



**RedStone Hotels GmbH
Stralauer Allee 17e
10245 Berlin**

Schutz- und Hygienekonzept

**Zur Eindämmung der Verbreitung des Coronavirus SARS-
CoV-2 und COVID-19**

Verfasser:

**RedStone Hotels GmbH
Stralauer Allee 17e, 10245 Berlin
Geschäftsführer:
Aleksandar Kolev,
g.wilhelm@redstone-hotels.com**

© Copyright 2020 – Urheberrechtshinweis

Alle Inhalte dieses Seminars, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim Referenten. Wer gegen das Urheberrecht verstößt (z.B. Bilder oder Texte unerlaubt kopiert), macht sich gem. §§ 106 ff UrhG strafbar, wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muss ggf. Schadensersatz leisten (§ 97 UrhG).

Inhaltsverzeichnis:

	<u>Seite</u>
Teil I – Allgemeine Schutzmaßnahmen	1
1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern	1
2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)	1
3. Mund-Nasen-Schutz richtig anziehen und tragen	2
4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	2
5. Handhygiene	2
6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs	3
7. Parkplatz	3
a) Absperrungen	3
b) Zufahrtsbegrenzungen	3
c) Weitere Möglichkeiten	3
8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung	3
9. Zutritt betriebsfremder Personen	4
10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen	4
Teil II - Umsetzung der Maßnahmen in den einzelnen Bereichen	4
1. Ein- und Ausgang / Restaurant	4
2. Außengastronomie	5
3. Toilettenanlagen	5
4. Küche	5
5. Frühstück	5
6. Hoteletagen	6
7. Rezeption	6
8. Umgang mit den Gästen	6
9. Umgang mit den Mitarbeitern	6
10. Aufbewahrung / Grundlagen	7

Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Frau Meißner

E-Mail: meissner@redstone-hotels.com

Teil I - Allgemeine Schutzmaßnahmen

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstands- und Hygieneregeln;
- Anbringen von Bodenmarkierungen an der Rezeption und in Wartebereichen, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter und der Gäste;
- Aushang von Hinweisschildern in den sensiblen Bereichen;
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln;

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen;
- an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Gästeberatung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma einsetzen;
- Hinweis an Gäste, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist;

- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Gäste;
- Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen;
- Bereitstellung von PSA in besonders gefährdeten Arbeitsbereichen;

3. Mund-Nasen-Schutz richtig anziehen und tragen

- vor dem Anlegen, die Hände gründlich waschen;
- richtige Seite der Maske nach außen und Innenseite möglichst nicht berühren;
- Modell mit zwei Bändern: Unteres Kopfband in den Nacken legen, danach über die Nase ziehen. Oberes Kopfband oberhalb der Ohren platzieren;
- Modell mit Gummiband: Mit dem Kinn in die Maske einsteigen, Gummibänder hinter die Ohren ziehen, danach über die Nase ziehen;
- über Mund und Nase platzieren und mit Metallbügel an Nasenrücken drücken;
- während des Tragens möglichst nicht anfassen;
- bei Durchfeuchtung abnehmen und austauschen;
- von hinten abnehmen und potenziell erregerehaltige Vorderseite nicht berühren;
- nach dem Ablegen, die Hände gründlich waschen;

4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben;
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden;
- treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht;

5. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene;
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager);
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen;
- Bereitstellung von hautschonender Seife;

- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner);
- Hinweis auf Hautpflege;
- Bereitstellung von Einweghandschuhen;

6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs

- Anbringen von Bodenmarkierungen an der Rezeption und in Wartebereichen;
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Gäste;

7. Parkplatz

- um auch im Bereich des Parkplatzes die Einhaltung der Abstandsregeln zu gewährleisten, soll eine Verknappung der Parkplätze wie folgt ermöglicht werden:

a. Absperrungen

- jeden zweiten Parkplatz sperren (z. B. Hütchen, Absperrbänder, Klebestreifen am Boden, Hinweisschilder);

b. Zufahrtsbegrenzungen

- durch Mitarbeiter: nur so viele Fahrzeuge einfahren lassen, wie Kunden gestattet sind;
- Wartespuren einzeichnen, abmarkieren (Absperrbänder);

c. Weitere Möglichkeiten

- über eine maximal zulässige Parkdauer (Nachweis z. B. über Parkscheiben) kann die Verweildauer der Kunden evtl. reduziert werden;

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten);
- möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern;
- durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung);

9. Zutritt betriebsfremder Personen

- Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken;
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren;
- Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten;

10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume;
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude;
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen;
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen);
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona;

Teil II - Umsetzung der Maßnahmen in den einzelnen Bereichen

1. Ein- und Ausgang / Restaurant

- es ist ratsam, die Gäste umgehend im Eingangsbereich in Empfang zu nehmen und direkt zur Rezeption bzw. im Restaurant zu ihren Plätzen zu führen;
- ein Desinfektionsspender im Eingangsbereich vermittelt ein Gefühl der Sicherheit und wird sicher gern genutzt;
- Anleitungen zu den Hygiene- und Abstandsregeln im Restaurant sollen einerseits bereits von außen sichtbar sein, aber auch im Eingangsbereich innen noch einmal, zum Beispiel in einem Aufsteller, gut sichtbar sein;
- auch wenn es ungewohnt ist, sollten Gäste ihre Jacken und Mäntel mit an den Sitzplatz nehmen und nicht an der Garderobe ablegen;
- je nach Witterung können Eingangstüren zu Stoßzeiten geöffnet bleiben;

2. Außengastronomie

- wie im Innenbereich werden auch hier großzügige Abstände zwischen den Tischen eingehalten;

3. Toilettenanlagen

- Seifenspender sollen in jeder Toilettenanlage vorhanden sein, wenn möglich ist eine kontaktlose Variante zu bevorzugen;
- ergänzend wird Desinfektionsmittel für die Hände angeboten;
- Einwegtücher zum Abtrocknen der Hände sind waschbaren Handtüchern auf jeden Fall vorzuziehen;
- eine regelmäßige Desinfektion von Türklinken und Armaturen wird zusätzlich zum bestehenden Reinigungsintervall aufgenommen;
- sind Pissoirs in der Toilette verbaut, wird jedes zweite gesperrt;

4. Küche

- soweit es die räumlichen Gegebenheiten zulassen, werden die Arbeitsbereiche voneinander getrennt, ansonsten ist auf möglichst großen Abstand zwischen dem Personal zu achten;
- das Reinigungsintervall für die Berufsbekleidung wird besonders beim Küchenpersonal erhöht;
- in der Spülküche, bzw. im Spülbereich wird auf eine genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet;
- auch Arbeitsmaterialien sollen häufiger mit heißem Wasser gereinigt werden, da dies der Kontamination mit Viren entgegenwirkt;

5. Frühstück

- soweit möglich soll eine Frühstückskarte erstellt werden mit der Möglichkeit, schon am Vortag eine Auswahl zu treffen, um am nächsten Morgen die Zubereitung zu erleichtern;
- Kaffeevollautomaten zur Selbstbedienung werden gesperrt, Kaffee wird individuell serviert;
- soweit möglich werden Portionspackungen verwendet;

6. Hoteletagen

- die Minibar wird vorübergehend außer Betrieb genommen. Alternativ kann der Gast Getränke oder Snacks separat erwerben und dann im Kühlschrank kühlen;
- während der Reinigung sollen die Zimmer möglichst lange gelüftet werden;
- in den Fluren befindliche Schalter und Handläufe werden in einem gestrafften Reinigungsintervall desinfiziert;
- soweit möglich, erfolgt ein Wechsel der Reinigungstücher nach jedem Zimmer;

7. Rezeption

- der digitale Checkin wird vorrangig genutzt;
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden und Hinweisschilder weisen auf die Einhaltung der Abstandregeln hin;
- Mobile Payment soll vorrangig genutzt – und Bargeldzahlungen sollten wenn möglich vermieden werden;
- Zimmerschlüssel- oder Karten werden bei Rückgabe desinfiziert;

8. Umgang mit den Gästen

- die Gäste freuen sich, wieder reisen und den Service einer Hotelübernachtung in Anspruch nehmen zu dürfen, die Übermittlung eines Sicherheitsgefühls steht daher zum Restart an erster Stelle;
- die Aufklärung über die getroffenen Hygienemaßnahmen wird – soweit möglich - schon vorab via E-Mail oder Socialmedia kommuniziert;
- kommt der Gast ins Restaurant oder die Hotellobby, wird auf alle körperlichen Gesten wie Händedruck oder Schulterklopfen verzichtet;
- die Abstandsregel von 1,50 Meter sollte unbedingt eingehalten werden;
- an markanten Stellen wird noch einmal mit eindeutigen Aushängen auf die gängige Hust- und Niesetikette hingewiesen;

9. Umgang mit den Mitarbeitern

- die Mitarbeiter werden umgehend mit den neuen und angepassten Hygiene- und Abstandsregeln vertraut gemacht;

- Fragen und Probleme werden ausnahmslos ernst genommen und geklärt;
- auch in den Mitarbeiterbereichen wie Küche oder Umkleide werden Aushänge mit den aktuellen Hygieneregeln angebracht;
- Teambesprechungen werden ebenfalls auf Abstand stattfinden;
- die Mitarbeiter werden angewiesen, dass sie bei den Anzeichen eines Infektes sofort nach Hause gehen sollen und je nach Symptomen einen Arzt aufsuchen oder dort telefonisch Rat suchen sollen;
- auf gar keinen Fall sollen Mitarbeiter in ihrer Arbeitskleidung den ÖPNV nutzen;

10. Aufbewahrung / Grundlagen

Das vorliegende Schutz- und Hygienekonzept wird zur Vorlage und Einsicht an der Rezeption aufbewahrt.

Das Konzept wurde unter Beachtung der Verordnung über Maßnahmen zur Eindämmung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 und COVID-19 in Brandenburg (SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung – SARS-CoV-2-EindV) sowie des SARS CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales erstellt.

Datum

Geschäftsführer