

## **Schutz- & Hygienekonzept**

einsmehr gGmbH

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter-/innen steht für uns an oberster Stelle. Wir als Hotel einsmehr und gemeinnützige GmbH unternehmen dafür das Bestmögliche und haben unsere ohnehin schon hohen Hygienestandards in den letzten Monaten noch umfangreicher erweitert. Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

### **Unsere Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz sind:**

Raúl Huerga Kanzler, Direktion

0821/65042872 raul.huerga@einsmehr-hotel.de

Stellvertretung:

Corinna Vollmayr, Verwaltung

0821/65042872 verwaltung@einsmehr.org

### **Grundsätze:**

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5m zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, muss eine Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden.
- Jeder Gast bringt seinen persönlichen Mund-Nasen-Schutz mit. In Zweifelsfällen stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) oder Kontaktpersonen eines möglicherweise infektiösen Kranken halten wir vom Betriebsgelände / vom Hotel / Restaurant / Terasse etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber.)
- Auf dem gesamten Grundstück informieren und erinnern Aushänge an die Einhaltung von Hygiene- & Abstandsregeln.

**Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5m:**

- Aushänge für Mitarbeiter und Kunden zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Bodenmarkierungen (in allen Eingangs- & Wartebereichen, vor der Rezeption, vor der Bar-Theke, vor den Sanitäranlagen)
- Regelmäßige Kontrollen zur sicheren Einhaltung
- Hinweisen der Gäste und Mitarbeiter
- Mitarbeiter wurden ausführlich darüber geschult & belehrt
- Tische & Stühle wurden im Mindestabstand aufgestellt
- Aufzug darf nur von einer Person betreten werden
- Maßnahmen ergreifen bei Verstößen gegen die Einhaltung des Mindestabstandes (Verwarnungen bis hin zum Gebrauch des Hausrechtes)

**Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung:**

- Informationen und Erinnerungen hängen im ganzen Haus aus für Gäste & Mitarbeiter.
- Vor dem Betreten werden die Gäste über Aushänge informiert.
- Jeder Gast hat seinen eigenen Mund-Nasen-Schutz mitzubringen.
- Im Zweifelsfall werden von uns Mund-Nasen-Schutze zur Verfügung gestellt.
- Mitarbeiter haben eine Schulung & Belehrung über den Mund-Nasen-Schutz erhalten, ebenso eine Belehrung wie Sie richtig mit Ihm umgehen und aufsetzen.
- Unsere Mitarbeiter erhalten einen Mund-Nasen-Schutz vom Betrieb zur Verfügung gestellt.
- Der Mund-Nasen-Schutz wird im Betrieb ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert.

**Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle:**

- Mitarbeiter wurden über den Infektionsnotfallplan geschult & belehrt.
- Ansprechpartner (siehe oben) wurden festgelegt.
- Infektionsnotfallplan wurde erstellt & mit den Mitarbeitern besprochen.
- Pandemieplan wurde erstellt & geschult.

**Bei einem Verdachtsfall wird folgendes gehandhabt:**

- Wenn möglich, nicht in das Gebäude lassen (Hinweis auf Aushängen)
- Verdachtsfall zwingend einen Mund-Nasen-Schutz aufsetzen, ggf. erhält der Gast diesen vom Hotel einsmehr.
- Die Person wird isoliert.
- Der Ansprechpartner oder die Stellvertreter werden informiert.
- Kontaktdaten des Verdachtsfalles werden aufgenommen & von allen vorhandenen Kontaktpersonen
- Kontaktpersonen werden sofort informiert
- Die Person wird zum Arzt geschickt.

**Handhygiene:**

- Aushang über die richtige Handhygiene in jeder Sanitäreinrichtung für Gäste & Mitarbeiter
- Mitarbeiter wurden über die richtige Handhygiene geschult
- Bereitstellen von Flüssigseife, ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtüchern, Desinfektionsmitteln für Gäste.
- Bereitstellen von Flüssigseife, ausreichend Waschgelegenheiten, Einmalhandtüchern, Desinfektionsmitteln und Einmalhandschuhen für Mitarbeiter.

**Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und**

**Kundenverkehrs:**

**Für Gäste:**

- Aushängen vor & im Gebäude
- Maskenpflicht bei Nichteinhaltung von 1,5m
- Bodenmarkierungen
- Schutzmaßnahmen
- Wartebereiche mit Sicherheitsabstand
- Mindestabstand

Für Mitarbeiter:

- Anpassung der Arbeits- & Pausenzeiten
- Mitarbeiterschulungen & Belehrungen
- Kontakt mit den Gästen & Kollegen minimieren
- Aushänge vor & im Gebäude
- Bodenmarkierungen
- Schutzmaßnahmen
- Mindestabstand
- Maskenpflicht bei Nichteinhaltung von 1,5m

**Arbeitsplatzgestaltung:**

- Zur Verfügung stellen von Masken, Handhygiene und Desinfektionsmittel
- Sicherheitsabstandregeln
- Nach Benutzung alle Arbeitsgeräte ordnungsgemäß reinigen
- Schutzvorrichtungen wie Plexiglas und Bodenmarkierungen
- Mehrmals tägliche Reinigung & Desinfektion des Arbeitsplatzes & Arbeitsmittel
- Arbeitsverteilung um Kontakt zueinander zu vermeiden.
- Regelmäßiges Lüften

**Mitarbeiterschulungen & Belehrungen:**

- Im großen Tagungsraum
- Mit Sicherheitsabstand ansonsten mit Maskenpflicht
- Regelmäßige Lüftung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Nur Abhalten, wenn notwendig ist und dann sehr kurz

**Arbeitszeit- & Pausenregelungen:**

- Werden individuell abgestimmt um Kontakt zueinander so gut wie möglich zu verringern bzw. zu vermeiden
- Einteilung, dass die gleichen Personen sich in den gleichen Schichten treffen

- Vermeidung von Überschneidungen der Mitarbeiter, falls möglich
- Beachtung des Sicherheitsabstandes
- Beachtung der Hygieneregeln
- Werden zeitlich gestaffelt, soweit wie möglich (Arbeitsbeginn, Pausen, Arbeitsende)
- Geeignete Verteilung von Posten & Arbeitsbereichen

#### **Zutritt betriebsfremder Personen im Betrieb:**

- Werden aufs absolute Minimum reduziert
- Personen werden dem Infektionsschutz unterwiesen
- Personen werden mit Kontaktdaten dokumentiert
- Liste wird aufbewahrt wie datenschutzrechtlich vorgeschrieben
- Zutritt & Verlassen werden dokumentiert

#### **Sanitärräume und Pausenräume:**

- Werden regelmäßig ordnungsgemäß gereinigt & desinfiziert
- Werden regelmäßig gelüftet
- Abstandsregeln werden eingehalten
- Reinigungspläne werden erstellt, dokumentiert & aufbewahrt
- Zur Verfügung stellen von Handhygiene, Flüssigseife, Einmalhandtüchern
- Anpassung der Reinigungsintervalle und Dokumentation
- Regelmäßiges Reinigen & Desinfizieren von Flächen, Türklinken etc.
- Festlegung der Höchstanzahl & Aushang an der Tür
- Wartebereich mit Mindestabstand vor den Toiletten
- Sperrung der Toiletten bzw. Pissoires wegen nicht Einhaltung des Mindestabstandes

#### **Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation:**

- Belehrungen und Schulungen haben stattgefunden
- Informationsmaterial, sowie Verhaltensregeln wurden ausgehändigt
- Dokumentation der Belehrung
- Aushänge im Betrieb

- Ständige Kommunikation über Schutz, Hygiene & Vorsichtsmaßnahmen
- Kontrolle der Einhaltung durch Ansprechpartner oder Stellvertreter

#### **Eingangsbereich:**

- Desinfektionsspender am Eingang.
- Automatische Türen bzw. Eingangstüren (bei Stoßzeiten) geöffnet lassen
- Aushang mit Verhaltensregeln an allen Eingangsbereichen gut sichtbar für Gäste
- Zutritt / Eintritt wird gesteuert durch Schilder & Platzzuweisungen
- Abstandmarkierungen im Wartebereich & Eingangsbereich
- Empfangspult am Eingangsbereich mit Markierungen und Sicherheitsabständen
- Kontaktdaten werden am Empfang notiert
- Keine Entgegennahme der Garderobe

#### **Im Restaurant:**

- Tische so platziert, dass die sitzenden Gäste (die nicht zusammen sein dürfen) stets einen Mindestabstand von 1,5m haben
- Regelmäßiges durchlüften, vor und nach Betrieb ausführliches Lüften
- An der Bar-Theke Plexiglasvorrichtung
- Keine Selbstbedienung am Buffet
- Keine Gruppenreservierungen für mehrere Tische
- Keine Abgabe von Speisen & Getränken an der Bar-Theke
- Sicherheitsabstand durch Markierungen an der Bar-Theke
- Ausgabe von Menagen, Speisekarten, Zucker etc. nur nach Nachfrage der Gäste
- Alle Gebrauchsgegenstände (Speisekarte, Besteck, Menagen etc.) werden nach der Benutzung eines Gastes ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- Die Tische & alle Gebrauchsgegenstände auf dem Tisch (Blumen, Kerzen, etc.) werden nach der Benutzung eines Gastes ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- Die Gebrauchsgegenstände auf dem Tisch werden auf das Minimale reduziert.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen

- Speisekarte wurde zum Abwischen umgestaltet und wird nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß gereinigt
- Papierservierten verwenden
- Tragen von Mund-Nasenschutz für Mitarbeiter, solange der Mindestabstand nicht gegeben ist
- Mund-Nasenschutz für die Gäste immer, außer wenn Sie am Platz sitzen
- Wenn möglich kontaktlos oder bargeldlos bezahlen
- Alle Oberflächen werden regelmäßig gereinigt (Ec-Geräte, Kasse, Tablettes etc.)



#### Auf der Terasse:

- Mindestabstand zwischen den einzelnen Tischen & Stühlen
- Wartebereich eingerichtet mit Mindestabstand
- Maskenpflicht bei Nichteinhaltung des Mindestabstandes außer beim Sitzen am Tisch
- Keine Bestecksteller am Tisch
- Tische, Stühle & Gebrauchsgegenstände werden nach jeder Benutzung ordnungsgemäß gereinigt

**Küche:**

- Aufgabenverteilung, Verteilung der einzelnen Post um Überschneidungen zu vermeiden
- Arbeitsmaterialien reinigen nach jeder Benutzung
- Mund-Nasen-Schutz-Pflicht, solange der Abstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann
- Einmalhandschuhe, Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung
- Häufiges Wechseln und ordnungsgemäßes Reinigen von Reinigungstüchern und Arbeitskleidung

**Rezeption:**

- Schutz durch Plexiglasscheibe
- Sicherheitsabstand durch Markierungen
- Aushänge zur Gästeinformationen
- Alle Gebrauchsgegenstände (Ec-Kartengeräte, etc.) werden nach jeder Benutzung gereinigt
- Hotelschlüssel, Schlüssel etc. werden nach jeder Nutzung ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert
- So wenig Kundenkontakt wie möglich
- Haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (Stifte, Meldescheinen etc.) wird auf das Nötigste beschränkt & nach jeder Nutzung erfolgt eine Reinigung oder Auswechslung.
- Die Rezeption und alle Oberflächen werden ordnungsgemäß mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert
- Mehrmals tägliche Lüftung auch vor und nach dem Betrieb und nach den jeweiligen Stoßzeiten (Check-In & Check-Out)
- Aufzug Aushang und Personenbeschränkung (1 Personen) wegen Einhaltung des Sicherheitsabstandes



### Hotel Lobby

#### Sicherer und geschützter Zutritt



- 1 Desinfektions Fußmatte am Eingang
- 2 Beschränkung der Anzahl gleichzeitiger Gäste
- 3 Schutz für Gast und Mitarbeiter
- 4 Desinfektion von Schlüsselkarten und Kugelschreiber
- 5 Desinfektionsspender

#### Hotel:

- Für Geschäftsreisenden & Personen mit Sondergenehmigung ist das Hotel durchgehend geöffnet.
- Aushänge für Gäste mit Sicherheits- & Hygienemaßnahmen
- Aktive Kommunikation an die Gäste und Mitarbeiter
- Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung
- Mindestabstand von 1,5m wird in allen Gemeinschaftsbereichen, Sanitärräumen, Aufzug, Treppe, Gänge, Außenbereich etc. eingehalten
- In allen Gemeinschaftsbereichen ist eine Mund-Nasenschutzpflicht für alle, solange der Mindestabstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann.
- Vom Besuch ausgeschlossen sind Personen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu Covid-19 infizierten hatten und Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptome jeder Schwere (Kommunikation über Aushänge)
- Wenn Gäste werden Ihres Aufenthaltes Symptome entwickeln, haben Sie sich zu isolieren die Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr zu betreten und so schnell wie möglich den Aufenthalt beenden.
- Gästen und Mitarbeiter stehen ausreichend Handhygienemittel und

Waschmöglichkeiten zur Verfügung.

- Ein Lüftungskonzept wurde erstellt.
- Parkplatzkonzept von Westhouse wurde erstellt.
- Information der Gäste, dass das gemeinsame Sitzen in Gemeinschaftsbereichen ohne 1,5m Mindestabstand, sowie der gemeinsame Bezug der Wohnbereiche, nur für die Personen gestattet ist, die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung erlaubt. (Aushang, Homepage etc.)
- Bei der Reinigung der Wohneinheiten werden die geltenden Hygiene- & Reinigungsstandards konsequent durchgeführt.
- Die Reinigung hat, wenn möglich in Abwesenheit der Gäste stattzufinden.
- Einsatz von Gegenständen im Wohnbereich, die von der Mehrzahl der Gäste benutzt wird (Stifte, Magazine, Zeitungen etc.) ist auf ein Minimales reduziert und wird sonst nach jeder Benutzung ausgetauscht oder ordnungsgemäß gereinigt.
- Bei der Anreise werden die Kontaktdaten der Gäste aufgenommen und werden auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde weitergegeben. Ansonsten werden die Kontaktdaten ordnungsgemäß datenschutzrechtlich dokumentiert und aufbewahrt.



### Aufzug:

- Nutzung des Aufzuges nur für eine Person oder Personen, für die die Kontaktbeschränkungen nicht gelten
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Oberfläche wie Tasten, Geländer etc.
- Aushang an jeder Etage am Aufzug, wie das Verhalten im Aufzug ist



### Persönlicher Umgang mit dem Gast:

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen etc.
- Kommunikation mit Mindestabstand von 1,5m
- Beim Servieren & Abräumen so wenig wie möglich sprechen
- Verhaltensregeln werden kommuniziert durch Aushang am Eingang & im Gebäude
- In Armbeuge niesen/ husten
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Händewaschregeln in den Sanitärräumen
- Aktive Kommunikation mit den Gästen durch Aushänge, Hinweise, Homepage, Social Media etc.
- Hinweis auf verbessertes Reinigungs-& Schutzkonzept
- Dokumentation der Kontaktdaten

### **Arbeitsprozesse:**

- Minimierung der Kontakte der Mitarbeiter untereinander
- Vermehrt auf Arbeitsteilung setzen
- Service optimieren mit Tischplänen, Sitzplänen, Frühstückslisten etc.

### **Umgang mit den Mitarbeitern:**

- Ständige Aktive Kommunikation mit den Mitarbeitern wegen den Hygiene- & Schutzmaßnahmen
- Belehrungen & Mitarbeiterschulungen durchgeführt
- Häufiges Händewaschen inkl. Aushang über Handwaschregeln
- Tägliche Besprechungen mit Abstand
- Pausen mit Abstand und eingeteilt
- Bereitstellung von Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Einmalhandschuhen etc.
- Abstandsregeln in der Umkleidekabine
- Dokumentation der Belehrungen und Schulungen inkl. Ausgabe der Informationen,

### **Vorschriften und Maßnahmen**

- Aushang über die Maßnahmen an Theke, Umkleideraum, Sanitärräume etc.

Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen:

- Aushänge
- Hinweisschilder
- Pandemieplan
- Notfallinfektionsplan
- Gefährdungsbeurteilung
- Parkplatzkonzept

*Das Hygiene- & Schutzkonzept der Firma einsmehr gGmbH mit allen Geschäftsbereichen wurde erstellt und geprüft vom Ansprechpartner und der Stellvertretung.*