

Sicherheits- und Hygienekonzept Caritas Tagungszentrum

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeitenden

(Stand 16.08.2021)

Allgemein

Hygiene hat im Tagungszentrum schon immer eine hohe Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und die entsprechenden Rahmenbedingungen angepasst. Dadurch wird ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeitende gewährleistet.

Besucher_innen unseres Tagungszentrums mit Hotelbetrieb, müssen einen negativen Test vorlegen der nicht älter als 24 Stunden ist. [Teststationen](#) finden Sie innerhalb des Stadtgebietes. Genesene und geimpfte Personen sowie Kinder bis einschließlich fünf Jahre sind von der Testpflicht befreit. Es muss dieser in schriftlicher oder digitaler Form vorgezeigt werden. Es gilt im gesamten Tagungszentrum Maskenpflicht.

- Alle Mitarbeitende wurden zu unseren aktuellen [Hygienerichtlinien](#) geschult; dies ist dokumentiert
- Die Mitarbeiter erhalten 2 x /Woche ein Schnelltestangebot
- Alle Mitarbeitende mit Erkältungssymptomen begeben sich in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten wurden intensiviert.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden.
- Alle Mitarbeitende haben Mund-Nasen-Schutz.
- Immer wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeitenden einen Mund-Nasen Schutz
- In allen Umkleiden befinden sich Aushänge zum Verhalten in Corona-Zeiten.

Eingangsbereiche

- In allen Eingangsbereichen befinden sich Aushänge mit Hinweisen (Verhaltensregeln) für unsere Gäste (A3).
- Die automatisch öffnenden Türen stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“.
- In den Eingangsbereichen Rezeption, Haus 17a, 19a, 19b sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert.

Desinfektionsstationen [mit Anleitung](#) befinden sich an folgenden Orten:

Haus 19b:

- Toiletten Restaurant UG
- Eingangsbereich

Haus 19:

- Eingangsbereich/Rezeption
- UG vor Personaltoilette
- UG Restaurant 19 – Buffetbereich Frühstück
- 1. OG vor 110
- 2. OG Toilette

Haus 17a:

- Flur vor Toilette
- Eingangsbereich

Haus 19a:

- Flur Toilette vor 300
- Eingangsbereich

Version	1.11		erstellt	geprüft	freigegeben	Seite
Stand	16.08.2021	am:	07.20	07.20	07.20	1 von 3
Datei	Sicherheits-Hygienekonzept	durch:	MS	DS	MS	

Empfang / Check-IN / Check-Out / Lobby

- Anreisen aus Risikogebieten: [Coronavirus-Einreiseverordnung \(CoronaEinreiseV\) \(bundesgesundheitsministerium.de\)](https://www.bundesgesundheitsministerium.de)
- Empfangsbereich ist gut durchlüftet, die Eingangstür wird - soweit möglich - dauerhaft offen gestellt; Fenster werden geöffnet zwischen Rezeptionsmitarbeitenden und Gast befindet sich eine Spuckschutzwand aus Plexiglas.
- auf dem Boden wurden Abstandsmarkierungen (1,5 m) angebracht, ebenso ein Hinweisschild „Bitte Abstand halten“.
- Kontaktlose Zahlungen – alle Karten und per Mobiltelefon (auch ApplePay) werden bevorzugt.
- alle Zimmerschlüssel werden nach Rückgabe bei Abreise desinfiziert.
- Entfernt wurden der öffentliche Obstkorb, das Angebot von Gummibärchen und eines Begrüßungsgetränks im Empfangsbereich.
- Gäste/Kunden können an der Rezeption einen Mund-Nasen-Schutz kaufen.
- Die Bedienelemente der Kaffeemaschine am Empfang werden regelmäßig desinfiziert.
- Über einen QR-Code Aufsteller können Informationen abgerufen werden.
- Beherbergungsverbote werden umgesetzt

Zimmer

- Etage / Zimmermädchen – werden fest zugeteilt, eine entsprechende Information an KDS (Reinigungsfirma) ist erfolgt.
- Alle Lichtschalter und Griffe werden bei jeder Reinigung desinfiziert.
- Lüften der Zimmer: Während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten werden die Zimmer mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) gelüftet – wo möglich mit Durchzug
- Nach jedem Zimmer werden die Reinigungslappen gewechselt.
- Das Reinigungspersonal arbeitet mit Mund-Nasen-Schutz
- Zimmermappen und Unnötiges wurde aus den Zimmern geräumt; die Gäste werden auf die Möglichkeit des „Code2Order“ aufmerksam gemacht.

Zusätzlich gilt - bis alle Einschränkungen aufgehoben sind:

- Die Zimmer bleiben - je nach Auslastung - nach der Belegung für 24 Stunden unbelegt.

Aufzüge

- In allen Aufzügen befindet sich ein Hinweisschild: Maximal 1 Person zulässig.
- Die Taster im Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert.

Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- Das für die Reinigung der öffentlichen Flächen zuständige Personal wird täglich zur Desinfektion von Türgriffen, Arbeitsflächen etc. eingeteilt; die öffentlichen Toiletten werden zwischen 07:00 und 18:00 Uhr 5 x kontrolliert bei Bedarf gereinigt.
- Vor allen öffentlichen Toiletten befinden sich Desinfektionsspender mit Anleitung zum Desinfizieren.
- In allen Toiletten befindet sich eine Anleitung zum [Händewaschen](#).
- Alle für die Reinigung der öffentlichen Flächen zuständigen Mitarbeitenden und die Mitarbeitenden aus jedem Bereich wurden zur Flächendesinfektion geschult durch die Firma KDS.

Kantine (Restaurant)

- Die Restaurantkapazität wurde reduziert.
- Auf dem Boden sind Abstandsmarkierungen mit 1,5 m Markierung angebracht.

Version	1.11		erstellt	geprüft	freigegeben	Seite
Stand	16.08.2021	am:	07.20	07.20	07.20	2 von 3
Datei	Sicherheits-Hygienekonzept	durch:	MS	DS	MS	

- Veranstalter sind verpflichtet, zu Beginn die Pausenzeiten an der Rezeption verbindlich anzumelden [Pauseneinteilung.docx](#).
- Die Gäste dürfen den Pausenbereich nur mit Mundschutz betreten und ihn erst am Platz ausziehen.
- Die Gastronomieräume werden vor und nach den Mahlzeiten lange gelüftet.
- Immer wenn es das Wetter zulässt, werden Gäste und Kunden gebeten, die Terrasse zu nutzen.
- Speisen vom Büffet: Die Gäste sind verpflichtet, sich - bevor sie an das Büffet gehen - die Hände desinfizieren. Zusätzlich macht das Personal die Gäste bei Bedarf darauf aufmerksam. An Stellen, an denen kein Spuckschutz vorhanden ist, werden die Speisen weiterhin abgedeckt gerichtet.
- Die Mittagessenszeit wird von 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr verlängert.
- Auf Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch wird verzichtet.
- Es werden ausschließlich (Einmal-) Papierservietten verwendet.
- Alle Servicemitarbeitenden tragen einen Mund- und Nasenschutz.
- Die Bedienelemente der Kaffeemaschinen werden regelmäßig desinfiziert und - wenn möglich - vom Personal bedient.
- Es wird erst abgeräumt, wenn der Gast gegangen ist. Der Tisch wird feucht abgewischt und desinfiziert.

Tagungsräume/Veranstaltungsmanagement:

- Die Veranstalter (Rerent_innen, Dozent_innen) erhalten ein Infoschreiben mit Hinweisen auf Hygieneregeln, Pausenfenster; Mundschutz (durch den Veranstalter zu bringen), Teilnehmenden-Listen + Telefonnummern für Doku der Gäste
- Kontaktnachverfolgung durch Teilnehmerlisten und Einsatz der Luca-App
- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung großer Tagungsräume
- Es wird empfohlen den Abstand von 1,5 m in den Tagungsräumen einzuhalten
- Die Teilnehmer können am Platz, wenn der Abstand eingehalten wird, den Mundschutz abnehmen.
- In allen Pausen werden die Veranstaltungsräume gut gelüftet
- Die oberen Parkplätze sind gesperrt; dadurch kann die Terrasse im Rahmen von Veranstaltungen für Gruppenarbeiten etc. genutzt werden

Kaffeepausen

- Veranstalter sind verpflichtet, zu Beginn die Pausenzeiten an der Rezeption verbindlich anzumelden.
- Die Gäste dürfen den Pausenbereich nur mit Mundschutz betreten und ihn erst am Platz ausziehen.
- Abgeräumt wird erst, wenn der Gast seinen Platz verlassen hat.
- Speisen, die nicht unter einem Spuckschutz stehen, werden vorportioniert und abgedeckt.
- Die Bedienelemente der Kaffeemaschinen werden regelmäßig desinfiziert und - wenn möglich - vom Personal bedient. Desinfektionstücher stehen neben jeder Maschine.

Beschilderung/Hinweise Download auf Dehoga:

z.T. abgespeichert unter H:\gs\fak\gaestehaus\Leitung\Vorlagen_Leitung\Hygienekonzept\Vorlagen

<https://www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/>

Wir richten uns nach der aktuellen Landesverordnung Baden-Württemberg

[Aktuelle Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg: Baden-Württemberg.de \(baden-wuerttemberg.de\)](https://www.baden-wuerttemberg.de)

Version	1.11		erstellt	geprüft	freigegeben	Seite
Stand	16.08.2021	am:	07.20	07.20	07.20	3 von 3
Datei	Sicherheits-Hygienekonzept	durch:	MS	DS	MS	