

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Beherbergungsgewerbe

Hotel Munte am Stadtwald, Munte GmbH & Co.KG

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, das folgende Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz einzuhalten.

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäreinrichtungen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann.
- Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, werden Mund-Nasen-Bedeckungen getragen oder geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen angebracht.
- Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.
- Bei Gäste- und Personalwechsel werden berührte Flächen gereinigt.
- Alle Schutzmaßnahmen, die sich aus einer Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG ergeben, werden im Betrieb umgesetzt. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sind die Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung. Die Gefährdungsbeurteilung wird bei Kontrollen durch die Aufsichtsbehörden vorgelegt. Die Beschäftigten werden über die getroffenen Maßnahmen unterwiesen. Eine Personalbemessung wurde/wird nach Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und Erstellung des betrieblichen Hygiene- und

Arbeitsschutzkonzeptes durchgeführt, um zu gewährleisten, dass dieses auch mit dem vorhandenen Personal eingehalten werden kann.

2. Gästezahl und Eingrenzung der Nutzung

- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer, eine Ferienwohnung, eine Ferienzimmer oder eine ähnliche Einheit beziehen.
- Die Mindestabstände können in allen öffentlichen Bereichen eingehalten werden (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche u. ä.).

3. Restaurationsbetriebe

- Für die Restaurationsbereiche von Beherbergungsbetrieben gelten die Vorschriften für Gaststätten (siehe § 9 Absatz 1 Nummer 1 der Verordnung vom 12.5.2020.)

4. Weitere Angebote im Beherbergungsbetrieb

- Für Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche, Massagebehandlungen, Beautyanwendungen sowie weitere Dienstleistungen und Angebote werden die aktuellen Vorschriften, Kontaktbeschränkungen, Sorgfaltspflichten, Hygiene- und Abstandsregeln, Arbeitsschutzstandards sowie Empfehlungen entsprechend der Regelungen in der jeweils aktuellsten Version der Verordnung beachtet.

Weitere Maßnahmen

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), wird auf ein Minimum reduziert bzw. so zu gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).
- Es werden keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. werden diese nach Nutzung gereinigt.
- Lauf- und Verkehrswege sind breit genug.
- Es stehen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung.
- Geeignete Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an vielen Stellen im Hotel angeboten.

2. Gästezahl und Eingrenzung der Nutzung

- Markierungen am Boden im Bereich von Theken, Tresen u. ä. oder an Durchgängen, Zuwegungen u. ä. werden zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m als Orientierungshilfe für die Kunden angebracht.

3. Restaurationsbetriebe

- Der Beherbergungsbetrieb umfasst Restaurationsbereiche. Für diese besteht ergänzend ein eigenes Schutzkonzept entsprechend der Vorschriften für Gaststätten (siehe § 9 Absatz 1 Nummer 1 der 2. Corona-Verordnung vom 12.5.2020. Die Erfassung der Kontaktdaten ist nur erforderlich, wenn es sich bei den Gästen nicht um Übernachtungsgäste oder um Teilnehmer von Seminaren, Tagungen, Kongressen o.ä. handelt, bei denen die Kontaktdaten dem Betreiber bereits vorliegen.

4. Weitere Angebote im Beherbergungsbetrieb

- Der Zugang zum Wellnessbereich, wird, wenn es wieder erlaubt ist, nur noch über die Rezeption des Beautyfit, am Eingang des Hotels, ermöglicht. So wird es möglich, die Personenzahl im Wellnessbereich zu beschränken.

5. Eingang/Check-in

- Eine Warteschlangenbildung wird vermieden.
- Es wird keine Garderobe entgegengenommen.
- Die Kontakte zwischen Beschäftigten und Gästen werden auf das Notwendige beschränkt.
- Markierungen am Boden im Bereich der Rezeptionen werden zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m als Orientierungshilfe für die Kunden angebracht.

6. Bargeldlose Zahlung

- Es wird darauf hingewirkt, bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten zu nutzen und auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.
- In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

7. Regelmäßiges Lüften

- Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, werden häufig gelüftet.

8. Anzeichen von Krankheit

Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), halten sich generell nicht im Betrieb auf.

- Für Beschäftigte aus Risikogruppen (chronische Erkrankungen. Schwangere) werden besondere Schutzmaßnahmen getroffen.

