

Schutz- & Hygieneplan

Unternehmen: Haus Johannisthal
Verantwortlich: Manfred Strigl / Jasmin Kovacs

erstellt am: 03.03.2022
erstellt von: Manfred Strigl / Jasmin Kovacs

Dieser Schutz- und Hygieneplan wurde auf Grundlage der geänderten 15. Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung erstellt (Stand 02.03.2022).



Unterschrift Direktion



Unterschrift Mitarbeiter

Grundlagen

Ziel ist der maximale Infektionsschutz für Gäste und Mitarbeiter. Der Schutz von Risikogruppen ist vorrangig. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Tröpfchen- und Schmierinfektionen in allen Bereichen des Hauses.

Folgende grundsätzliche Maßnahmen werden hierbei im Haus eingesetzt:

- Körperkontakt vermeiden
>zwischen Personen unterschiedlicher Hausstände wird stets der Mindestabstand von 1,5m eingehalten
- Physische Barrieren
>Spuckschutz und Abstandsmarkierungen
- Handdesinfektion
- Oberflächendesinfektion sowie Lüftung
- Mund Nasen Schutzmasken (MNS)
- Nachvollziehbarkeit eventueller Infektionsketten
- Belehrung / Information für Mitarbeiter/innen und Besucher/innen
- COVID19 Testungen und Kontrolle des jeweiligen G-Status

1. Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene der Mitarbeiter/innen

Mitarbeiter/innen mit respiratorischen Erkrankungssymptomen dürfen das Haus nicht betreten, eine Krankmeldung muss hier telefonisch erfolgen. Alle Mitarbeiter/innen sind angehalten sich regelmäßig (vor allem nach jedem Husten/Niesen) die Hände zu desinfizieren, (Produkte, auch zum Hautschutz, stehen im Haus bereit). Alle Mitarbeiter/innen müssen stets 1,5m Abstand zu anderen Personen halten. Wo dies durch Arbeitsorganisation nicht dauerhaft möglich ist, wird stets MNS getragen. Die Mitarbeiterpausen werden zeitlich bzw örtlich versetzt wahrgenommen. Alle Mitarbeiter/innen werden unter Dokumentation in das Hygienekonzept eingewiesen, eine Wiederholungseinweisung erfolgt jährlich und eine Ersteinweisung neuer Mitarbeiter/innen vor dem Tätigkeitsbeginn. Jeder Mitarbeiter erhält FFP-2-Masken gestellt und wird in der korrekten Anwendung unterwiesen. Das korrekte Tragen von FFP2-Masken ist verpflichtend.

Mitarbeiter welche nicht vollständig geimpft oder genesen sind, legen **zweimal die Woche ein PCR-Testergebnis** vor oder führen im Beisein der Hausleitung bzw eines Vorgesetzten/Beauftragten **täglich vor Dienstantritt einen Antigen-Selbsttest** durch. Bei einem positiven Testergebnis ist der Arbeitsantritt untersagt und eine Überprüfung mittels PCR-Test nötig. Auch bei vollständig COVID19-geimpften Mitarbeitern mit einem Immunitätsnachweis (14 Tage nach Abschluss des Impfprozesses) bleibt die FFP-2-Maskenpflicht unverändert.

Weitere allgemeine Personal-Maßnahmen

- bei feuchten Tätigkeiten werden immer Einmalhandschuhe getragen
- Präsenz-Besprechungen werden auf ein Minimum reduziert
- Mindestabstand und maximal zulässige Raumbelugung wird eingehalten
- es werden keine Gästetransfers durch Hausmitarbeiter/innen durchgeführt
- In den Umkleieräumen behält jeder den MNS auf und es wird der Mindestabstand sowie die Maximalbelugung eingehalten
- verbindliche Desinfektions- und Lüftungsprotokolle wurden bereitgestellt
- die Büros werden nur von einer Person genutzt
- Für das regelmäßige Lüften und die Desinfektion ist der jeweilige Mitarbeiter zuständig. Die Maßnahmen werden protokolliert.

Unterweisungsplan (erfolgt mit dem Ziel der Infektionsvermeidung vor Betriebsaufnahme)

Empfang/Verwaltung

Verhaltensregeln Gäste und Veranstalter
Korrekte Händedesinfektion
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken
Schutz- und Hygienekonzept
Selbsttests zur Eigenanwendung
Leitfaden zur Beaufsichtigung und Kontrolle der Gasttests
Protokolle zur Desinfektion und Lüftung

Hausmeister

Korrekte Händedesinfektion
Schutz- und Hygienekonzept
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken
Selbsttests zur Eigenanwendung
Protokolle zur Desinfektion und Lüftung

Hauswirtschaft

Vorgehen bei Entfernung von Körperflüssigkeiten
Korrekte Händedesinfektion
Schutz- und Hygienekonzept
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken
Verhaltensregeln Gäste und Veranstalter
Selbsttests zur Eigenanwendung
Protokolle zur Desinfektion und Lüftung

Küche

Korrekte Händedesinfektion

Schutz- und Hygienekonzept

Unterweisung Tragen von FFP2-Masken

Selbsttests zur Eigenanwendung

Protokolle zur Desinfektion und Lüftung

2. Hygiene der Gäste

Für alle Gäste wurden Verhaltensregeln erarbeitet, diese werden vor dem Besuch übermittelt und sind ausnahmslos einzuhalten. Gäste mit respiratorischen Erkrankungssymptomen oder welche Kontakt zu einem infektiösen Kranken oder gar selbst eine diagnostizierte infektiöse Erkrankung haben, dürfen das Haus nicht betreten. Sollten Mitarbeitern Krankheitssymptome an Gästen auffallen, wird umgehend die Direktion informiert. Jeder Gast bringt seinen eigenen MNS mit. Gäste müssen im Gebäude (außer am festen Sitzplatz) **FFP2-Masken** tragen! Kostenpflichtige Masken hält der Empfang bereit.

Wer gilt als geimpft oder genesen?

Vollständig geimpft:

- entweder mit zwei Impfdosen oder einer Dosis plus einer überstandenen Infektion.
- Achtung: Wer mit **Johnson & Johnson** geimpft wurde, benötigt mittlerweile eine zweite Impfung, um als vollständig geimpft zu gelten.
- Als Beleg für eine vollständige Impfung wird ein ärztlicher Nachweis auf Papier oder digital anerkannt.
- In Deutschland gilt das digitale Impfzertifikat für Personen mit Grundimmunisierung derzeit **9 Monate**.
- Die Zertifikate von Menschen, die bereits eine dritte Impfung (Booster) bekommen haben, gelten ab dem Tag der Auffrischungsimpfung, derzeit für einen unbegrenzten Zeitraum.

Nach welchem Zeitraum die vollständige Impfung gilt:

- nach zweiter Impfdosis; nach 14 Tagen
- nach Infektion und anschließend einer Dosis; sofort
- nach einer Dosis und anschließender Infektion; nach 28 Tagen

Genesenen

- alle Ungeimpften, deren Infektion (Positivnachweis durch PCR-Test digital oder auf Papier) **mindestens 28 Tage** und **höchstens drei Monate** zurückliegt. Nur bei Personen mit persönlichem Klageerfolg vor Gericht gilt noch die ursprüngliche Gültigkeit von sechs Monaten.

Bitte beachten Sie, dass bayernweit ab dem 04.03.2022 in Gastronomie und Hotellerie der **3 G-Grundsatz** gilt. Somit können auch wieder getestete Personen anreisen. Bei Veranstaltungen mit Bewegung, Atemübungen oder Körperkontakt, muss im Vorfeld eine detaillierte Abstimmung mit dem Empfang erfolgen, da hier ggf. dauerhafte FFP2-Maskenpflicht besteht oder erweiterte Maßnahmen/Festlegungen getroffen werden.

Jeder Gast (**ab dem 14. Geburtstag**) erhält nur Zutritt zum Haus Johannisthal (egal ob mit oder ohne Übernachtung), wenn er:

- × seit mindestens 14 Tagen vollständig **GEIMPFT** (Nachweis per Impfheft oder per QR-Code),
oder
- × **GENESEN** (Nachweis per positivem PCR-Test mit Datum und einmaligem Impfnachweis nach der Quarantänezeit oder per Quarantäneaufforderung als infizierte Person des Gesundheitsamts und negativem Testergebnis nach der Quarantäne <Achtung: Quarantänebestätigung + negatives Testergebnis sind nur für maximal 6 Monate gültig!> oder per QR-Code) ist

Schüler (6 bis 14 Jahre) sind durch die regelmäßigen Schultestungen (auch an schulfreien Tagen) von der 3G-Nachweispflicht ausgenommen.

und

- × **GETESTETE** (PCR-Test nicht älter als 48 Stunden oder POC-Test nicht älter als 24 Stunden; nur im Ausnahmefall und unter Vorabstimmung mit dem Haus beaufsichtigter Selbsttest vor Ort zur Anreise)
Achtung: hier wird alle 72 Stunden (also vor jeder vierten Übernachtung) ein erneuter Test benötigt.

Festlegungen:

- × Maskenpflicht im Seminarraum entfällt nur am festen Sitzplatz. Der Mindestabstand von 1,50m muss weiterhin eingehalten werden.
- × Am Speisepplatz entfällt die Maskenpflicht, auf allen Laufwegen im Haus bleibt sie weiter bestehen.
- × Von allen Übernachtungs- und Tagesgästen sind die persönlichen Kontaktdaten **pro Person** (Name und Adresse und Telefonnummer sowie Mail) zu erfassen und zur Anreise mit dem Ausweis abzugleichen (**Identitätsfeststellung**).

3. Bereiche des Hauses

Empfang/Verwaltung

Die Gäste werden mit Anschreiben vor Anreise und aktuellen Aushängen vor Ort über die derzeitigen Maßnahmen informiert. Die Mitarbeiter am Empfang werden durch eine Scheibe vor Tröpfcheninfektion geschützt und achten auf eventuelle respiratorische Krankheitssymptome. Neben allen Hausgästen, Seminarteilnehmern, Speisesaalbesuchern werden auch Dienstleister und Handwerker für eine mögliche spätere Kontaktermittlung der Gesundheitsbehörden in einer Liste erfasst. Die Liste wird vier Wochen nach dem Besuch vernichtet. Die Kontaktflächen in der Lobby sowie am Empfang werden durch die Mitarbeiter des Empfangs laut Plan gereinigt bzw. desinfiziert, die Maßnahmen werden fortlaufend protokolliert. Die Mitarbeiter am Empfang prüfen bei Anreise den 3G Nachweis sowie den Identitätsnachweis. **Die Dienstzeiten / Anreisezeiten der Gäste sind im Vorfeld zu koordinieren.** Eine Spätanreise ohne Erstkontakt über den Empfang zur Kontrolle der 3G-Maßgaben ist nicht zulässig!

Post- und Paketannahme erfolgt vor der Haupteingangstür (nicht am Empfangsdesk). Sonstige Warenlieferungen erfolgen ausnahmslos über die Warenannahme. Bei der Gastreise legen Gäste die Schlüssel in ein Körbchen, Schlüssel samt Korb werden dann durch den Mitarbeiter desinfiziert, hierbei werden Handschuhe getragen und Protokoll geführt.

öffentlicher Bereich in den Gebäuden (Flure, Lobby, Treppenhäuser,...)

es wurden Aushänge erstellt, die immer auf das Rechtslaufgebot hinweisen. Wo baulich möglich, werden separate Türen für Eingang und Ausgang ausgewiesen. Auf allen Verkehrsflächen ist stets MNS zu tragen. An allen Knotenpunkten stehen Desinfektionsspender zur Verfügung. Der Zugang zum Büro-/Verwaltungsbereich ist Mitarbeitern vorbehalten. Alle Kontaktflächen werden laut Plan regelmäßig durch die Hauswirtschaft desinfiziert und protokolliert.

Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

In den öffentlichen Sanitärräumen ist stets MNS zu tragen. Es stehen Papierhandtuchspender und Seifenspender zur Verfügung. Die Kontaktflächen werden laut Plan regelmäßig desinfiziert und protokolliert. An der Tür erinnert eine Ausschilderung an den Mindestabstand, in den Sanitärräumen gibt es Aushänge zum richtigen Händewaschen. Nur Küchenmitarbeiter haben Zutritt zum Küchenbereich. Zutritt zum Spülbereich erhält nur die dafür eingeteilte Person. Die Abholung von Mitarbeiteressen erfolgt an der Automatiktür der Küche.

Seminarbereich

Pro Raum wurde eine maximale Kapazität festgelegt und ausgewiesen. Seminarleiter werden gebeten eigene Technik mitzubringen, ansonsten wird täglich einmalig desinfiziert. Laut Plan werden alle Kontaktoberflächen desinfiziert und darüber Protokoll geführt. Während der Pausenzeiten werden die Räume in Eigenverantwortung der Referenten gelüftet.

Kapazität der Seminarräume in parlamentarischer Bestuhlung:

| | |
|---|--|
| Klara | 35 Personen + Referent |
| Nardini | max. 15 Personen + Referent |
| Franziskus | max. 12 Personen + Referent |
| Felix + Agatha | max. 10 Personen + Referent |
| Maximilian + Elisabeth + Leo + Antonius | max. 5 Personen + Referent (nur mit schmalen Tischen!) |

Individuell abgestimmte anderweitige Bestuhlungsformen ziehen eine Anpassung der Kapazitätsgrenzen mit sich!

Belegung in vorhandener Restaurantbestuhlung:

| | | | | |
|---------|-------------|------------|----|----------|
| Stüberl | 27 Personen | Speisesaal | 70 | Personen |
|---------|-------------|------------|----|----------|

Beim abendlichen Ausklang der Gruppen hat in Abwesenheit des Personals stets der jeweilige **Referent/die Referentin bzw Ansprechpartner** auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien zu achten!

Zimmer

Mitarbeiter betreten Gastzimmer nur im Notfall, es erfolgt keine planmäßige Zwischenreinigung. Nach dem Auszug wird das Zimmer gereinigt und desinfiziert sowie gelüftet. Besonderes Augenmerk wird auf die Reinigung und Desinfektion von Bett, Nachttisch, Griffen, Türen und Fenstern, Tisch und Stuhl, Lichtschaltern und den Sanitärraum gelegt. Textile Flächen werden nicht desinfiziert.

Es werden nur Zimmer mit eigener Nasszelle vermietet. Die Reinigung wird von einer Person allein durchgeführt, es wird hier immer ein MNS und Handschuhe getragen, die Handschuhe werden nach jedem Zimmer gewechselt. Sollte individuell eine Zwischenreinigung notwendig sein, muss dies mit mindestens einem Tag Vorlauf mit dem Empfang abgestimmt werden (Zeit=wann ist der Gast nicht im Zimmer / Tätigkeit=Wäschewechsel, Badreinigung, Müll,...).

Klosterladen

Im Laden wird immer MNS getragen, es dürfen maximal drei Kunden im Laden sein, die Glasscheibe zur Rezeption bleibt geschlossen. Der Mitarbeiter an der Kasse trägt stets MNS und Handschuhe. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass die Verkaufsprodukte nicht angefasst werden sollen (da keine dauerhafte und übergreifende Desinfektion möglich ist). Im Bedarfsfall können Einmalhandschuhe zur Verfügung gestellt werden.

Verpflegungsbereiche / Küche

Gäste haben vor Verzehr keinen Kontakt zu Lebensmitteln. Der Mindestabstand muss immer eingehalten werden. Ein Kreuzen der Laufwege wird vermieden und Mitarbeiter tragen stets MNS sowie Handschuhe.

Gruppen erhalten während des gesamten Aufenthaltes nach Möglichkeit die selben Speiseplätze und werden zumindest beim ersten Speisesaalbesuch persönlich platziert und auf die Laufwege hingewiesen. Jeder Gast erhält bei Anreise ein Namenskärtchen, welches als Platzhalter beim ersten Besuch des Speisesaals (und ggf. Stüberls) abgelegt wird. Besteck wird auf den Tischen eingedeckt und mit Servietten abgedeckt. Eingedeckte Kannen mit Kaffee und Heißwasser werden angepasst befüllt und nach Frühstücksende heiß gespült. Die Speisen erhalten die Gäste durch Tellerabgabe oder per Selbstbedienung an der Mittel-Kühltheke, hier werden Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt sind jedoch nicht mehr verpflichtend. Das Servicepersonal achtet auf Einhaltung der Mundschutz- und Abstandsregeln der Gäste. Schmutziges Geschirr wird nur durch die Mitarbeiter mithilfe von Wägen vom Tisch abgeräumt, wenn auch dabei der Mindestabstand zu den Gästen eingehalten werden kann. Notfalls wird dies erledigt, nachdem die Gäste aufgestanden sind. Als Eingang wird die reguläre Tür genutzt, als Ausgang wird eine weitere Tür zur Hofseite ausgewiesen, damit möglichst eine Einbahnregelung eingehalten wird. Alle Berührungsoberflächen werden laut Plan desinfiziert und es wird ebenfalls laut Plan gelüftet, alle Maßnahmen werden protokolliert. Um den Bereich vor den Getränkekühlschränken zu entzerren, werden in den drei Saalbereichen zusätzlich Tische als Gläser und Getränkestationen sowie Teestationen aufgebaut. Nach jeder Mahlzeit werden dort verbliebene Gläser gespült.

Das Stüberl wird bei Bedarf als zweiter Speiseraum genutzt. Auch im Stüberl gilt eine feste Sitzordnung. Eine Nutzung des Stüberls zum lockeren Ausklang/Beisammensein ist derzeit nur für fest zugeteilte Gruppen nach Verfügbarkeit und Vorbuchung möglich. Der Referent / Veranstalter/ Ansprechpartner unterzeichnet hier, dass die Abstands- und Hygieneregeln zu jeder Zeit (auch in Abwesenheit des Personals) eingehalten werden. Kaffeepausen bis 10 Personen werden in der Cafeteria angeboten (geändertes Speiseangebot mit abgepackter Variante). Kaffeepausen ab 11 Personen finden im Seminarraum oder dem Foyer statt. Hier werden abgepackte Speisen sowie Getränke je nach Platzangebot bereit gestellt oder vom Personal ausgegeben.

unsere Verpflegungszeiten:

- Frühstück 8.00 Uhr bis 9.15 Uhr
- Vormittagskaffee (nach Absprache) 8.00-10.00 Uhr
- Mittagessen 12.00 Uhr bis 13.00 Uhr
- Kaffeepausen 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr
- Abendessen 18.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten findet keine Verpflegung statt. Sollten mehrere Seminare zeitgleich im Haus sein, werden ggf. die Verpflegungs- und Seminarzeiten durch die Hausleitung angepasst, damit die Maximalkapazitäten der jeweiligen Räumlichkeiten nicht überschritten werden.

In der Küche ist der Mindestabstand einzuhalten und Arbeitsabläufe werden so koordiniert, dass sich keine Laufwege kreuzen. Alle Mitarbeiter tragen stets MNS sowie Handschuhe, wenn nicht allein in der Küche gearbeitet wird. Die Küche wird ausschließlich in Arbeitskleidung und mit desinfizierten Händen betreten. Es wird auf strikte Trennung von schmutzigem und sauberen Geschirr geachtet. Die Reinigung des Verpflegungsgeschirrs wird ausschließlich in der Geschirrspülmaschine gereinigt. Schmutzgeschirr gelangt ausschließlich über die erste Tür Teeküche/Spüle in den Bereich, diese Tür fungiert als Schleuse.

Anlieferung

Die Türen der Anlieferzone sind stets geschlossen zu halten. Die Waren werden in der Regel durch den Hausmeister, Lebensmittel durch die Küche und Getränke durch die Hauswirtschaft angenommen. Das Betreten des Gebäudes durch Lieferanten ist möglichst zu vermeiden, alle tragen Handschuhe und MNS. Sollte ein Betreten notwendig sein, wird der Lieferant belehrt sowie die Kontaktliste ausgefüllt. Transportwagen werden regelmäßig protokolliert desinfiziert. Nach dem Verräumen der Ware durch die Mitarbeiter müssen Handschuhe gewechselt und Hände desinfiziert werden.

Freizeitbereiche

Die Bibliothek, der Billardtisch und Kicker werden bis auf weiteres nur auf Nachfrage und einen festen Personenkreis geöffnet und eine Außenbestuhlung wird bis auf weiteres nicht aufgestellt. Beim Angebot Bogenschießen ist ebenfalls auf Mindestabstand sowie im Innenbereich auf MNS zu achten. Auch die Räume Bona und Max sind derzeit als TV-Raum nur auf Nachfrage und für feste Gruppen frei gegeben.

Referenten

Die Referenten erhalten vor Anreise ein Informationsblatt über unser Hygienekonzept und sind verpflichtet dies mit Ihren Teilnehmern abzustimmen und einzuhalten. Von Referenten/Referentinnen wird im Rahmen der Seminarplanung explizit darauf hingewiesen, dass die entsprechenden 3-G-Grundsätze nicht nur für Teilnehmer/innen gelten. Sollte ein Seminar durch **Nichtvorlage eines entsprechenden Nachweises** nicht stattfinden können, hat der Referent/die Referentin die **Ausfallkosten** zu tragen.

Kirche und Kapelle

Es werden die Abstandregeln eingehalten, entsprechende Sitzplätze sind gekennzeichnet. Desinfektionsmittel steht am Eingang bereit. Während des Gottesdienstes tragen die Teilnehmer MNS. Die Kommunion wird jedem Teilnehmer in die Hand gegeben. Personen mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Gottesdienst teilnehmen. Das Singen ist bis auf weiteres mit MNS erlaubt, wird aber stark reduziert. Alle Kontaktflächen werden laut Plan protokolliert desinfiziert.