

Schutz- & Hygieneplan

Unternehmen: Haus Johannisthal
Verantwortlich: Manfred Strigl / Jasmin Kovacs

erstellt am: 15.06.2020 (Aktualisierung 20.09.2020)
erstellt von: Manfred Strigl / Jasmin Kovacs



Grundlagen

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

Folgende grundsätzliche Maßnahmen werden umfassend im Haus eingesetzt:

- Körperkontakt vermeiden / Mindestabstand 1,5m zwischen Personen einhalten
- Physische Barrieren / Spuckschutz und Abstandsmarkierungen
- Handdesinfektion
- Oberflächendesinfektion sowie Lüftung
- Mund Nasen Schutzmasken (MNS)
- Nachvollziehbarkeit von Infektionsketten
- Belehrung / Information für Mitarbeiter/innen und Besucher

1. Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene der Mitarbeiter/innen

Mitarbeiter/innen mit Erkrankungssymptomen (Atemwege / Fieber) dürfen das Haus nicht betreten, Krankmeldung muss hier telefonisch erfolgen. Alle Mitarbeiter/innen sollen sich regelmäßig (vor allem auch nach jedem Husten/Niesen) die Hände 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 möglich ist, wird immer MNS getragen. Gemeinsame Pausen werden möglichst vermieden. Die Mitarbeiterverpflegung wird zeitlich versetzt vorgenommen und findet in den allein genutzten Büros oder den Personalräumen statt. Alle Mitarbeiter/innen werden unter Dokumentation in das Hygienekonzept eingewiesen, eine Wiederholungseinweisung erfolgt jährlich und eine Ersteinweisung neuer Mitarbeiter/innen vor dem Tätigkeitsbeginn.

Personal-Maßnahmen

- bei feuchten Tätigkeiten werden immer Einmalhandschuhe getragen
- Präsenz-Besprechungen werden auf ein Minimum reduziert
- Mindestabstand und maximal zulässige Raumbelastung wird eingehalten
- allen Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen werden wiederverwendbare MNS zur Verfügung gestellt
- es werden keine Gästetransfers durch Hausmitarbeiter/innen durchgeführt
- In den Umkleieräumen behält jeder den MNS auf und es wird der Mindestabstand sowie die Maximalbelastung (2 Personen) eingehalten

Unterweisungsplan

Empfang/Verwaltung

Verhaltensregeln Gäste und Veranstalter
Korrekte Händedesinfektion
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken
Schutz- und Hygienekonzept

Hausmeister

Korrekte Händedesinfektion
Schutz- und Hygienekonzept
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken

Hauswirtschaft

Vorgehen bei Entfernung von Körperflüssigkeiten
Korrekte Händedesinfektion
Schutz- und Hygienekonzept
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken
Verhaltensregeln Gäste und Veranstalter
Unterweisung Entfernung von Körperflüssigkeiten

Küche

Korrekte Händedesinfektion
Schutz- und Hygienekonzept
Unterweisung Tragen von FFP2-Masken

2. Hygiene der Gäste

Für alle Gäste wurden Verhaltensregeln erarbeitet, diese werden vor dem Besuch übermittelt und sind ausnahmslos einzuhalten. Gäste mit Erkrankungssymptomen (Atemwege / Fieber) 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. Einmalmasken als Reserve liegen zum Verkauf an der Rezeption bereit. Gäste die innerhalb der letzten 14 Tage von Reisen aus **Risikogebieten*** zurück gekehrt sind (laut Reisewarnung des auswärtigen Amtes) oder aus **Risikolandkreisen*** anreisen in denen sie wohnhaft sind (laut COVID-19-Dashboard des RKI) dürfen nur beherbergt werden, wenn unaufgefordert ein aktuelles, negatives COVID-19-Testergebnis vorgezeigt werden kann. (***Gebiete mit mehr als 50 Neumeldungen pro 100.000 Einwohner innerhalb der letzten sieben Tage**)

3. Empfang/Verwaltung

Die Gäste werden mit Anschreiben vor Anreise und Aushängen vor Ort informiert. Die Mitarbeiter am Empfang werden durch eine Scheibe vor Tröpfcheninfektion geschützt und achten auf eventuelle Krankheitssymptome wie Husten und Anzeichen von Fieber. 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.

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

4. öffentlicher Bereich (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. Gruppenbildung ohne MNS und Einhaltung der Abstandsregeln ist untersagt. Der Verzehr von Speisen und Getränken auf den Verkehrsflächen ist untersagt. Der Zugang zum Büro-/Verwaltungsbereich für Nicht-Hotelmitarbeiter wird individuell reglementiert. Die Aufzüge dürfen nur einzeln genutzt werden. Mehrere Personen dürfen die Aufzüge nur zusammen nutzen, wenn für diese keine Kontaktbeschränkungen vorliegen. Alle Kontaktflächen werden laut Plan regelmäßig desinfiziert und protokolliert.

5. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

In den öffentlichen Sanitärräumen ist stets MNS zu tragen. Es stehen Papierhandtuchspender und Seifenspender zur Verfügung. In den Herren-WC wird jedes zweite Urinal gesperrt. 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. Im Seminarbereich werden Gruppen feste WC-Kabinen zugeordnet. Nur Küchenmitarbeiter haben Zutritt zum Küchenbereich. Zutritt zum Spülbereich erhält nur die dafür eingeteilte Person. Die Abholung von Mitarbeiteressen erfolgt an der Automattür der Küche.

6. Seminarräume

Auch hier wird ein 1,5m Mindestabstand eingehalten. Pro Raum wurde eine maximale Kapazität festgelegt und ausgewiesen. Seminarleiter werden gebeten eigene Technik mitzubringen, ansonsten wird täglich desinfiziert. Es wird als Standard parlamentarisch bestuhlt, um den Mindestabstand zu sichern. Pro Veranstaltung werden feste WC-Zellen ausgeschildert. Laut Plan werden alle Kontaktoberflächen desinfiziert und darüber Protokoll geführt. Die Garderoben im Tagungshaus bleiben verschlossen, Jacken hängen die Gäste über den jeweiligen Stuhl. Während der Pausenzeiten werden die Räume gelüftet.

Kapazität der Seminarräume in parlamentarischer Bestuhlung:

(aktuell zulässig maximal 10 Personen-Gruppen ohne Abstand)

Klara	35 Personen + Referent (in 10er Gruppierung max. 60 Personen + Referent)
Nardini	max. 15 Personen + Referent (in 10er Gruppierung max. 25 Personen + Referent)
Franziskus	max. 12 Personen + Referent (in 10er Gruppierung max. 20 Personen + Referent)
Felix + Agatha	max. 10 Personen + Referent (in 10er Gruppierung max. 15 Personen + Referent)
Maximilian + Elisabeth + Leo + Antonius	max. 5 Personen + Referent (nur mit schmalen Tischen!) (in 10er Gruppierung max. 9 Personen + Referent)

Individuell abgestimmte anderweitige Bestuhlungsformen ziehen eine Anpassung der Kapazitätsgrenzen mit sich! Der Raum Bona kann nach vorheriger Abstimmung und schriftlicher Unterweisung als Gruppen- und/oder TV-Raum für maximal 10 Personen genutzt werden. Die Bücher und Zeitschriften stehen aktuell nicht zur Verfügung!

Belegung in vorhandener Restaurantbestuhlung:

Stüberl 23 Personen Speisesaal 55 Personen

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

7. Zimmer

Die Zimmer werden vorwiegend einzeln belegt, auf Wunsch und nach Absprache dürfen Gäste aus zwei unabhängigen Haushalten in Mehrfachbelegung buchen. Das Betreten des Zimmern während des Aufenthaltes ist anderen Gästen untersagt, Mitarbeiter betreten Gastzimmer nur im Notfall, es erfolgt keine 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, Gästemappe und Prospekte wurden aus dem Zimmer entfernt. 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.

8. Büroarbeitsplätze

die Büros werden nur von einer Person genutzt. Bei kurzfristiger Überschneidung ist auf Mindestabstand und das Tragen von MNS zu achten. Für das regelmäßige Lüften und die Desinfektion aller Kontaktflächen ist der jeweilige Mitarbeiter zuständig. Die Maßnahmen werden protokolliert.

9. 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 übergreifend Desinfektion möglich ist). Im Bedarfsfall können Einmalhandschuhe zur Verfügung gestellt werden.

10. Küche

In der Küche ist der Mindestabstand einzuhalten und alle Mitarbeiter tragen stets MNS sowie Handschuhe. Die Arbeitsabläufe werden so koordiniert, dass sich keine Laufwege kreuzen. 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.

11. Verpflegungsbereiche

Gäste haben vor Verzehr keinen Kontakt zu Lebensmitteln, Selbstbedienung ist (außer bei verschlossenen Getränken) untersagt, jegliche Menagen werden vermieden Salz/Pfeffer/Zucker wird in abgepackter Form gereicht. Der Mindestabstand muss immer eingehalten werden. Ein Kreuzen der Laufwege wird vermieden und Mitarbeiter tragen stets MNS sowie Handschuhe. Gäste tragen auf dem Weg zum und vom Tisch MNS, am Tisch selbst kann dieser abgenommen werden. Schmutziges Geschirr wird erst durch die Mitarbeiter mithilfe von Wägen vom Tisch abgeräumt, nachdem die Gäste aufgestanden sind. Gruppen erhalten während des gesamten Aufenthaltes nach Möglichkeit die selben Speiseplätze. Die Gäste erhalten die Speisen entweder durch Tellerabgabe über Servierwagen oder durch Abgabe am zugriffs- und spuckgeschütztem Mittelbuffet. Der Durchgang an den Seiten der Buffetstrecke wird versperrt. 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 Getränkestation aufgebaut. Nach jeder Mahlzeit werden verbleibende Gläser gespült. Tassen und Besteck werden auf den Tischen eingedeckt (das Besteck mit Servietten abgedeckt). Eingedeckte Kannen mit Kaffee und Heißwasser werden angepasst befüllt und nach Frühstücksende heißgespült.

Kaffeepausen bis 15 Personen werden in der Cafeteria angeboten (ein geändertes Speiseangebot mit abgepackter Variante) wurde erstellt. Schubladen und Schränke bleiben verschlossen und werden turnusmäßig desinfiziert.

Kaffeepausen ab 16 Personen finden im Seminarraum oder dem Foyer statt. Hier werden abgepackte Speisen sowie Getränke von Personal ausgegeben.

Verpflegungszeiten:

- Frühstück	8.00 Uhr bis 9.30 Uhr
- Mittagessen	12.00 Uhr bis 13.00 Uhr
- Kaffeepausen	14.00 Uhr bis 15.30 Uhr
- Abendessen	18.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Sollten mehrere Seminare zeitgleich im Haus sein, werden die Verpflegungs- und Seminarzeiten angepasst, dass die jeweiligen Räumlichkeiten nicht gemeinsam genutzt werden.

12. Anlieferung

Die Türen der Anlieferzone sind stets geschlossen zu halten. 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. Transportwägen werden regelmäßig protokolliert desinfiziert. Nach dem Verräumen der Ware durch die Mitarbeiter müssen Handschuhe gewechselt und Hände desinfiziert werden.

13. Freizeitbereiche

Der Billardtisch und der Kicker bleiben bis auf weiteres gesperrt und eine Außenbestuhlung wird bis auf weiteres nicht aufgestellt. Beim Angebot Bogenschießen ist ebenfalls auf Mindestabstand sowie MNS zu achten.

14. Referenten

Die Referenten erhalten vor Anreise ein Informationsblatt über unser Hygienekonzept und sind verpflichtet dies mit Ihren Teilnehmern abzustimmen sowie die Einhaltung zu sichern.

15. Kirche

Es werden die Abstandregeln eingehalten, entsprechende Sitzplätze sind gekennzeichnet. Desinfektionsmittel steht am Eingang bereit. Auf den Laufwegen zum und vom Sitzplatz tragen die Besucher MNS, während des Gottesdienstes am Platz kann dieser abgenommen werden. Die Kommunion wird jedem Teilnehmer in die Hand gegeben, beim Anstellen ist auf Abstand und Mundschutz zu achten. Lieder- und Gebetsbücher wurden entfernt. Personen mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Gottesdienst teilnehmen. Alle Kontaktflächen werden laut Plan protokolliert desinfiziert.

16. Parken



Da sich vor allem zu An- und Abreisezeiten vermehrtes Gästeaufkommen am Parkplatz nicht vermeiden lässt, ist hier auf Abstand zwischen den Autos zu achten. Ein Hinweisschild wird an der Parkplatzeinfahrt platziert und alle Bucher werden im Anschreiben darauf hingewiesen. Der Sperrposten zum Innenhof wird täglich laut Protokoll desinfiziert.