

Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Ivonne Ortner
Tel. / E-Mail: 0 34 321 - 63 71 90 / info@gut-haferkorn.de

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

- ✓ Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- ✓ In allen öffentlichen Bereichen ist eine Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen
- ✓ Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände fern.
- ✓ Bei Verdachtsfällen wenden wir das im **Pandemieplan** festgelegte Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- ✓ Anbringen von Bodenmarkierungen vor der Rezeption, der Speiseausgabe und in den Veranstaltungsräumen
- ✓ Aushang Hinweisschilder auf dem Gelände – insbesondere Eingänge zum Gebäude, zu den Veranstaltungsräumen sowie am Speiseraum
- ✓ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung(PSA)

- ✓ Wir stellen den Mitarbeitern medizinische Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- ✓ Wir stellen sicher, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen bei Kundenkontakt, an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist
- ✓ vorrangig werden keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigt
- ✓ Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- ✓ Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- ✓ Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ✓ Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

4. Handhygiene

- ✓ Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- ✓ Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung
- ✓ Bereitstellung von hautschonender Seife
- ✓ Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- ✓ Hinweis auf Hautpflege
- ✓ Bereitstellung von Einweghandschuhen

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- ✓ Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
- ✓ wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
- ✓ Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- ✓ Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür

6. Arbeitsplatzgestaltung

- ✓ Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- ✓ Installation von transparenten Abtrennungen im Kunden- und Empfangsbereich
- ✓ Büroarbeit nach Möglichkeit in getrennten Büros ausführen
- ✓ Nutzung freier Raumkapazitäten
- ✓ Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen
- ✓ Bereitstellung von Schutzhandschuhen

7. Besprechungen und Meetings

- ✓ Reduzierung von Präsenzveranstaltungen auf ein Minimum
- ✓ Bei unbedingt notwendigen Präsenzveranstaltungen Sicherstellung eines ausreichenden Abstands zwischen den Teilnehmern Mund-Nasenbedeckung

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- ✓ Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung → versetzte Arbeits- und Pausenzeiten durch Schichtbetrieb
- ✓ möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern
- ✓ durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume etc.)

9. Zutritt betriebsfremder Personen zum Haus

- ✓ Zutritt betriebsfremder Personen nur mit vorheriger Anmeldung bzw. mit Termin und nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken
- ✓ Kontaktdaten der Gäste sind beim Betreten des Hauses zu dokumentieren
- ✓ Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten
- ✓ Dienstleister, Lieferanten und Handwerker welche mit den Gästen oder Mitarbeitern in Kontakt kommen werden angehalten eine Mund-Nasenbedeckung zu tragen und die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren

10. Sanitärräume und Pausenräume

- ✓ Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- ✓ Anpassung der Reinigungsintervalle – Dokumentation der Reinigung
- ✓ Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- ✓ Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation der Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- ✓ Aushang Hinweisschilder im Betrieb
- ✓ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- ✓ Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- ✓ Unterweisung der Führungskräfte
- ✓ Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- ✓ Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts
- ✓ Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- ✓ regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthalts- und Arbeitsräume
- ✓ Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nichtselbsttätig öffnender Türen
- ✓ regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen) sowie Dokumentation
- ✓ Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- ✓ Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung

13. Testpflicht

- ✓ Arbeitgeber sind ab dem 22. März 2021 verpflichtet, ihren Beschäftigten, die an ihrem Arbeitsplatz präsent sind, ein Angebot zur Durchführung eines kostenlosen Selbsttests mindestens einmal pro Woche zu unterbreiten.
- ✓ Alle Beschäftigten mit direktem Kundenkontakt sind ab dem 15. März 2021 verpflichtet, einmal wöchentlich eine Testung auf das Nichtvorliegen einer Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 vorzunehmen oder vornehmen zu lassen. Die Tests sind vom Arbeitgeber für den Arbeitnehmer kostenfrei zur Verfügung zu stellen. Der Nachweis über die Testung wird dokumentiert und wird für die Dauer von vier Wochen aufbewahrt.

14. Gastronomische Versorgung

- ✓ die gastronomische Versorgung erfolgt nur für Beherbergungsgäste
- ✓ alle Getränke und Speisen werden zur Mitnahme ausgegeben
- ✓ die Speisen sind abgedeckt bzw. verpackt
- ✓ ein Service am Tisch ist nicht gestattet
- ✓ die Tische stehen in ausreichendem Sicherheitsabstand zueinander und erlauben ein Vorbeikommen anderer Gäste
- ✓ im Umgang mit den Speisen tragen unsere Mitarbeiter Mundschutz, sie desinfizieren und waschen sich regelmäßig die Hände
- ✓ der Verkauf von Alkohol nach 22 Uhr ist untersagt

15. Tagungsräume

- ✓ bei der Bestuhlung ist der Mindestabstand sicher zu stellen
- ✓ es werden Abstandsmarkierungen am Boden angebracht
- ✓ es steht Desinfektionsmittel zur Verfügung
- ✓ die Getränke werden in verschlossenen Flaschen ausgegeben
- ✓ je Person hat einen eigenen Tisch mit Glas und Flaschenöffner
- ✓ wir stellen eine regelmäßige Stoßlüftung sicher
- ✓ in Kaffee- und Mittagspausen werden die Fenster geöffnet, während der Raum gereinigt und aufgefrischt wird

16. Übernachtungszimmer

- ✓ die Zimmer werden vor der Anreise komplett gereinigt und desinfiziert
- ✓ Zimmerservice wird auf ein Minimum beschränkt. Täglich werden Abfalleimer geleert und wenn erforderlich Kosmetikprodukte aufgefüllt.
- ✓ Sollten Sie auf eine tägliche Reinigung bestehen, teilen Sie dies gern der Rezeption mit
- ✓ die Wäsche wird durch das Housekeeping bei mind. 90°C gereinigt bzw. durch die Wäscherei

17. Sauna

- ✓ Die Nutzung der Sauna ist untersagt.

18. Hygienehinweise und Regeln für die Gäste von betrieblichen Veranstaltungen

- ✓ Jeder Gast hat sich vor der Teilnahme an einer Veranstaltung einem Schnelltest vor Ort zu unterziehen, sofern er nicht einen negativen Test, welcher nicht älter als 48h sein darf, vorlegen kann
 - ✓ Die Testung wird dokumentiert und diese für 4 Wochen aufbewahrt
 - ✓ Hygieneregeln für Gäste im Internet zur Verfügung stellen
 - ✓ Hygieneregeln persönlich für jeden Gast im Tagungsraum zur Verfügung stellen
 - ✓ Hinweisschilder inkl. Piktogrammen für die Gäste an den Eingängen, in den Veranstaltungsräumen sowie in den öffentlichen Bereichen
 - ✓ Händedesinfektion an/in allen Eingängen, öffentlichen WCs, Veranstaltungsräumen bereitstellen
 - ✓ Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände in den öffentlichen WCs
 - ✓ Hinweispflicht der Mitarbeiter an die Gäste die Abstände einzuhalten
 - ✓ Einweisung der Gäste durch die Mitarbeiter in die Veranstaltungsräume und die geltenden Regeln
 - ✓ In allen öffentlichen Bereichen ist eine Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
-
- ✓ Beruflich notwendige Übernachtungen sind unter Einhaltung der Hygienerichtlinien möglich
 - ✓ Ausschließlich berufsbezogene, unaufschiebbare betriebliche Veranstaltungen mit maximal 14 Personen sind unter Einhaltung der Hygienerichtlinien gestattet.
 - ✓ Jedes Unternehmen hat zu prüfen, ob die berufliche Weiterbildung dringend notwendig ist.
 - ✓ Die Kontaktdaten (Name, Anschrift, Telefon oder Emailadresse) sind zu hinterlegen und werden für 4 Wochen aufbewahrt. Danach werden diese Datenschutzkonform vernichtet.
 - ✓ Die Veranstaltungsräume sind stündlich für mindestens 10 Minuten zu lüften (Stoßlüftung)
 - ✓ Eine Ausgabe von Speisen erfolgt ausschließlich zur Mitnahme auf das Zimmer

19. Private Übernachtungen und Feierlichkeiten sind nicht gestattet

erstellt von: I. Ortner