unterlagen für die Buchhaltung/HR können nach wie vor in das dafür vorgesehene Fach am Frontoffice/der Rezeption gelegt werden. Für den Personalbereich gibt es zusätzlich ein Postfach vor dem Personalbüro.
- Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen werden via Post eingereicht.
- Um den Sicherheitsabstand zu gewährleisten, ist max. ein Besucher in den Räumlichkeiten der Buchhaltung/HR gestattet.
- Um Ansteckungsmöglichkeiten zu minimieren, wird die Finanzbuchhaltung nur jeweils mit einer Mitarbeiterin und/oder Azubi besetzt sein.

ANLASSBEZOGENE REGELUNGEN

Präventiv ist das geeignete Handeln für folgende Fälle festgelegt:

ERSTE HILFE

- Erste Hilfe sollte generell durch jeden Mitarbeiter erfolgen. Ein ausgebildeter Ersthelfer sollte nach erster Klärung hinzugezogen werden. Gegebenenfalls ist die definierte Meldekette zu beachten und ein Notruf abzusetzen.
- Im Fall einer nötigen Wiederbelebung wird die aktuelle Empfehlung des Deutschen Rates für Wiederbelebung beachtet (möglichst nur Thoraxkompression, keine Mund-zu-Mund-Beatmung).
- Ein Erste-Hilfe-Schutzset steht an beiden Rezeptionen zum Einsatz bereit.

REISERÜCKKEHR VON MITARBEITERN

Eine Urlaubsreise ins Ausland und speziell in sog. Risikogebiete (ausgewiesen immer aktuell auf der Seite des Robert-Koch-Institutes) mit einer anschließenden Quarantänepflicht wirkt sich auf die Beschäftigung im Unternehmen aus. Beschäftigte, die sich während ihresurlaubes im Ausland, insbesondere in einem entsprechenden Risikogebiet aufgehalten haben, melden sich vor Ihrem ersten Arbeitstag **umgehend telefonisch** bei ihrem zuständigen Vorgesetzten und/oder der Personalabteilung um das weitere Vorgehen abzustimmen.

VERDACHT AUF CORONA-INFektion

Werden bei einem Gast oder Mitarbeiter COVID-19-spezifische Symptome festgestellt, sind umgehend alle Möglichkeiten auszuschöpfen, um den Gast/Mitarbeiter von anderen Personen des Hauses zu isolieren und Kontakte zu vermeiden:

VERDACHT BEI BETROFFENEM MITARBEITER:

- Bei Infektionsverdacht ist umgehend die Führungskraft zu informieren, die Arbeit einzustellen und der Hausarzt zu kontaktieren. Fiebermessen erfolgt per kontaktlosem Fieberthermometer.
- Der Mitarbeiter trägt beim Verlassen des Hauses Mund-Nasen-Bedeckung und hat alle Anstrengungen zu unternehmen, jeden Kontakt zu anderen zu vermeiden.
- Mitarbeiter, die zu Hause entsprechende Symptome feststellen, melden sich umgehend telefonisch bei ihrem Hausarzt.

VERDACHT BEI GÄSTEN:

- Um das Risiko einer Kontamination anderer Gäste oder Mitarbeiter zu minimieren, sind symptomatische Gäste des Hauses entsprechend der Anweisungen durch die Geschäftsführung unter Berücksichtigung der Empfehlung des Gesundheitsamtes zu unterstützen.
- Mitarbeiter, die Kontakt zu diesem Gast hatten, sind angewiesen, sich umgehend der geltenden Händedesinfektion zu unterziehen, die Geschäftsführung zu informieren und weiteren Anweisungen der Geschäftsleitung zu folgen.
- Identifizierung und Verwaltung von Kontaktdaten:
 - Die Kontaktdaten sollten umgehend der Geschäftsführung zur Verfügung gestellt werden. (Ablage Ordner „Gäste mit COVID-19-Symptomen“).
 - Information nicht betroffener Gäste:
 - Aufklärung über die mögliche Erkrankung im Hotel, die Übertragung und vorbeugende Maßnahmen.
 - Betroffene Gäste werden gebeten, sich ab dem Datum dieser Information 14 Tage lang selbst auf COVID-19-Symptome zu beobachten und sich ggf. mit ihrem ortsansässigen Gesundheitsamt in Verbindung zu setzen.

HILFREICHE TELEFON- NUMMERN BEI FRAGEN ZUM CORONA-VIRUS

Hygienebeauftragte der Unternehmensgruppe FREIZEIT IN

Stefanie Buchner: 0551-9001-888

Geschäftsführung Unternehmensgruppe FREIZEIT IN

Die Geschäftsführung ist über die Rezeption im Notfall rund um die Uhr ansprechbar: 0551-9001-0

Gesundheitsamt für die Stadt und den Landkreis Göttingen: 0551-525-0

Infotelefon des Bundesgesundheitsministeriums zum Coronavirus

Mo. – Do.: 08.00 – 18.00 Uhr

Fr.: 08.00 – 12.00 Uhr

Tel.: 030-346 465 100

Hotline des Auswärtiges Amts für Fragen zu COVID-19

täglich 09.00 – 17.00 Uhr

Tel.: 030-50003000

Unabhängige Patientenberatung Deutschland (gebührenfrei aus allen Netzen)

Mo. – Fr.: 08.00 – 18.00 Uhr

Deutsch: 0800 011 77 22

Türkisch: 0800 011 77 23

Russisch: 0800 011 77 24

Di.: 11.00 – 13.00 Uhr

Do.: 17.00 – 18.00 Uhr

Arabisch : 0800 33 22 12 25

Bereitschaftsdienst der Kassenärztlichen Vereinigung: 116117

Externe Audits durch ScheppConsult

ScheppConsult hat uns dabei unterstützt, die Hygieneregeln für unser Haus festzulegen. Auf dieser Basis wird durch externe Audits hinterfragt, ob und wie die Regelungen eingehalten werden und ob weitere Verbesserungspotentiale bestehen und umgesetzt werden sollen.

Kommunikation mit Behörden, Verbänden usw.

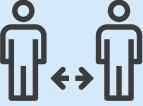
Generell wird eine offene Kommunikation zu Behörden, Berufsgenossenschaft und der DEHOGA geführt. Dieses hilft uns, Verbesserungspotentiale zu entdecken und umzusetzen, aber auch ein wachsendes Vertrauen zu schaffen, dass das FREIZEIT IN die Hygieneregeln beherrscht und umsetzt.

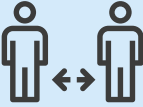








**Ergänzung der
Gefährdungsbeurteilung
im Sinne des
SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards
Branche: Gastgewerbe**





Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG




Stand: 29. April 2020



Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettwagen oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Rezeptionen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung 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 (Wirbelstromfilter) 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.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlssysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Corona-virus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/</p>

Gefährdung	Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.</p>	
	<p>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.</p>	<p>Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</p>
	<p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<p>Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.</p>

Gefährdung	Psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</p>	<p>Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nasen-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).</p>
	<p>Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.</p>	<p>Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen.</p>

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
info@bgn.de
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.

