



Corona - Hygienekonzept

Familienerholungswerk der Diözese Rottenburg-Stuttgart e.V.

Standort: Familienferiendorf in _____

Verantwortlich (Hausleitung / Stellvertreter*innen / Abteilungsleiter)

Erstellt am

Erstellt von

Vorwort

Die Corona (SARS-CoV-2)-Pandemie trifft jeden, Mitarbeitende, Gäste und Lieferanten, Partnerbetriebe gleichermaßen.


Diese Pandemielage hat erhebliche Auswirkungen auf das Leben jedes Einzelnen und betrifft alle wirtschaftliche Aktivitäten und damit die ganze Arbeitswelt – so auch unsere Familienferiendörfer.

Das vorliegende Hygienekonzept sieht daher zeitlich befristete, zusätzliche Maßnahmen zum Infektionsschutz vor und berücksichtigt umfassend den SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des BMAS von April 2020. Die nachfolgend beschriebenen, besonderen Maßnahmen verfolgen das Ziel, unsere Gäste zu schützen und gleichermaßen die Gesundheit von Beschäftigten zu sichern.

Es unterliegt ständiger Kontrolle und wird bei Bedarf den tagesaktuellen Richtlinien, Vorgaben und behördlichen Anordnungen angepasst. Zu beachten ist, dass es darüber hinaus standortbezogen auch weitere Pläne gibt, die nur für einzelne Abteilungen Anwendung finden.

Das vorliegende Konzept beruht auf den Vorschlägen und Anregungen der Verwaltungs-Berufsgenossenschaft (VBG), der Berufsgenossenschaft Nahrung und Gastgewerbe (BNG), der Bayern Tourismus Marketing GmbH und eigener Erarbeitungen.

Familienerholungswerk der Diözese Rottenburg-Stuttgart e.V.



Vorstand

Allgemein/Bereichsübergreifend

Interne Abläufe

- ◇ Distanzregeln einhalten: stets ausreichend Abstand (1,5 m) zu anderen Personen gewährleisten
- ◇ Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) vermeiden
- ◇ In die Armbeuge oder in ein Taschentuch niesen oder husten und das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel entsorgen
- ◇ Hände vom Gesicht fernhalten
- ◇ Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife, min. 30 Sekunden
- ◇ Anbringung von Desinfektionsmittelspendern
- ◇ Genügend Mund-Nasen-Schutz-Vorrat anlegen
- ◇ Freiluftaktivitäten präferieren (siehe Pädagogische Konzepte)
- ◇ Angehörige von Risikogruppen besonders schützen
- ◇ Türen geöffnet lassen wo möglich (Feuerpolizeiliche und weitere Vorschriften beachten!)
- ◇ Zutritte / Eintritte steuern (Rezeption, Gesellschaftsräume, Tagungsbereiche, öfftl Toiletten)
- ◇ Diese Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- ◇ Häufiges Lüften
- ◇ Keine Garderoben- und Gepäckentgegennahme
- ◇ Nutzung Personenaufzüge nur für Menschen mit Behinderung, Tasten sind gründlich zu desinfizieren

Informationen für Gäste

- ◇ Abfrage von Erkrankungen/akuten Krankheitssymptomen vor, spätestens bei Anreise.
- ◇ Hinweis auf Informationspflicht der Gäste bei relevanten Symptomen (auch wenn sie erst vor Ort auftreten)
- ◇ Mögliche Änderung in der Gästeabwicklung kommunizieren (z. B. kontaktlose Schlüsselübergabe, Anforderungen beim Check-in/-out)
- ◇ Hygiene-Konzept bei Reservierung / vor Anreise zusenden
- ◇ Selbstverpflichtungserklärung beachten (separate Anlage)
- ◇ Einschränkungen im Betrieb/am Urlaubs-/Aufenthaltort kommunizieren (z. B. geänderte Öffnungszeiten, Änderung der Essenszeiten, keine Buffets, Platten- Tischservice, ggf. Essensabholungen in Thermobehältern ermöglichen)

Anreise

- ◇ Um Verzicht von Fahrgemeinschaften mit Personen außerhalb des eigenen Hausstandes bitten
- ◇ Wegeleitung mit Abstandsmarkierungen von Parkplatz bis Eingang/Kasse/Rezeption (Beschilderung)
- ◇ Intern: maximale Anzahl der Fahrzeuge festlegen, ggf. eingreifen und Entzerren

Rezeption/Kasse/Check-in/Check-out

- ◇ Physische Distanz der Mitarbeiter untereinander (1,5 m)
 - ◇ Bodenmarkierungen für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m durch Gäste/Besucher
 - ◇ Zugangskontrolle zur Rezeption (jeweils nur eine Person zur Erledigung der Formalitäten der An- und Abreise) im separaten Empfangsbereich
 - ◇ Tragen von Mund-Nasen-Schutz für Mitarbeiter und Gäste, regelmäßiger Wechsel der Masken
 - ◇ Hinweis an Gäste zum Tragen von Mund-Nasen-Schutz, ggf. zum Kauf anbieten
 - ◇ Nach Möglichkeit keine Zahlungsvorgänge an der Rezeption – wir schicken Rechnungen zu
 - ◇ Wo vorhanden, EC-Karten-Geräte stündlich desinfizieren
 - ◇ Sensibilisierung der Gäste für Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Maßnahmen – Hinweis auf Hygienekonzept, Aushändigung der Selbstverpflichtungserklärung
 - ◇ Anbringung von Desinfektionsmittelspendern an Ein- und Ausgängen/Rezeption
 - ◇ Kontaktlose Schlüsselübergabe (Tablett) Zimmerschlüssel werden bei An- und Abreise desinfiziert
 - ◇ Meldescheine werden mit eigenem Stift von Gast ausgefüllt
 - ◇ Verbale Hinweise auf Informationspflicht bei Unwohlsein
 - ◇ Kein Händeschütteln
 - ◇ Keine Prospektständer, auf Nachfrage herausgeben
 - ◇ Min. stündliche Desinfektion von Rezeptionsdesks, Arbeitsbereichen mit Kundenkontakt
- Familienerholungswerk der Diözese Rottenburg-Stuttgart e.V. – Corona - Hygienekonzept



- ◇ Nur Unterbringung von Gästen aus einer häuslichen Gemeinschaft/Familie pro Haus / Ferienwohnung
- ◇ Erfassen sämtlicher Personen pro Ferienwohnung/Hotelzimmer, sodass eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen bei einer Infizierung jederzeit möglich ist
- ◇ Regelmäßiges Lüften geschlossener/Gemeinschaftsräume

Zimmer/Housekeeping

- ◇ Kontinuierliche Aufzeichnung der Reinigung der Räume (Dokumentation der gereinigten Einheiten)
- ◇ Desinfektion von WC / Bad / Küche / Arbeitsflächen, gründliches Lüften
- ◇ Nicht waschbare Gegenstände aus Zimmern entfernen
- ◇ Kritische Materialien (z. B. Tagesdecken, Wolldecken, etc.) aus Zimmern und Ferienwohnungen entfernen
- ◇ Keine offenen Obstkörbe / Getränke anbieten
- ◇ Keinerlei Flyer, Prospekte in den Häusern auslegen
- ◇ Hinweis an Gäste, vorrangig die Sanitäreinrichtungen/Küchen ihrer Unterkunft zu nutzen
- ◇ Wichtige Telefonnummern veröffentlichen
- ◇ Hinweis: Regelmäßiges Lüften der Häuser und Zimmer durch die Gäste
- ◇ Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen (Entsprechend Reinigungsplan – auch Fremdfirmen nochmals zur Einhaltung verpflichten)
- ◇ Reinigung zum Schutz der Gäste und des Personals nur bei Abreise – keine Zwischenreinigungen (gleichzeitig Umweltschutz)

Verpflegung

- ◇ Desinfektionsmittelspender an Ein- und Ausgängen
- ◇ Reinigung und Desinfektion nach jedem Gast
- ◇ Verwendung von Einmal-Servietten
- ◇ Tischabstand erhöhen, Besetzung der Tische nur mit den jeweiligen Haus-Wohnungsgemeinschaften, entsprechend der gesetzlichen Auflagen (Tagesaktuell)
- ◇ Nach Möglichkeit Essen zum Mitnehmen anbieten
- ◇ Nach Möglichkeit Essensausgaben einrichten
- ◇ Unterschiedlicher Turnus im Speisesaal – Schichtbetrieb, daher ggf verringerte Verweildauer berücksichtigen
- ◇ Personal immer mit Mund-Nasen-Schutz zur Ausgabe
- ◇ Buffets sind zu vermeiden, eine Ansammlung von Gästen vor dem Buffet ist zu umgehen, indem Speisen direkt am Platz serviert werden oder die Ausgabe schnell von statten geht
- ◇ Keine Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch
- ◇ Keine offenen Getränke, verstärkt Flaschen statt Gläser ausgeben
- ◇ Besteckkörbe auf den Tischen werden nach jeder Belegung getauscht/gereinigt
- ◇ Geschirrspültemperatur ständig überprüfen (mindestens 70 Grad)
- ◇ Schmutziges und sauberes Geschirr wird räumlich getrennt voneinander – nach Möglichkeit auch in der Spülküche
- ◇ Platzeinweisung mit Tischnummern
- ◇ Stärkerer Fokus auf Verpflegung unter freiem Himmel (Kein Grillen)

Sanitäreanlagen

- ◇ Ggf. jedes zweite Waschbecken / Urinal sperren
- ◇ Begrenzung der zulässigen Personenzahl (drei zur gleichen Zeit)
- ◇ Erhöhung der Reinigungsfrequenz (mehrmals täglich)
- ◇ Desinfektionsmittelspender für Besucher
- ◇ Anleitung zum Händewaschen an den Waschbecken aushängen
- ◇ Hautschonende Flüssigseifen zur Verfügung stellen

Außenbereiche, Spiel-/Sportplätze

- ◇ Kinderspielplatz/Kinderspielzimmer müssen so gestaltet werden, dass die Familien es in getrennten Zonen bzw. zu unterschiedlichen Zeiten benutzen können. Sollte dies nicht möglich sein, werden die Spielplätze gesperrt (tagesaktuelle Auflagen beachten)
- ◇ Indoor-Spielbereiche (Kindergärten) ggf. geschlossen halten (tagesaktuelle Auflagen beachten)
- ◇ Regelmäßiges Lüften
- ◇ Hinweis auf Einhaltung der Abstandsregelung
- ◇ Vorher definierte Spielzeit und Spielplan zum Eintragen bei Volleyball- Bolzplätzen
- ◇ Zur Verfügung gestelltes Spielzeug in öffentlich zugänglichen Räumen entfernen
- ◇ Alle Grill- und Versammlungsplätze bleiben bis auf weiteres gesperrt (tagesaktuelle Auflagen beachten)

Kinder

- ◇ Haftungsausschluss, Eltern haften für die Gesundheit ihrer Kinder
- ◇ Die Aufsichtspflicht verbleibt stets bei den Eltern, auch die Aufsicht darüber, dass Kinder die gesundheitsrelevanten Auflagen einhalten.

Personal

- ◇ Ausreichende Schutzabstände sollen auch am Arbeitsplatz (Büro/Küche/Werkstätten usw.) eingehalten werden
- ◇ Bereitstellung von Mund-Nasen-Schutz, Händedesinfektionsmittel
- ◇ Ggf Bereitstellung von Handschuhen
- ◇ Versetzte Pausen-, Arbeits- und Essenszeiten – keine Überbelegung in Umkleide- und Aufenthaltsräumen

Krankheit/Erste Hilfe

- ◇ Mitarbeiterschutz: Informationspflicht bei Symptomen
- ◇ Angehörige von Risikogruppen besonders schützen

Arbeitseinsatz

- ◇ Falls umsetzbar, Homeoffice ermöglichen
- ◇ Schichtbetrieb organisieren, dabei möglichst immer die gleichen Personen zu Schichten zusammenstellen
- ◇ Dienstreisen auf ein absolutes Minimum reduzieren und stattdessen Video- und Telefonkonferenzen nutzen

Arbeitsmittel

- ◇ Werkzeuge und Arbeitsmittel möglichst personenbezogen verwenden (z.B. Küche: Arbeiten mit den gleichen Messern, möglichst nicht untereinander tauschen)
- ◇ Regelmäßige Reinigung bei wechselnder Nutzung (z.B. PC Tastaturen, Schreibtische, Telefone desinfizieren) Regelmäßige Desinfektion der Türklinken.

Flächenreinigung / -Desinfektion

- ◇ Wir reinigen mit Desinfektionstüchern und Desinfektionssprays, die bei der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie gelistet sind (DGHM) und vom Verband für angewandte Hygiene zertifiziert wurden (VAH). Die Mittel wirken bakterizid, fungizid, tuberkulozid (inkl. Mycobacterium terrae), viruzid und sind damit umfassend wirksam gegen alle behüllten Viren (z.B. Corona) sowie gegen Rota- und Noro-Viren. Welche Mittel dies sind, können Sie an der Rezeption erfahren.

Beim Einsatz von flüssigen Desinfektionsmitteln achten wir auf folgende Punkte:

- Eingesetzte Desinfektionsmittel sind zugelassen. Die empfohlene Dosierung, Temperatur und Wirkzeit ist einzuhalten.
- Wischflüssigkeiten werden nur einmal benutzt. Nach Reinigung von max. 50 m² ist die Wischflüssigkeit zu ersetzen

Küche

- ◇ Hier und u.U. auch in weiteren Abteilungen wie dem Reinigungsbereich gelten separate Hygienepläne, die über die bereits im Einsatz befindlichen Konzepte (HACCP) hinaus, auf die Besonderheiten der gegenwärtigen Situation eingehen.

Ort, Datum, Unterschrift Hausleitung