

## Schutz- & Hygieneplan

Unternehmen: Haus Johannisthal  
Verantwortlich: Manfred Strigl / Jasmin Kovacs

erstellt am: 15.06.2020  
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 im Dienstplan eingeteilt 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 Raumbelegung 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 Maximalbelegung (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.

## 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. Eine Gruppenbildung ist untersagt. Der Verzehr von Speisen und Getränken auf den Verkehrsflächen ist untersagt. Der Zugang zum Büro-/Verwaltungsbereich ist Gästen untersagt. Die Aufzüge dürfen nur einzeln genutzt werden. 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.

#### Maximale Belegung 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!)

#### **Bona müsste vor Vergabe erst geräumt werden!**

#### Belegung in vorhandener Restaurantbestuhlung:

Stüberl	23 Personen	Speisesaal	55 Personen
---------	-------------	------------	-------------

#### 7. Zimmer

Die Zimmer werden immer einzeln belegt, lediglich Familien-/Haushaltsmitglieder dürfen in Mehrfachbelegung buchen. Das Betreten des Zimmers 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 dieselben Speiseplätze. Im Speisesaal werden maximal 55 Personen zeitgleich versorgt, im Stüberl maximal 23 Personen. Die Speisen erhalten die Gäste durch Tellerabgabe über Servierwagen. 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 Getränkeköhlschränken zu entzerren, werden in den drei Saalbereichen zusätzlich Tische als Gläser und Getränkestation aufgebaut. Nach jeder Mahlzeit werden verbleibende Gläser gespült. Als Frühstücksausgabe (durch Küchenpersonal) wird die Mittel-Kühltheke genutzt, frontal wird noch ein Zugriffs- und Spuckschutz angebracht, der Durchgang an den Seiten wird versperrt. 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. Abgezählte Tassen werden bereitgestellt, Schubladen und Schränke bleiben verschlossen.

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. Transportwagen werden regelmäßig protokolliert desinfiziert. Nach dem Verräumen der Ware durch die Mitarbeiter müssen Handschuhe gewechselt und Hände desinfiziert werden.

## 13. Freizeitbereiche

Die Bibliothek, der Billardtisch und Kicker sowie der Lebendkicker 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.

## 15. Kirche

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 an seinem Platz in die Hand gegeben. Lieder- und Gebetsbücher wurden entfernt. Personen mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Gottesdienst teilnehmen. Alle Kontaktflächen werden laut Plan protokolliert desinfiziert.