



Bundeswehr Sozialwerk
Hier scheint die Sonne!

Coronabedingtes Schutz- und Hygienekonzept im Haus Wiesenthal, Oberwiesenthal vom 21.12.2021

Es gelten folgende allgemeinen Grundsätze für das Hygienekonzept:

- 1. Abstandsgebot**
- 2. Maskenpflicht**
- 3. Unterweisung von Personal und Gästen zur Umsetzung von Corona-Maßnahmen**
- 4. Pflicht zur Kontakterfassung**
- 5. Testpflicht**

Maßnahmen zur Gewährleistung der allgemeinen Grundsätze

Einhalten des Mindestabstands von 1,50 m

- In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Foyer, Treppenhäuser, Restaurants, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche Tagungsräume, usw) sind die Hygiene- und Abstandsregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen sowie der Gäste untereinander einzuhalten
- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Überwachung durch die Hygieneteams

Personalhygiene und Schulungen

- Spezifische Unterweisung der Mitarbeiter in Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz, vor allem aber auch Schulung/Gesundheitsschutz der Mitarbeiter hinsichtlich einer Virenübertragung

Mund-Nasen-Bedeckungen

- Das Tragen von Mundschutz in den öffentlichen Bereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Sachsen, derzeit ist Maskenpflicht in allen öffentlichen Räumen.
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen
- Bevorratung von Mund-Nasen-Schutz für Gäste zum Erwerb bei Bedarf
- Ausreichende Ausstattung der Hotels mit Mund-Nasen-Schutz als Einmalartikel.
- Überwachung durch die Hygieneteams

Corona Tests

- Zulässig sind ausschließlich zertifizierte PCR oder PoC Antigentests
- Vollständig Geimpfte, Genesene, Ungeimpfte, alle Mitarbeiter unterziehen sich täglich vor Arbeitsbeginn einem Schnelltest im Testzentrum GT3
- Gäste reisen mit einem negativen Test Zertifikat (nicht älter als 24 Stunden) an. Testwiederholung für die Gäste im GT 3 möglich, Testung alle 48 Stunden. Das Test Zertifikat ist unaufgefordert an der Rezeption vor zu legen, es gilt die 3 G Regel bei dienstlichen Sachen.
- Test ist für alle über 16 Jahren Pflicht, egal ob Geimpft, Genesen oder ungeimpft.

Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, zuhause zu bleiben
- Bereitstellung von Notfall-Telefonnummern für betroffene Personen zu einem Arzt oder dem zuständigen Gesundheitsamt.
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personenkontakte nachverfolgen zu können.
 - Umgehende Information an
 - Zuständige Gesundheitsamt
 - Bereichsgeschäftsführer
 - Bundesgeschäftsführer (durch Bereichsgeschäftsführer)

Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion am Eingangsbereich, vor den Restaurants, WC und in der Küche.
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene
- Bereitstellen von Hautschutzmittel für Mitarbeiter. Häufiges Desinfizieren der Hände, verletzt den natürlichen Schutzmantel der Haut.
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Bereitstellung von Einweghandschuhen

Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs

- Wenn möglich, Ein- und Ausgang getrennt einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Gästen zu vermeiden
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Gäste, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- Überwachung durch die Hygieneents

Eingangsbereich und Check in

- Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen bei Anreise durch ein Gespräch, durch Aushändigung eines Hygienehinweises und gut sichtbare Hinweise informiert.
Die Hygienehinweise beinhaltet die Abstandregelungen, das Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen, die Gänge im Haus, die Nutzung des Aufzugs, die Schließung/Nutzung der Gemeinschaftseinrichtungen usw.
- Anreise nur mit gültigem negativen Corona Test, vollständig Geimpfte mit Nachweis und Genesene mit einem Nachweis, lt. Geltenden Regeln des Landes Sachsen
- Im Eingangsbereich befinden sich gut sichtbare Händedesinfektionsspender.
- Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschränkt. Abstandsregeln sind einzuhalten
- Die Benutzung des Aufzuges ist maximal zwei Hausständen erlaubt
- Überwachung aller Maßnahmen durch das Hygieneteam

Gastronomischer Bereich (Frühstücksservice, Restaurant, Bar)

- Alle Gäste sind verpflichtet, im Innenbereich einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Erst wenn die zugewiesenen Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden. Alle Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Am Eingang des Restaurants muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste an gut erkennbaren Händedesinfektionsspendern stattfinden.
- In den gastronomischen Einrichtungen ist der Mindestabstand zwischen den Tischen von mindestens 1,5 Meter stets zu gewährleisten. Dies gilt für den Innen- wie für den Außenbereich gleichermaßen.
- Die Belegung der Tische richtet sich nach der aktuell gültigen Kontaktbeschränkung
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Salz- und Pfefferstreuer) wird auf das Notwendige beschränkt und ständig desinfiziert
- Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist erforderlich.
- Buffets und Thekenverkauf sind zulässig.
- Selbstbedienung am Kaffeeautomat erfordert die Desinfektion der Bedienelemente des Kaffeeautomaten, Überwachung erfolgt durch die Hygieneteams
- Für die Benutzung von Gästetoiletten sind die Abstandsregeln einzuhalten.
- Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.

Küchenbereich

- Am Handwaschbecken in der Küche sind Spender für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher
- Einmalhandschuhe sind ständig zu tragen, ebenso der Mundschutz wenn am Büffet Speisen nachgestellt werden
- Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen. Das Besteck wird zusätzlich nach Entnahme aus der Spülmaschine, mit einer speziellen Desinfektionslösung gereinigt

Hotelzimmer und Flure

- Nach dem Ausschecken können die Zimmer neu belegt werden.
- Die Zimmer sind gründlich zu lüften und zu reinigen. Flächen, vor allem Türgriffe, Toiletten, Fernbedienung und Handläufe sind zu desinfizieren, täglich
- Es ist darauf zu achten, dass die Duschen erst nach ausreichender Lüftung gereinigt werden.

Gemeinschaftsräume

- Sind alle geöffnet und werden regelmäßig desinfiziert.
- Die Nutzung des auf dem Gelände befindlichen Kinderspielplatzes richtet sich nach der geltenden Verordnung.

Alle Überwachungsmaßnahmen werden von den Hygieneteams beobachtet und ggf. weiterentwickelt. Eine 3 malige tägliche Desinfektion in allen stark benutzten Bereichen, Fahrstuhl, öffentliche WC, Handläufe, Kaffeemaschine etc. wird dadurch gewährleistet.

Es gilt die Verordnung des Landes Sachsen vom 13.12.2021

Daniel Herold

GF Haus Wiesenthal

Oberwiesenthal, den 21.12.2021