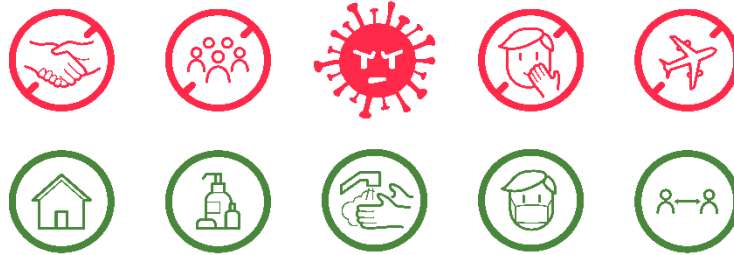


HYGIENEKONZEPT

Stand: 22. Aug. 2020



SPORTHOTEL UND SPORTSCHULE GRÜNBERG



Am Tannenkopf 1. 35305 Grünberg
www.sporthotel-gruenberg.de

<u>INHALT</u>	<u>SEITE</u>
Allgemeine Hygiene-Hinweise	3
Unser Hygienekatalog	4
Persönliche Mitarbeiter-Hygiene	
Mund-Nase-Bedeckung	6
Wie wende ich Desinfektionsmittel richtig an	7
Risikopersonen	9
Hygiene-Standards	10
Infektionsschutz im Wege-Leitsystem	12
Organisationsplan Desinfektionsspender	13
Infektionsschutz	14
Übersicht über die Konferenzräume	15
Infektionsschutz im Gastronomiebereich/Sportlerrestaurant	18
Gästedaten	19
Was wird und was muss noch umgesetzt werden	20
Veranstaltungen und Familienfeiern	21
Infektionsschutz im Bereich der Hotel- und Sportschulzimmer	23
Infektionsschutz im Sport	27
Krisenmanagement während der Corona-Pandemie	31
Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter/innen m/w/d	34
Warenannahme Information	41

1. ALLGEMEINE HYGIENE-HINWEISE

Wir haben unsere Abläufe nach hygienischen Gesichtspunkten sowie nach der Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebes von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung) überarbeitet und angepasst, um Ihnen und unseren Mitarbeitern (m/w/d) den bestmöglichen Schutz zu bieten.

Mit diesem Konzept möchten wir Sie über derzeitigen Stand unserer Hygienemaßnahmen informieren.

Vorbemerkung:

In der Regel sollten alle Hotel- und Gaststättenbetriebe, aber auch alle Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Sportschulen von Mitgliedsverbänden im Deutschen Fußball Bund, als Multiplikatorenstätte für theorie- und praxisbezogene Maßnahmen im Sport, Sorge dafür tragen, dass deren Gäste vor Infektionskrankheiten geschützt werden. Mit Bezug auf § 36 Abs. 1 gemäß § 33 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) müssen somit die vorgenannten Einrichtungen über ein Hygiene-Konzept verfügen, welches die wichtigsten Rahmenbedingungen zur Vermeidung von Infektionskrankheiten beinhaltet.

Das nachfolgende Hygiene-Konzept dient somit in erster Linie zur Prävention übertragbarer Erkrankungen und beinhaltet u. a. auch die Empfehlungen des DEHOGA Bundesverbandes für betriebliche Vorsorgemaßnahmen in Zeiten der Corona-Pandemie.

Das Hygiene-Konzept bedarf darüber hinaus einer fortlaufenden Ergänzung durch die jeweils geltenden aktuellen Vorgaben des Bundes, der Länder und/oder der Kommunen.

Unser Hygienekatalog

- Was können wir garantieren?
- Mund-Nasen-Schutz für Mitarbeiter (m/w/d)
- Einweghandschuhe für Housekeeping
- Desinfektionsspender an allen Zu- und Ausgängen
- Verhaltensregeln für Gäste und Personal (in öffentlichen Bereichen nur mit Mundschutz, Nutzung der Aufzüge nur durch maximal 1 Person)
- Abstandspunkte und Spuckschutz am Empfang
- Klebefolien im Foyer und vor den Konferenzräumen Sportschule
- Kennzeichnung von Laufwegen (ohne Überschneidung)
- Möglichst kontaktlose Bezahlung

Wichtig!

Das Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Hauptübertragung für SARS-CoV-2 ist die respiratorische Aufnahme virushaltiger Flüssigkeitspartikel, die beim Atmen, Husten, Sprechen und Niesen entstehen. Während insbesondere größere respiratorische Tröpfchen schnell zu Boden sinken, können Aerosole auch über längere Zeit in der Luft schweben und sich in geschlossenen Räumen verteilen.

Darüber hinaus ist auch indirekt eine Virus-Übertragung über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, möglich.

Wichtigste Voraussetzungen einer persönlichen Hygiene aller Mitarbeiter/innen (m/w/d) sind:

- Bei Krankheitszeichen (z.B. Fieber, trockener Husten, Atemprobleme, Verlust Geschmacks-/Geruchssinn, Halsschmerzen, Gliederschmerzen) auf jeden Fall zu Hause bleiben.
- Mindestens 1,50 m Abstand halten
- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute berühren, d.h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln.

- Gründliche Händehygiene (z. B. nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen, nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln, vor

und nach dem Essen; nach dem Toiletten-Gang oder nach Benutzung von Tagungsräumen und Sportstätten).

- a) Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden. Die Wassertemperatur hat keinen Einfluss auf die Reduktion der Mikroorganismen. Viel wichtiger sind die Dauer des Händewaschens und das Maß der Reibung beim Einseifen der Hände.
 - b) Händedesinfektion: Das sachgerechte Desinfizieren der Hände ist dann sinnvoll, wenn ein gründliches Händewaschen nicht möglich ist. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten.
- Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe- Displays möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
 - Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten wegrehen.
 - Die Gefahr der Virus-Übertragung kann durch das Tragen von Gesichts-Masken erheblich reduziert werden. Damit können Tröpfchen, die man z.B. beim Sprechen, Husten oder Niesen ausstößt, abgefangen werden. Das Risiko, eine andere Person durch Husten, Niesen oder Sprechen anzustecken, kann so verringert werden (Fremdschutz).

Mund-Nase-Bedeckung

Mund-Nase-Bedeckungen sind textile Bekleidungsgegenstände, die mindestens Nase und Mund bedecken und die geeignet sind, die Geschwindigkeit des Atemstroms oder des Speichel-/Schleim-/Tröpfchenauswurfs deutlich zu reduzieren. Mund-Nase-Bedeckungen dienen dem Fremdschutz. Sie sind weder Medizinprodukte noch Persönliche Schutzausrüstung.

- a. Medizinische Gesichtsmasken (zum Beispiel nach DIN EN 14683) Mund-Nase-Schutz /medizinische Gesichtsmasken sind Medizinprodukte und unterliegen damit dem Medizinprodukterecht. Sie dienen dem Fremdschutz und schützen Dritte vor der Exposition gegenüber möglicherweise infektiösen Tröpfchen desjenigen, der den Mund-Nase-Schutz trägt. Medizinische Gesichtsmasken müssen einem Zulassungsverfahren unterzogen worden sein.
- b. Filtrierende Halbmasken (zum Beispiel nach DIN EN 149) sind Atemschutzmasken. Sie schützen als Persönliche Schutzausrüstung den Träger/die Trägerin vor Tröpfchen und gegen Aerosole. Filtrierende Halbmasken werden unter anderem durch die Filterleistung unterschieden, die mit steigender Filterleistung eine Einteilung in verschiedene Geräteklassen ermöglicht. Filtrierende Halbmasken müssen einem Zulassungsverfahren unterzogen worden sein.
- c. Filtrierende Halbmasken mit Ausatemventil schützen nur den Träger (Eigenschutz) und sind deshalb für den gegenseitigen Infektionsschutz (Fremdschutz) nicht geeignet.
- d. Atemschutzgeräte mit auswechselbarem Partikelfilter (zum Beispiel nach DIN EN 140 und in Verbindung mit DIN EN 143) sind Persönliche Schutzausrüstung. Die Luft strömt durch die Partikelfilter in den Atemanschluss. Die Ausatemluft strömt durch Ausatemventile oder andere Vorrichtungen in die Umgebungsatmosphäre. Die Atemschutzgeräte haben somit keine Fremdschutzwirkung.
- e. Bei Gesichtsschutzschilden/visieren (zum Beispiel nach DIN EN 166) handelt es sich um Persönliche Schutzausrüstung. Sie bestehen üblicherweise aus einem geeigneten Kopfband, Stirnschutz, Helm/Kopfschutz, einer Schutzhaube oder einer anderen geeigneten Haltevorrichtung. Träger/-innen eines Gesichtsschutzschildes sollen gegen Gefahren von außen, wie zum Beispiel Tropfen und Spritzer, geschützt werden. Gesichtsschutzschilde müssen einem Zulassungsverfahren unterzogen worden sein.

Ein Abstand von mindestens 1,5 m zwischen Beschäftigten oder zwischen Beschäftigten und anderen Personen (zum Beispiel Kunden, Lieferanten,

Beschäftigte anderer Arbeitgeber) vermindert das Risiko einer Übertragung von SARS-CoV-2.

- Dies darf aber nicht dazu führen, dass der Abstand unnötigerweise verringert wird. In Tagungsräumen und Sportstätten ist das Tragen von Masken bei gewährleistetem Sicherheitsabstand nicht erforderlich. Trotz MNS sind die gängigen Hygienevorschriften, insbesondere die aktuellen Empfehlungen des Robert Koch-Instituts und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, zwingend weiterhin einzuhalten bzw. zu aktualisieren.

Wie wende ich Desinfektionsmittel richtig an?

Die Mittel müssen richtig ausgewählt und eingesetzt werden, da sie ansonsten unwirksam sind. Falsch verwendet können Desinfektionsmittel möglicherweise sogar dazu führen, dass Krankheitserreger unempfindlich gegenüber den Wirkstoffen werden.

- Ganz wichtig: Die empfohlenen Einwirkzeiten müssen beachtet werden. Die Einwirkzeit ist die Zeitdauer, die benötigt wird, um mindestens 99,999 Prozent der Bakterien, 99,99% der Pilze und 99,9% der Viren abzutöten oder zu inaktivieren. Das kann unterschiedlich lang dauern. Sporen, also bestimmte Dauerformen eines Bakteriums, sind zum Beispiel schwerer angreifbar als ein Bakterium, welches sich in der Teilung befindet. Entsprechend dauert die Einwirkzeit länger.
- Um eine Unterdosierung zu vermeiden und die Gefahr von Verätzungen beim Verdünnen von Desinfektionsmitteln zu verhindern, sollten Produkte ausgewählt werden, die direkt verwendet werden können (ready for use).
- Da auch Desinfektionsmittel nur eine begrenzte Haltbarkeit haben, sollte auf das Haltbarkeitsdatum geachtet werden.
- Nicht jedes Desinfektionsmittel wirkt gegen jeden Krankheitserreger. Es gibt Mittel, die zum Beispiel wirksam Bakterien bekämpfen, aber bestimmten Virusarten gar nichts anhaben können. Es ist also wichtig, das richtige Mittel einzusetzen. „Viruzid“ wirksame Desinfektionsmittel können beispielsweise den größten Teil der Viren unschädlich machen (z.B. bei Norovirus-Infektionen), bei „begrenzt

viruziden“ Produkten wird nur der Teil der empfindlicheren behüllten Viren abgedeckt.

- Ein wichtiges Qualitätsmerkmal für wirksame Desinfektionsmittel ist der Hinweis „VAH-zertifiziert“ oder „VAH-gelistet“.
- Wenn Flächendesinfektionsmittel eingesetzt werden, ist es besser, Einwegtücher zu verwenden. Putzlappen müssen häufig gewechselt werden und bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Für die einzelnen Bereiche (Toilette, Küche) müssen unbedingt verschiedene Wischlappen verwendet werden, um eine evtl. Weiterverbreitung der Erreger über die Flächen zu vermeiden.
- Hinweis: Wichtige Stellen für eine Flächendesinfektion bei Magen-Darm-Infektionen sind insbesondere diejenigen Stellen, die nach dem Gang zur Toilette von mehreren Menschen angefasst werden wie z.B. Spültasten von Toiletten, Wasserhähne, Türklinken, ggf. Lichtschalter.
- Händedesinfektionsmittel müssen in die trockene Hand eingerieben werden und dürfen nicht anschließend mit Wasser abgespült werden.

PERSONEN MIT EINEM HÖHEREN RISIKO FÜR EINEN SCHWEREN COVID-19-KRANKHEITSVERLAUF

(Die nachfolgenden Hinweise sollten hinsichtlich einer der Situation angepassten Personaleinsatzplanung unbedingt Berücksichtigung finden)

Bei bestimmten Personengruppen ist das Risiko für einen schweren COVID-19- Krankheitsverlauf höher. Dazu zählen insbesondere Menschen mit vorbestehenden Grunderkrankungen wie

- Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems (z. B. koronare Herzerkrankung und Bluthochdruck)
- chronische Erkrankungen der Lunge (z. B. COPD)
- chronischen Lebererkrankungen
- Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)
- Krebserkrankungen

- ein geschwächtes Immunsystem (z. B. aufgrund einer Erkrankung, die mit einer Immunschwäche einhergeht oder durch die regelmäßige Einnahme von Medikamenten, die die Immunabwehr beeinflussen und herabsetzen können, wie z.B. Cortison)

Schwangerschaft ist ausweislich der genannten Aufstellung nicht mit einem erhöhten Risiko verbunden. Wenn sich aber gleichwohl schwangere Mitarbeiterinnen aus Sorge um die eigene oder die Gesundheit des ungeborenen Kindes außer Stande sehen Ihren Job auszuüben, wird ein entsprechendes Attest vom Arzt benötigt. Eine Schwerbehinderung allein ohne Vorliegen einer risikoerhöhenden Erkrankung bietet keinen Grund dafür, dass diese Personen nicht arbeiten können.

MELDEPFLICHT

Aufgrund der Coronavirus-Meldepflichtverordnung i. V. m. § 8 und § 36 des Infektionsschutzgesetzes ist sowohl der Verdacht einer Erkrankung als auch das Auftreten von COVID-19 Fällen dem Gesundheitsamt zu melden.

2. Hygiene-Standards

A) INFEKTIONSSCHUTZ IM CHECK-IN / CHECK OUT-CHECK-BEREICH REZEPTION/EINGANGSBEREICH/HOTEL- UND SCHULBEREICH

Seit dem 15. Mai 2020 sind Übernachtungsangebote generell zulässig, wenn

1. Geeignete Hygienemaßnahmen nach den Empfehlungen des RKI getroffen und überwacht werden sowie
2. Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen erfolgen.

Das Corona-Kabinetts der hessischen Landesregierung hat seine Corona Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung überarbeitet.

Übernachtungsbetriebe dürfen seit Samstag, dem 27. Juni keine Personen aufnehmen, die aus Gebieten mit erhöhtem Infektionsrisiko kommen. Als Gebiete mit erhöhten Infektionsgefahren gelten Regionen, in denen in einer Zeitspanne von sieben Tagen mehr als 50

Neuinfektionen pro 100.000 Einwohner aufgetreten sind. Sie werden auf der Homepage des Robert-Koch-Instituts verzeichnet.

- Bei Eintritt in unser Unternehmen werden die Gäste durch eine Hinweisbeschilderung (Flipchart/Roll Up, mehrsprachig) begrüßt.
- Nebeneingänge sollten geschlossen sein, damit der Gästeverkehr besser kontrolliert werden kann.
- Unter Berücksichtigung des nötigen Hygieneabstands wird der Empfangsbereich (Counter) durch Markierungstreifen auf dem Boden versehen um den Mindestabstand zwischen den Personen gewährleisten.
- Der Counter ist mit einem Spuckschutz (inkl. Durchreiche-Öffnung) ausgestattet.
- Die Laufrichtung an der Rezeption ist durch ein Absperrband vorgegeben (Eingang (Ausgang)).
- Die Zugangskarten für Zimmer und die Schlüssel für die Sportschule, die Tagungsräume und Sportstätten werden nach jeder Benutzung gereinigt.
- Die Aufzugsdisplays werden mehrmals täglich desinfiziert.
- Ein Desinfektions- und Reinigungsplan befindet sich sowohl im Aufzug als auch in den öffentlichen Bereichen (wie Toilettencheckliste) und vor den Konferenzräumen.
- Sowohl Check-in als auch der Check-out sollen nach Möglichkeit kontaktlos stattfinden
- Unsere Gäste bekommen ihren Zimmerschlüssel / Zimmerkarte, die Rechnung sowie alle weiteren Informationen zum Haus in einem Umschlag
- Mund- und Nasenschutz steht bei Bedarf zur Verfügung.
-

B) INFektionSSCHUTZ IM WEGE-LEITSYSTEM

In hochfrequentierten Bereichen mit Personen, wie Eingangs-Foyer, Rezeptionsbereich, Aufenthaltsbereiche, Flure, Gastronomie etc. ist darauf zu achten, dass die o. g. Hygienevorschriften (z.B. Abstandregelungen) eingehalten werden. Dazu werden Wegeleitsysteme (Markierungen auf Boden od. Wänden, Gurtpfosten etc.) im kompletten Haus angebracht und positioniert. Zusätzlich sollte Fürsorge dafür getragen werden, dass an

sogenannten Wege-Schnittstellen ausreichende Desinfektionsspender zur vorsorglichen Reinigung der Hände vorhanden sind.

AUFSTELLUNG DESINFektionSSPENDER

Wir haben einen Organisations-Plan der vorhandenen Desinfektionsspender auf unserem Gelände erstellt, der neben der Vermeidung von Viren auch eine ordnungsgemäße und qualifizierte Kontrolle durch das eigene Personal gewährleistet.

Organisationsplan Desinfektionsspender			Stand: 15.8.2020
Lfd. Nr.	Standort	Typ	Inhalt
1	Eingang Wellnessbereich	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
2	Eingang Sporthalle 1	Wandgerät	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
3	Eingang Sporthalle 2 +3	Wandgerät	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
4	Eingang Sporthalle / Schuhputzanlage	Wandgerät	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
5	Eingang 1 Sportschule	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
6	Eingang 2 Sportschule	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
7	Eingang 2 Sportschule Zugang Zimmer	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
8	Grünberger Zimmer	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
9	Frankfurt Gesamt	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
10	Eingang Pavillon Gesamt	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
11	Eingang Restaurant 54	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
12	Eingang Restaurant 54 von Terrasse	Wandgerät	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
13	Eingang Hessenstube außen	Wandgerät	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
14	Eingang Wintergarten	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
15	Eingang Rezeption	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
16	Personaleingang	Deinfektionssäule	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
17	Toiletten Herren Rezeption	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
18	Toiletten Damen Rezeption	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
19	Toiletten Barrierefrei Rezeption	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
20	Toiletten Herren 5. Etage	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
21	Toiletten Damen 5. Etage	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
22	Toiletten Herren Sportler-Restaurant	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
23	Toiletten Damen Sportler-Restaurant	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
24	Toiletten Barrierefrei Grünberger Zimmer	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
25	Toiletten Herren Foyer Halle	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
26	Toiletten Damen Foyer Halle	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
27	Toiletten Barrierefrei Foyer Halle	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
28	Toiletten Herren Referat Jugend	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>
29	Toiletten Damen Referat Jugend	Handspender	<i>Soft Care Des E von Diversey</i>

Die Aufstellung wie auch die Anbringung der Desinfektionsspender erfolgen stets unter der Berücksichtigung der Brandschutzauflagen. Eine Abänderung der Fluchtwege wurde nicht vorgenommen.

C. INFektionSSCHUTZ IM SANITÄRBereich

In allen Toilettenräumen werden ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt. Die

entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher und Toilettenpapier sind in ausreichender Menge vorhanden. Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sind mehrmals täglich zu reinigen und zu desinfizieren. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. Wickelaufgaben sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

An den WCs sind Desinfektionsspender angebracht, damit die Gäste diese selbst vor der Nutzung desinfizieren können.

D. INFektionSSCHUTZ IM VERANSTALTUNGSBEREICH (RÄUME, SPORTSTÄTTEN UND NEBENFLÄCHEN)

Zur Vermeidung der Übertragung durch Tröpfcheninfektion muss im kompletten Betrieb ein Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten werden. Das bedeutet, dass in allen Tagungsräumen, Gastronomie- und Aufenthaltsbereichen die Anzahl der möglichen Sitzmöglichkeiten in Abhängigkeit des mind. Abstands angepasst werden muss. Hinzu kommt, dass in den Veranstaltungsräumen die 3 qm Regel gilt – das heißt, pro Person muss eine Raumfläche von 3 qm vorhanden sein. Entsprechend werden die benannten Räumlichkeiten mit deutlich weniger Personen/Gästen als im Gegensatz zum Normalbetrieb genutzt. Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

- Zudem bieten wir eine Erweiterung der Tagungsräume durch die Nutzung der Terrassen und des Parks an.
- Für den Fall, dass sich Teilnehmer per Video zuschalten möchten bieten wir ein professionelles Video-Konferenzsystem (logitech GROUP Set für Videokonferenzen) sowie 50 Mbit schnelles Internet an.
- Jeder Teilnehmer hat einen eigenen Tisch

- Tischplatten, Stühle, Arbeitsflächen, -materialien bis hin zu Türgriffen und Handläufen werden mehrmals täglich desinfiziert.
- Die Tagungsräume werden zu jeder Kaffeepause gründlich gelüftet.
- Desinfektionsspender für Gäste und Mitarbeiter (m/w/d) sind an zentralen Stellen zusätzlich angebracht.
- Einhaltung der Hygienestandards im gesamten Tagungsbereich.

Alle Konferenzräume haben eine definierte Mindestgröße pro Teilnehmer:

<i>Raum</i>		<i>U-Tafel</i>	<i>Block</i>	<i>Parlamentarisch</i>	<i>Stuhlreihen</i>
Raum	Größe	Personen	Personen	Personen	Personen
<i>Pavillon I</i>	71,30m ²	13	10	14	14
<i>Pavillon II</i>	71,30m ²	13	10	14	14
<i>Pavillon gesamt</i>	142,60m ²	28	28	28	28
<i>Grünberger Zimmer</i>	70,00m ²	14	12	14	14
<i>Gießen/Marburg I</i>	39,50m ²	7	6	6	7
<i>Gießen/Marburg II</i>	43,00m ²	8	7	7	8
<i>Gießen/Marburg gesamt</i>	82,50m ²	16	14	16	16
<i>Hörsaal I</i>	77,80m ²	15	13	15	15
<i>Hörsaal II</i>	39,40m ²	7	7	7	7
<i>Hörsaal gesamt</i>	117,20m ²	23	23	23	23
<i>Blaues Zimmer</i>	33,30m ²	Gesperrt	Gesperrt	Gesperrt	Gesperrt
<i>Frankfurt Ost</i>	59,60m ²	10	10	10	10
<i>Frankfurt West</i>	49,70m ²	7	7	7	7
<i>Frankfurt gesamt</i>	109,30m ²	19	19	19	20
<i>Darmstadt</i>	28,50m ²	5	5	5	5
<i>Fulda</i>	28,50m ²	5	5	5	5
<i>Kassel</i>	28,50m ²	5	5	5	5
<i>PC Schulungsraum</i>		<i>11 Arbeitsplätze vorhanden</i>			
<i>Studio</i>	27,00m ²	5	5	5	5

- Pro Veranstaltung eine separierte Kaffeepause (entweder im Raum oder separater Bereich)
- Alle notwendigen Hygienemaßnahmen werden umgesetzt. Unsere Mitarbeiter (m/w/d) tragen generell Schutzmasken.
- Im Tagungsraum und im Bereich der Kaffeepausen keine Tischdecken, damit die Tische desinfiziert werden können.

Reinigung

Unter Berücksichtigung der schon vorliegenden Hygienevorschriften sind folgende Hygienehinweise ergänzend zu beachten:

Generell nimmt die Infektiosität von Coronaviren auf unbelebten Oberflächen in Abhängigkeit von Material und Umweltbedingungen wie Temperatur und Feuchtigkeit rasch ab. Nachweise über eine Übertragung durch Oberflächen im öffentlichen Bereich liegen bisher nicht vor.

Die Reinigung von Oberflächen steht im Vordergrund. Dies gilt auch für Oberflächen, welchen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, da auch hier Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden sollen.

Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion in auch in der jetzigen COVID-Pandemie durch das RKI nicht empfohlen. Hier ist die angemessene Reinigung völlig ausreichend. Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so sollte diese generell als Wischdesinfektion mit einer kalten Lösung durchgeführt werden. Eine Sprühdesinfektion, d.h. die Benetzung der Oberfläche ohne mechanische Einwirkung, ist weniger effektiv und auch aus Arbeitsschutzgründen bedenklich, da Desinfektionsmittel eingeatmet werden können (ebenso bei warmer, evtl. dampfender Desinfektionslösung). Auch Raumbegasungen zur Desinfektion sind hier grundsätzlich nicht angezeigt. Die Einwirkzeit bzw. Benetzungszeit sind zu beachten.

Folgende Areale/Gegenstände innerhalb unserer Anlage sollten besonders gründlich und in stark frequentierten Bereichen täglich gereinigt werden:

- Türklinken, Griffe und elektronische Displays
- Treppen- & Handläufe,
- Lichtschalter,
- Tische, Stühle, Telefone, Kopierer, Medien (Fernbedienungen, Griffe der Flipcharts, Pinnwände, Pointer, Medienkästchen etc.)
- Displays zum Beispiel bei der Aufzugsbedienung, Tablets
- sowie alle weiteren Griffbereiche, wie z.B. Computermäuse und Tastaturen.
- Unter Berücksichtigung des Mindestabstands werden auch die möglichen Sitzmöglichkeiten in den Tagungsräumen reduziert.

- Die Beschränkung der Sitzplätze orientiert sich auch an der Vorgabe von 3qm pro Person für Veranstaltungen.
- In den jeweiligen Tagungsräumen können unter den Gegebenheiten auch nicht mehr sämtliche Bestuhlungsformen angeboten werden.
- Die genutzten Tagungsräume werden mind. 1x täglich gereinigt (inkl. Medien – z.B. Fernbedienungen)
- Nach den jeweiligen Nutzungsintervallen der Tagungsräume werden Lüftungsmaßnahmen (z.B. Stoßlüften) vorgenommen. Entsprechend wird die Innenraumluft ausgetauscht.

Wellnessbereich mit Sauna und Fitnessbereich

Der Bereich Sauna und Fitness ist täglich von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr ausschließlich für Hotelgäste geöffnet. Es sollten sich maximal 10 Gäste gleichzeitig in diesem Bereich aufhalten. Hier wird die Besucherzahl über die Zutrittskontrolle an der Rezeption gesteuert.

Desinfektionsmittel für öffentliche Räume

Es ist für uns selbstverständlich, dass an stark frequentierten Plätzen (Eingangsbereich, Empfang, Lobby, Öffentliche WC-Anlagen, Restaurant- und Wellness-Eingang, Mitarbeiter (m/w/d)- und Arbeitsbereiche, etc.) Spender – bzw. mobile Säulen mit Desinfektionsmittel stehen. Damit haben sowohl Gäste, Besucherinnen und Besucher als auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (m/w/d) die Möglichkeit, sich regelmäßig und mehrmals am Tag, die Hände zu desinfizieren.

E. INFEKTIONSSCHUTZ

IM GASTRONOMIEBEREICH/SPORTLERRESTAURANT

Auch im Gastronomie-Bereich muss gewährleistet sein, dass Abstand gehalten wird. Dies bezieht sich auf das Wegeleitsystem (Eingang- und Ausgangsbereich) und die Sitzmöglichkeiten.

Seit dem 15. Mai 2020 dürfen Gaststätten und Restaurants Speisen und Getränke zum Verzehr anbieten. Übersicht der aktuellen Beschränkungen für das Gastgewerbe in Hessen:

Gültigkeit der aktuellen Vorgaben für das Wiederhochfahren des Gastgewerbes. Gültig vom 11.06.2020 bis zum 31.10.2020.

1. Maximal 2 Haushalte oder bis zum 10 Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch.
2. Durch Abstände der Tische muss der Mindestabstand von 1,50 Metern eingehalten werden, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
3. Maskenpflicht für Kellnerinnen, Kellner sowie Servicekräfte. Dies gilt nicht für Bereiche, zu denen ausschließlich das Personal Zutritt hat und anderweitige Schutzmaßnahmen, insbesondere Trennvorrichtungen, getroffen werden.
4. Keine Maskenpflicht für Gäste am Tisch.
5. Registrierung von Gästedaten sowohl im Innen- als auch im Außenbereich verpflichtend (Name, Anschrift, Telefonnummer). Die Daten sind 1 Monat aufzubewahren und nach Ablauf der Frist unverzüglich zu löschen/vernichten. Die Bestimmungen der Art. 13, 15, 18 und 20 der DSGVO zur Informationspflicht und zum Recht auf Auskunft zu personenbezogenen Daten finden keine Anwendung.
6. Keine Reservierungspflicht.
7. Aushangpflicht von Gästeinformation.
8. Keine eingeschränkten Öffnungszeiten.

Wie und warum werden die Daten der Gäste erfasst (Hygiene und DSGVO)

Sinn der Datenerhebung ist es, dem Gesundheitsamt die Nachverfolgung von Infektionsketten zu erleichtern. Dazu müssen Name, Anschrift und Telefonnummer der Gäste vom Servicemitarbeiter (m/w/d) aufgenommen und unter Beachtung der Grundsätze des Datenschutzes behandelt werden.

Handhabung:

- a) die zur Verfügung stehenden Tische werden nummeriert.
- b) es wird ein Ordner angelegt mit einem Trennblatt pro Tag
- c) die ausgefüllten Formulare werden nach Tag sortiert und unter dem jeweiligen Trennblatt abgelegt.

- d) die Datenblätter werden vier Wochen aufbewahrt und schließend vernichtet (geschreddert).
- e) Beim Ausfüllen ist darauf zu achten, dass die Kugelschreiber nicht von Tisch zu Tisch weitergegeben werden dürfen. Es müssen die Daten **von allen Gästen** erfasst werden, die zum Verzehr im Betrieb anwesend sind. Das gilt im Innen- und im Außenbereich!

Was bei uns umgesetzt wird, bzw. noch gemacht werden muss:

- Der Eingangsbereich, wie auch der komplette Bereich in Richtung der Ausgabe-Verpflegungsleistungen wird mit Personenleitsystem in einen gesonderten Eingang und Ausgang gegliedert.
- Zusätzlich werden Markierungsstreifen auf dem Boden zur Abstandsregulierung angebracht.
- Der Service-Counter im Sportlerrestaurant sowie die Bestellannahme der Eventhütte werden mit einem Spuckschutz ausgestattet.
- Die Anzahl der Sitzmöglichkeiten im Restaurant und Sportlerrestaurant wird nach den vorgegebenen Richtlinien reduziert. Die Stühle werden so positioniert, dass auch bei der Einnahme der Verpflegungsleistungen der geforderte Mindestabstand zwischen den Gästen eingehalten wird.
- Bei unseren kostenfreien Wasserspendern werden ein Stand-Desinfektionsspender, bzw. Desinfektionstücher in der Nähe zusätzlich aufgestellt.
- Nach den jeweiligen Nutzungsintervallen der Gastronomie (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) werden Lüftungsmaßnahmen (z.B. Stoßlüften) vorgenommen. Entsprechend wird die Innenraumluft ausgetauscht.
- Nach jeglicher Nutzung der Stühle und Tische wird eine Desinfektion durch den Gastronomie-Service vorgenommen.
- Eine Barbezahlung sollte weitgehend ausgeschlossen werden und nur Gästeanzahl auf maximal 48 anwesende Gäste limitiert, ebenfalls nur unter Einhaltung der Mindestabstände von 2 Metern pro Tisch. Maximal 2 Haushalte oder bis zum 10 Personen aus verschiedenen Haushalten an einem Tisch.
- Durch Abstände der Tische muss der Mindestabstand von 1,50 Metern eingehalten werden, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind.
- Ein Bestuhlungsplan ist erstellt.

- Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
- Keine Entgegennahme der Garderobe. Die Garderobe verbleibt am Platz.
- Gegebenenfalls werden dem Gast Desinfektionstücher am Platz gereicht.
- Nach Möglichkeit ein separater Eingang bzw. Ausgang.
- Restaurantöffnungszeiten 6.00 Uhr bis 22.00 Uhr
- Das Restaurant bleibt bis auf Weiteres Nachmittags geschlossen
- Für unser gastronomisches Angebot bieten wir zusätzlich zum Restaurant den Wintergarten sowie den Außenbereich an der frischen Luft an.
- Gäste müssen beim Eintreten einen Mund-Nasen-Schutz tragen – auch wenn sie sich im Gastraum bewegen, etwa auf die Toilette müssen. Am Tisch dürfen sie diesen abnehmen. Wenn Mitarbeiter (m/w/d) Kundenkontakt haben, müssen sie ebenfalls Schutzvorrichtungen tragen. In der Küche müssen keine Masken getragen werden, wenn die Abstandsregeln eingehalten werden.
- Die Außengastronomie (Speisen und Getränke) ist auf maximal 50 Personen zu limitieren. Die Einhaltung der 2 Meter Abstände muss gewährleistet sein.
- Speisekarte gibt es zusätzlich zur normalen Speisekarte in digitaler Form als QR-Code.
- Alle notwendigen Hygienemaßnahmen werden umgesetzt. Unsere Mitarbeiter (m/w/d) tragen Schutzmasken.
- Das **Tannenköppel** ist unter Berücksichtigung des Mindestabstands von **18.00 Uhr bis 23.00 Uhr** geöffnet.
- Das Konzept der Iss-Zuhause-Box wird auch in Zukunft weitergeführt und ausgebaut.

F. VERANSTALTUNGEN – FAMILIENFEIERN

Zunächst unterscheidet die Verordnung zur Bekämpfung des Corona-Virus in Hessen zwischen öffentlichen und privaten Veranstaltungen (Stand 18. Juni 2020).

1. Für öffentliche Veranstaltungen gelten die folgenden Regeln:

- Mindestabstand von 1,50 m (außer Angehörige desselben Hausstandes)
- Maximal 250 Teilnehmer
- Pro Person müssen 3 qm Raum zur Verfügung stehen, bei Stehempfängen o.ä. 10 qm pro Person
- Hygienekonzept muss vorhanden sein und umgesetzt werden.

2. Private Zusammenkünfte unterliegen keinen besonderen Regeln, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- Es handelt sich um einen überschaubaren Personenkreis, in dem sich alle kennen
- Das Treffen findet unter denselben Bedingungen wie „im privaten Raum“ statt.
- Findet eine Familienfeier als Geschlossene Gesellschaft in unseren Räumen statt, darf die Gesellschaft wie gewohnt zusammen kommen. Es gibt keine Beschränkung der Personenzahl, die an einem Tisch zusammen sitzen darf. Die Hygieneregeln sind selbstverständlich weiterhin zu beachten. Gleichzeitig muss eine Liste der anwesenden Gäste mit Name, Anschrift und Telefonnummer – für den Fall der Fälle – hinterlegt werden.
- Wenn die Feier nicht im Restaurant, sondern zum Beispiel im Wintergarten, bzw. in einem Veranstaltungsraum stattfindet, gelten die Regeln für öffentliche Veranstaltungen:
- Mindestabstand von 1,50 m (außer Angehörige desselben Hausstandes)
- Maximal 250 Teilnehmer
- Pro Person müssen 3 qm Raum zur Verfügung stehen, bei Stehempfängen o.ä. 10 qm pro Person
- Hygienekonzept muss vorhanden sein und umgesetzt werden.
- Tanzveranstaltungen bleiben weiterhin verboten. Nun ist eine Hochzeit keine Tanzveranstaltung, jedoch ist zu bedenken, dass körperliche Aktivitäten die Atmung intensivieren und damit die Luftbelastung durch Aerosole erhöht wird.
- Der Brauttanz oder die anschließende Tanzrunde mit den engsten Angehörigen ist möglich. Es muss darauf geachtet werden, dass keine wilden Parties gefeiert werden.

G. *INFEKTIONSSCHUTZ*
IM BEREICH DER HOTEL- UND SPORTSCHULZIMMER

Folgende Infektionsvorsorgen auf den Unterbringungsmöglichkeiten müssen unbedingt beachtet werden:

- Neben der herkömmlichen Reinigung setzen wir Desinfektionsmittel ein, um alle Touchpoints, wie Lichtschalter, Tablets, Türklinken, Fernbedienung, Wasserhähne und Toilette zu desinfizieren.
- Unser Reinigungspersonal trägt Schutzmasken und Handschuhe.
- Unsere Wäscherei (Externe und Hauseigene) garantiert eine hygienische Reinigung der Wäsche
- Die Zimmer in der Sportschule werden ab dem 27. Juni wieder als Doppelzimmer belegt.
- Für die Toiletten in den Zimmern von Hotel und der Sportschule werden „Desinfektionsbanderolen“ angebracht.
- Möglichst den Zimmerdamen ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstige Wänden desinfizieren
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere nach Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und -Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Lappen und Tücher, Intervalle)
- Mund- und Nasenschutz tragen
-

Sauberkeit UND Hygiene sind unsere Visitenkarte

Die Aufgaben im Housekeeping und in der Reinigung erfolgen in den meisten Betrieben immer noch als „unsichtbare Arbeit“. Für das

Wohlbefinden und die Zufriedenheit der Gäste nimmt die Reinigung jedoch eine Schlüsselrolle ein. Es ist damit für den wirtschaftlichen Erfolg eines Hotels/Sportschule wesentlich und unmittelbar verantwortlich. Das Housekeeping-Team ist verantwortlich für die systematische Reinigung, Pflege, Wartung und Erhaltung des wertvollsten und teuersten Produktes in einem Hotel und natürlich auch einer Sportschule – dem Zimmer für den Gast und alle öffentlichen Räume! Somit ist die Arbeit im Housekeeping von entscheidender Bedeutung für die Zufriedenheit und das Qualitätsempfinden unserer Gäste.

Organisatorische Voraussetzungen im Unternehmen

Die Abstimmung der Reinigungsarbeiten für das gesamte Hotel muss professionell zwischen Hausdame/Housekeeping-Team und den Abteilungsleitern der anderen Abteilungen abgestimmt werden. Die Einschulung aller Mitarbeiter (m/w/d) auf Reinigungsmittel und Geräte erfolgt über das Housekeeping, damit Reinigungsprozesse optimiert und zeitgemäße Arbeitsmaterialien zum Einsatz kommen.

Reinigungssystem gemäß Farbleitsystem nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Gefahren-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte)

Bei einer professionellen Reinigung kommt man an der Farb-Systematik, wie sie bei uns schon lange angewendet wird, kaum vorbei und sollte es auch nicht, um mit Sicherheit saubere Arbeit abzuliefern.

Toiletten, Waschbecken, Schreibtische haben die unterschiedlichsten Anforderungen an die Reinigungsart. Nur allzu schnell passieren Fehler, wenn mehrere in ihrer Nutzung verschiedene Räume unmittelbar hintereinander gereinigt werden.

Gerade in sensiblen Räumen kann aber aus einer kleinen Unachtsamkeit eine mittlere Katastrophe entstehen, wenn zum Beispiel Keime oder Partikel in Bereiche getragen werden, wo sie nicht hingehören (Zimmer, Bad, Küchen, Servicebereiche, Wellness).

Durch Farbzuordnung kann eine Verwechslung weitestgehend ausgeschlossen werden. Grundsätzlich gilt folgender Standard bei der Farbcodierung:

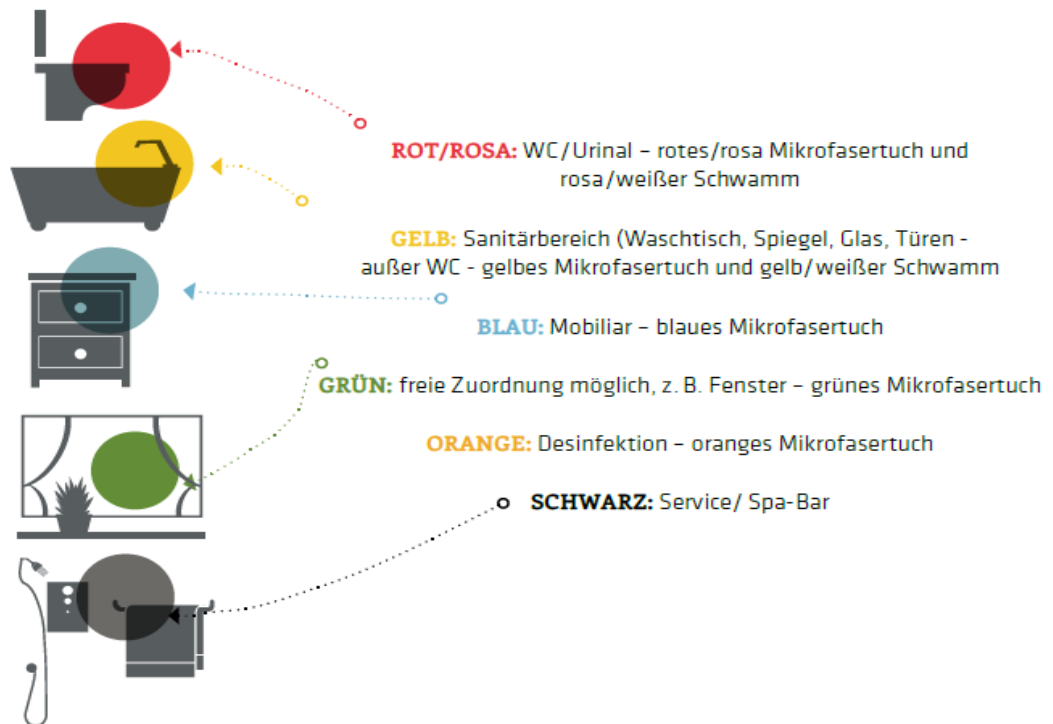


Abbildung: HACCP-Farbleitsystem.

Quelle: Nungesser/Radinger (2018), S. 131.

Der Einsatz von Farbcodes spart Zeit und Nerven, denn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (m/w/d) müssen nie wieder überlegen, was für welchen Reinigungsbereich gedacht war. Das erhöht die Sicherheit (beim Gast und bei den Mitarbeitern m/w/d) und macht das Reinigen effizient und kontrollierbar.

Professionelles Arbeitsmaterial

Voraussetzung ist das Arbeiten mit entsprechenden durch Farben gekennzeichneten Arbeitsutensilien wie Eimer, Mikrofasertücher, Schwämme, Wischmopps und Reinigungsmittelflaschen.

H. INFektionSSCHUTZ IM SPORT

Der Sport- und Trainingsbetrieb ist in folgendem Umfang gestattet:

1. Trainings- und Wettkampfbetrieb des Spitzen- und Profisports, sofern diesem ein umfassendes Hygienekonzept zugrunde liegt,
2. Trainingsbetrieb und Wettkampfbetrieb, wenn
 - a) er entweder nur gemeinsam mit Personen, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Raum nach § 1 Abs. 1 Satz 1 gestattet ist, oder kontaktfrei beziehungsweise unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zu anderen Personen ausgeübt wird,
 - b) nur die persönliche Sportbekleidung und -ausrüstung einschließlich Badeschuhen, Handtüchern und ähnlichem verwendet wird,
 - c) Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen, insbesondere bei der gemeinsamen Nutzung von Sportgeräten, durchgeführt werden,
 - d) Vereins- und Versammlungsräume und ähnliches geschlossen bleiben und Einzelumkleiden, Wechselspindel und Schließfächer sowie sanitäre Anlagen (Dusch- und Waschräume, Toiletten) nur unter Beachtung der Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für Hygiene genutzt werden; Sammelumkleiden von höchstens einer Person je angefangener 5 Quadratmeter Grundfläche genutzt werden, soweit keine festen Trennvorrichtungen angebracht sind,
 - e) der Zutritt zur Sportstätte unter Vermeidung von Warteschlangen erfolgt und
 - f) Risikogruppen im Sinne der Empfehlung des Robert Koch-Instituts keiner besonderen Gefährdung ausgesetzt werden,
3. Einzelumkleiden, Wechselspindel und Schließfächer sowie sanitäre Anlagen (Dusch und Waschräume, Toiletten) nur unter Beachtung der Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für Hygiene genutzt werden und

4. Sammelumkleiden von höchstens einer Person je angefangener fünf Quadratmeter Grundfläche genutzt werden, soweit keine feste Trennvorrichtungen angebracht sind.

KLEINGRUPPENTRAINING: MIT HYGIENE UND ABSTAND DEM VIRUS KEINE CHANCE LASSEN!

Das Training kehrt in kleinen Gruppen in die Vereine zurück – das Abstandsgebot bleibt! Neben der klar formulierten Regel, mindestens 1,50 Meter Abstand zu anderen zu halten, sind vor allen Dingen regelmäßige Hygienemaßnahmen dafür geeignet, Infektionsrisiken zu minimieren. Das gilt übrigens nicht nur für COVID-19!

Gelegenheiten zum Händewaschen schaffen

Dass die Umkleidekabinen weiterhin geschlossen bleiben, ist als klarer Hinweis darauf zu verstehen, dass sich nicht mehrere Personen in einem geschlossenen Raum befinden sollen. Das Duschen muss daher vorübergehend nach Hause verlagert werden.

Toiletten und vor allem Waschbecken müssen jedoch zugänglich sein! Schließlich sind strenge Hygienemaßnahmen derzeit von entscheidender Bedeutung. Wichtig dabei ist aber, dass die Sanitäranlagen jeweils nur einzeln betreten werden und auch hier das Abstandsgebot nicht unterlaufen wird

Gemeinsam Abstand halten!

Auch auf dem Platz gilt das Abstandsgebot weiter. Die Trainer müssen mit ihrer Übungsauswahl dafür Sorgen, dass es derzeit möglichst zu keinen engen Kontakten zwischen den Spielern kommt. Dies bedeutet natürlich auch, dass die Sportler in der momentanen Situation auf einige leibgewonnene Rituale verzichten müssen: Hierzu zählt, dass vor dem Training zur Begrüßung derzeit auf Händeschütteln verzichtet werden soll. Auch sollen Tore im Training nicht mit einem gemeinsamen Jubel gefeiert werden! Selbst ein Abklatschen und erst recht natürlich ein In-den-Arm-nehmen sind in der jetzigen Situation nicht angebracht. Und: Auch auf jegliche Form des Zweikampfes soll weiterhin verzichtet werden. Sicher gelingt auf diese Art und Weise Schritt für Schritt der vernünftige und sichere Weg zurück in die Normalität!

**So ist die Umsetzung der behördlichen Vorgaben
in der Praxis möglich:**

- Toiletten sind mit Desinfektionsmitteln zu versehen und müssen nach der Benutzung vom Benutzer desinfiziert werden. Der Schlüssel wird jeweils von einem Betreuer ausgehändigt.
- Trainingsleibchen werden nur dann genutzt, wenn die Spieler ihr eigenes Leibchen zum Training mitbringen und es auch ausschließlich von ihnen selbst getragen wird.
- Die Trainer / Vereine führen Anwesenheitslisten um etwaige Infektionsketten besser nachverfolgen zu können.
- Nach dem Training werden die verwendeten Trainingsmaterialien möglichst desinfiziert und unverzüglich für Unbefugte nicht zugänglich verwahrt.
- Die Belegung des Sportplatzes erfolgt durch maximal 20 Spieler.
- Zuschauer sind nicht gestattet.

Was ist zu beachten bei Lehrgängen / Qualifizierungsmaßnahmen in der Sportschule:

Bei der Anreise:

- Die Anmeldung erfolgt unter Einhaltung der Abstandsregeln an der Rezeption. In allen öffentlichen Räumen ist das Tragen eines Mund Nase Schutzes (MNS) verpflichtend.
- Sollte der Tagungsraum noch verschlossen sein, warten die Teilnehmer vor dem Raum unter Einhaltung der Abstandsregel.
- Der Tagungsraum verfügt über einen gekennzeichneten Eingang und einen Ausgang.

Während des Lehrgangs:

- Ein Mund Nase Schutzes (MNS) ist in allen öffentlichen Räumen wie Fluren, Treppenhäusern und WC zu tragen. Im Tagungsraum und auf dem Platz kann auf den MNS verzichtet werden.
- Theorieeinheiten im Tagungsraum sind alle 45 Minuten zur gründlichen Lüftung des Raumes zu unterbrechen.
- Die Tagungsräume werden während der Praxiseinheiten und der Mahlzeiten gründlich gereinigt und desinfiziert. Daher können in den Pausen keine persönlichen Gegenstände oder Unterlagen in den Tagungsräumen verbleiben.
- Um auf den Platz zu gelangen, nutzen die Teilnehmer ausschließlich den Ausgang im hinteren Treppenhaus nach hinten. Außer dem Haupteingang und diesem hinteren Ausgang darf außer im Notfall keine andere Tür benutzt werden.
- Während der Praxiseinheiten dürfen die Bälle nicht mit der Hand oder dem Kopf berührt werden.
- Das Ausspucken auf dem Platz ist grundsätzlich zu unterlassen.
- Nach jeder Praxiseinheit werden die Trainingsmaterialien im Eingangsbereich der Sporthalle unter Anleitung des Lehrgangslleiters gereinigt.
- Auf das Abstandsgebot ist auch während der Praxiseinheiten zu achten!

Bei den Mahlzeiten:

- Vor Betreten des Sportlerrestaurants erfolgt ein gründliches Waschen der Hände (s.o.)
- Die Mahlzeiten werden in Form von separaten Tellergerichten am Büffet durch Mitarbeiter ausgegeben.
- Im Sportlerrestaurant ist wie überall auf die Abstandsregel zu achten.
- Im Sportlerrestaurant dürfen maximal 10 Personen an einem Tisch sitzen. Ein Abstand von mindestens 1,50 Metern zum nächsten Tisch muss eingehalten werden.
- Die Tische dürfen zur Einhaltung des Abstandsgebotes nicht verrückt werden.
- Nach Beendigung des Essens verbleibt das Geschirr am Platz. Das Personal räumt ab.
- Der Aufenthalt im Sportlerrestaurant ist zeitlich auf maximal 45 Minuten zu begrenzen, damit vor der Benutzung durch eine andere Gruppe eine gründliche Reinigung vorgenommen werden kann.

In der Freizeit:

- Getränke und Snacks können an den Automaten vor dem Sportlerrestaurant erworben werden.
- In einem Automaten werden auch Mund Nase Schutz Masken angeboten.
- Auf der Sportlerterrasse stehen Sitzgelegenheiten zur Verfügung.
- Insbesondere in der Freizeit aber auch während des gesamten Lehrgangs sind die grundsätzlichen Hygienemaßnahmen wie auch das Abstandsgebot ausnahmslos zu beachten.

3. KRISENMANAGEMENT WÄHREND DER CORONA-PANDEMIE

Vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales wurde ein Arbeitsschutzstandard für Covid 19 festgesetzt. Unser beratendes Unternehmen im Arbeitsschutz Firma Neuweg hat uns hierbei unterstützt, einen Pandemieplan zu erstellen.

A. PFLICHTEN DES ARBEITGEBERS

Die Auswirkungen durch die Corona-Pandemie waren nicht vorhersehbar und erfordern aktuell von Arbeitgeberseite höchste Verantwortung gegenüber dem Personal durch größtmögliche Reduzierung aller möglichen Infektionsrisiken.

Damit der Betriebsablauf des Hotels und der Sportschule so lange wie möglich aufrechterhalten werden kann, sollten die nachfolgenden Empfehlungen unbedingt beachtet werden.

1.) Mitarbeiter/Innen (m/w/d) sind über die Pandemie zu informieren

Die Mitarbeiter/innen (m/w/d) sind bestmöglich über die aktuell erforderlichen Maßnahmen zur Infektionsvermeidung zu informieren. Entsprechende Informationen und Hygiene-Hinweise sind zur Verfügung zu stellen, wobei grundsätzlich die nachfolgenden Verhaltensmaßnahmen unbedingt zu befolgen sind:

- Richtiges Händewaschen
- Nur mit gereinigten/gewaschenen Händen ins Gesicht fassen

- Bei Husten/Niesen Abstand halten, sich wegrehen und sich die Armbeuge vor den Mund halten.

2.) *Arbeitgeber hat Vorbild-Funktion*

Der Arbeitgeber sollte stets selbst auf eine gute Hand sowie Husten- und Nieshygiene im Betrieb achten. Körperliche Kontakte, wie z. B. das Händeschütteln, sind zu vermeiden.

3.) *Hygiene-Standards sind ständig zu überprüfen*

Neben einer ausreichenden Reinigung und Hygiene sind intervallmäßige Reinigungsintervalle zu kontrollieren und belegungsbedingt zu intensivieren. Hierbei sind insbesondere die Sozialräume regelmäßig zu reinigen und mit ausreichenden Desinfektionsspendern auszustatten.

4.) *Abstand im Arbeits-Alltag halten*

Zur Vermeidung von Mitarbeiterversammlungen, wie z. B. durch einheitliche Anfangszeiten oder auch zeitgleichen Pausenzeiten, sollten unterschiedliche Arbeits- und Pausenzeiten mit dem Betriebsrat oder den Beschäftigten vereinbart werden. Somit gewährleistet der Arbeitgeber einen Kontakt-Abstand vom Anfang bis zum Ende der Arbeitszeit.

5.) *Personaleinsatz gezielt planen*

Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss.

6.) *Regelmäßiges Lüften der Arbeitsräume*

Da in geschlossenen Räumen die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigt, wird durch Lüften die Anzahl der sich in der Luft befindlichen erregerehaltigen Tröpfchenbildung, stark reduziert. Bei vorhandenen Klima- und Lüftungsanlagen sollten regelmäßige Wartungen und turnusmäßige Reinigungsintervalle Voraussetzungen für ein gesundes Arbeitsumfeld sein.

**Corona-Verhaltensregeln
für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen (m/w/d)
in Gastronomie und Hotellerie**

**Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung
und nach § 43 Infektionsschutzgesetz**

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen und die Gäste.

Sie sind verpflichtet, die nachfolgend aufgeführten Regeln konsequent einzuhalten. Verstöße können für den Betrieb zu hohen Bußgeldern oder sogar zur Schließung führen. Wenn Sie gegen Corona-Regeln verstoßen, wird das für Sie arbeitsrechtliche Folgen haben.

Machen Sie bitte auch Gäste oder Kollegen, die gegen Verhaltensregeln verstoßen, freundlich aber bestimmt darauf aufmerksam.

Bestätigen Sie bitte unten, dass Sie über die Verhaltensregeln informiert wurden und diese verstanden haben.

Diese Information ist zweimal auszufertigen

- für die Dokumentation im Betrieb, datiert und unterschrieben durch den Mitarbeiter (m/w/d) und den Unterweisenden
- für den Mitarbeiter (m/w/d) zum Mitnehmen

10 Regeln für das Corona Hygiene Plus:

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber den Gästen als auch gegenüber Kollegen.

- Im Service können Sie Hilfsmittel wie Tablettis nutzen, um den Abstand zu den Gästen leichter einhalten zu können.
- Denken Sie an die Einhaltung des Abstands z.B. auch am Pass oder in Durchgängen, während der Pause etc.
- Achten Sie darauf, dass sich z.B. in den Umkleide- und Sanitärräumen immer nur so viele Kollegen aufhalten, dass der Abstand gewahrt werden kann.

2. Mund-Nase-Schutz benutzen!

- Wo das Abstandhalten nicht möglich ist und auch keine räumliche Abtrennung vorhanden ist, tragen Sie eine Mund-Nase-Bedeckung.
- In einigen Bereichen mit Gastkontakt ist das ständige Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung gesetzlich vorgeschrieben. Halten Sie sich daran und folgen Sie den Anweisungen Ihres Vorgesetzten.
- Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

3. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!

- Mund-Nase-Bedeckung und andere Schutzausrüstung (z.B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleidung) darf immer nur von einer einzigen Person benutzt werden.
- Setzen Sie die Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf und ab. Das bedeutet: Hände waschen, richtig platzieren, bei textiler Maske („Alltagsmaske“) Innen- und Außenseite möglichst nicht berühren
- Pflegen Sie die Mund-Nase-Bedeckung richtig. Das bedeutet bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Nach einmaliger Nutzung heiß (mind. 60 °C, besser 95°C) waschen und vollständig trocknen
- max. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten. Bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Durchfeuchtete Maske umgehend austauschen
- Herstellerhinweise beachten

4. Händehygiene einhalten!

Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen von schmutzigen Gläsern, Geschirr oder Besteck.

- Waschen Sie die Hände richtig und gründlich (vgl. Anleitung „Hände waschen“)
- vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nach dem Toilettenbesuch
- Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe. Ziehen Sie diese richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig.

- Beachten Sie die sonstigen Regeln der Händehygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken).
- Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände, damit kleine Risse entstehen.
- Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht.

5. Nies- und Hustenetikette wahren

Achten Sie darauf, dass beim Husten oder Niesen kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht wird (vgl. Anleitung Nies- und Hustenetikette).

- Halten Sie beim Husten oder Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: Hände waschen.
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.

6. Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren

- Falls Sie Ihre Arbeitskleidung selbst waschen: Waschen Sie regelmäßig und hygienisch, mind. mit 60°C, besser mit 95°C.
- Bewahren Sie Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander auf.

7. Direkten Handkontakt vermeiden!

Vermeiden Sie den direkten Handkontakt zu Personen und Gegenständen.

- Gästen und Kollegen nicht die Hand schütteln.
- Falls mit Bargeld gezahlt wird: Lassen Sie sich das Geld nicht direkt in die Hand geben, sondern über eine Ablage (z.B. Tablett) überreichen
- Auch bei der Übergabe anderer Gegenstände sollte der direkte Kontakt möglichst vermieden werden.

8. Auf Körperkontakt verzichten!

Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben.

9. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

10. Nicht krank zur Arbeit!

Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank. Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

11. Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Ihr Schutz und der Schutz unserer Gäste vor einer Corona-Infektion sind uns wichtig. Wenn Sie und alle Kolleginnen und Kollegen diese Verhaltensregeln einhalten, ist das Risiko einer Ansteckung minimiert.

Sollten Sie einer Risikogruppe angehören, insbesondere eine Vorerkrankung haben, die das Corona-Risiko erhöht, sprechen Sie bitte mit Ihrem Vorgesetzten darüber.

Der Mitarbeiter/die Mitarbeiterin (m/w/d)

Name

wurde am

Datum

von

Name Unterweisende

über die Corona-Verhaltensregeln und die betrieblichen Hygieneregeln /
Dokumentationspflichten unterrichtet.

**Ich bestätige, dass ich wie angegeben unterrichtet wurde. Die Corona-
Verhaltensregeln wurden mir ausgehändigt. Ich habe die Corona-Hygiene-
Regeln verstanden und werde diese einhalten.**

Unterschrift Mitarbeiter/in (m/w/d)

Warenannahme Information für unser Personal

Alle Lieferanten müssen sich 10 Minuten vor Eintreffen zur Lieferung telefonisch unter den jeweiligen Telefon Nr. vorab anmelden, das eine Reibungslose Annahme der Ware gewährleistet ist. Die Lieferanten haben die Lieferung dem jeweiligen Personal an der Lieferanten Tür zu übergeben. Ein Mundschutz ist hierbei zu tragen. Betreten der Räumlichkeiten sind hierbei zu vermeiden. Die Person, die die Ware entgegen nimmt, hat die jeweiligen Daten mit Lieferant, Namen des Fahrers / FahrerIn, Ankunftszeit, Abfahrtszeit und den Personen die die Waren entgegen genommen haben leserlich in die dafür vorgesehen Liste (Ordner) im Küchenbüro einzutragen. Die Daten werden nach Datenschutzrechtlicher Vorgabe nur zur Vorsorge aufgenommen um bei einem Falle einer Ansteckung von Corona die Rückverfolgung gewährleisten zu können.

Der Küchenchef

12.Mai.2020

<u>Lebensmittel</u>	06401/802-162	Küche
<u>Getränke</u>	06401/802-161	Service
<u>Reinigungsmittel</u>	06401/802-136	Houskeeping
<u>Haustechnik</u>	06401/802-139	Haustechnik
<u>Rezeption</u>	06401/802-0	Rezeption