

## Sicherheits- und Hygienekonzept Caritas Tagungszentrum

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 26.05.2020)

### Allgemein

Hygiene hat im Tagungszentrum schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter auf sicherzustellen.

- Alle Mitarbeiter sind bis zur Eröffnung über die notwendigen [Hygienerichtlinien](#) geschult und alles ist dokumentiert
- Alle Mitarbeiter die Erkältungssymptome aufweisen sind mind. 7 Tage in Quarantäne
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Alle Mitarbeiter haben Mund-Nasen Schutz (waschbar)
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeiter einen Mund-Nasen Schutz
- Aushänge in allen Umkleiden zum Verhalten in Corona-Zeiten

### Eingangsbereiche

- Gästeinfo mit [Verhaltensregeln](#) aufhängen (auf A3 drucken)
- Automatische Türen stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“
- Eingangsbereich Rezeption,
- Haus 17 a, 19a, 19b sind direkt nach dem Eingang Desinfektionsspender installiert

Desinfektionsstationen [mit Anleitung](#):

- Haus 19b:
  - Toiletten Restaurant UG
  - Eingangsbereich
  -
- 19:
  - Eingangsbereich/Rezeption
  - UG vor Personaltoilette
  - UG Restaurant 19 – Buffetbereich Frühstück
  - 1. OG vor 110
  - 2. OG Toilette
  -
- 17a:
  - Flur vor Toilette
  - Eingangsbereich
  -
- 19a:
  - Flur Toilette vor 300
  - Eingangsbereich

### Empfang / Check-IN / Check-Out / Lobby

- Gut durchlüfteter Bereich, Eingangstür wenn möglich dauerhaft offen stellen; Fenster öffnen
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter – Gast
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5m Markierung
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen – alle Karten und per Mobiltelefon, (Terminal noch einrichten mit EDV und Systemsoft Ende Mai)
- Desinfektion aller Zimmerschlüssel vor Ausgabe

- Kein öffentlicher Obstkorb im Empfangsbereich
- Mund-Nasen Masken sind an der Rezeption zu kaufen
- Bedienelemente der Kaffeemaschine am Empfang wird regelmäßig desinfiziert

## Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage / Zimmermädchen – Info an KDS(Reinigungsfirma)
- Desinfektion von allen Lichtschaltern / Griffen bei jeder Reinigung – Schulung über KDS
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- / Nasenschutz
- Zimmermappen und unnötiges aus den Zimmern räumen; auf Code2order aufmerksam machen (Info)

Zusätzlich bis alle Einschränkungen aufgehoben sind:

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

## Aufzüge

- Hinweisschild: Maximal 1 Personen zulässig an allen Aufzügen - aufhängen
- Taster im Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert (ÖR)

## Unterhaltsflächen / Öffentliche Toiletten / Hygiene

- ÖR ist täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt  
Dieser ist mit einer Weste mit sichtbarem Aufdruck unterwegs
- 2 stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten (7.00 – 18.00 Uhr)
- Desinfektionssponder VOR allen öffentlichen Toiletten verfügbar mit Anleitung zum Desinfizieren
- Anleitung [Händewaschen](#) in allen Toiletten
- Schulung Mitarbeiter der ÖR und aus jeder Abteilung zur Flächendesinfektion durch KDS, Herr Kotaranin

## Kantine (Restaurant)

- Reduzierung der Restaurantkapazität um über 50%
- Zur Sicherheit des Mindestabstands (1,5m), bekommt jeder Gast einen eigenen Tisch zugewiesen
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5m Markierung
- Veranstaltungen müssen zu Beginn , die Zeit an der Rezeption verbindlich anmelden [Pauseneinteilung.docx](#)
- Die Gäste dürfen den Pausenbereich nur mit Mundschutz betreten und ihn erst am Platz ausziehen
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Terrasse
- Frühstücksbuffet wird um es zu entzerren um den Pausenbereich erweitert. Brötchen werden in einzelne Brotkörbchen gelegt und abgedeckt, Wurst und Käse wird auf Teller gelegt und abgedeckt (Bsp. Ikea) . Müsli, Joghurt in Schalen vorportioniert und mit Folie abgedeckt, Portionsmarmelade und Portionsbutter, warme Speisen werden auf Wusch aus der Küche serviert.
- Verlängerung der Mittagessenszeit von 11.45 Uhr bis 14.15 Uhr
- Mittag/Abendessen Salat wird auf Teller gerichtet und abgedeckt. Salatsauce vorportioniert in Schälchen und abgedeckt. Die warmen Speisen werden vom Küchenpersonal (mit Mund/Nasenschutz ausgegeben
- Getränke stehen auf dem Getränkebuffet vor dem Kühlschrank
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Ausschließlich verwenden von Papierservietten (einmal)
- Servicemitarbeiter mit Mund- und Nasenschutz
- Bedienelemente der Kaffeemaschinen wird regelmäßig desinfiziert und wenn möglich vom Personal bedient. Desinfektionstücher stehen neben jeder Maschine.

- Abgeräumt wird erst wenn der Gast gegangen ist. Der Tisch wird feucht abgewischt und desinfiziert. Danach wieder für eine Person eingedeckt.

### **Tagungsräume/Veranstaltungsmanagement:**

- **Infoschreiben** für Referenten zusammenstellen: Hygieneregeln, Pausenfenster; Mundschutz (durch den Veranstalter zu bringen), Teilnehmerlisten+Telefonnummern für Doku der Gäste,
- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung großer Tagungsräume
- Stuhl frei – Stuhl belegt Regel (Stuhl bleibt als Abstandshalter stehen, mind. 1,5 m Gesamtabstand)
- Kein öffentlicher Obstkorb im Pausenbereich
- In allen Pausen gut lüften
- Die oberen Parkplätze werden gesperrt dadurch kann die Terrasse besser als Gruppenarbeit etc. benutzt werden

### **Kaffeepausen**

- Veranstaltungen müssen zu Beginn , die Zeit an der Rezeption verbindlich anmelden
- Die Gäste dürfen den Pausenbereich nur mit Mundschutz betreten und ihn erst am Platz ausziehen
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Speisen werden vorportioniert und abgedeckt
- Bedienelemente der Kaffeemaschinen wird 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/>