

Schutz- und Hygienekonzept

**European Hospitality Management GmbH
c/o Best Western Hotel Braunschweig Seminarium
Hauptstrasse 48 B
38110 Braunschweig**

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

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Frau Britta Groß

Tel. / E-Mail: 05307 – 209-0, britta.gross@gchhotelgroup.com

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

(siehe SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales) im Anhang

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

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

Verhaltenshinweise gut sichtbar für Gäste am Haupteingang anbringen

Verhaltenshinweise gut sichtbar im Lobby- und Loungebereich anbringen

Vor Rezeption auf Boden gut sichtbar Abstandshalter anbringen

Verhaltenshinweise gut sichtbar vor und in Gästetoiletten anbringen sowie absperren einzelne Urinale

Keine bzw. weniger Sitzplätze, Abstandsregel beachten (Gastraum, Lobby, Lounge),

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

Hinweise zum Tragen von Mund- Nasebedeckungen beim Betreten des Hotels

Anweisung für Mitarbeiter zum Tragen von Mund- und Nasenbedeckung in Bereichen in den Mindestabstand nicht eingehalten werden kann z.B. Lobby, Gastraum, Lounge

Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Kunden

Für Mitarbeiter der Zimmerreinigung gilt ebenfalls das Tragen von Mund- Nasebedeckung

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Sofortige Information Hotelleitung Frau Britta Gross (mobil 0151 – 20 04 04 76), sowie eine Information an das zuständige Niedersächsische Landesgesundheitsamt Hannover

Tel 0511 450 50

oder Kontakt zum Bürgerbüro in Braunschweig,

Tel : 0531 – 470-7000 oder Email : buergertelefon@braunschweig.de

Gastdaten aufnehmen: Name, Vorname, Adresse, Telefonnummer

Gast umgehend auf dem Zimmer unter Quarantäne stellen bis weitere Anweisungen durch Gesundheitsamt.

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

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene

Aufstellen Handdesinfektionsmittel an allen Hotelrelevanten Stellen, Eingangsbereich des Hotels, Gästetoiletten, Hotelrezeption, Hotellobby, Lounge und Gastraum

Gästetoiletten Einmal Handtücher

Regelmäßige Flächendesinfektion Türklinken, Handläufe, Armaturen

Aushang Reinigungspläne

Aushang von Anleitungen zur Handhygiene

Bereitstellung Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager, Back Office etc.)

Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen

Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)

Bereitstellung von Einweghandschuhen

Verkürzung der Reinigungszyklen

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

Abstandhalter beim Betreten des Hotels

wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden

Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist

in kleinen Betrieben Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür

Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können, d.h. max. 2 Personen pro Aufzug, außer Personen aus gleichem Hausstand

6. Maßnahmen im gastronomischen Betrieb, Restaurant / Terrasse / Außengastronomie

Die Tische sind mit einem Mindestabstand von jeweils 2 Metern zueinander aufgestellt

Die Tische/ Gäste an Tischen so platzieren, dass Gäste stets den Mindestabstand von 1,5 Metern zueinander haben (Ausnahme Wohngemeinschaften)

Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen

Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfeffer Menagen auf den Tischen

Tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken und für Service-Mitarbeiter/Innen prüfen (Mindestabstand)

Buffetangebote zur Selbstbedienung sind verboten

Verzicht auf mehrseitige Speisekarten

Zutritt/Eintritt im Restaurant steuern. „Sie werden platziert“-Schild im Restaurant aufstellen – also Plätze zuweisen

Keine Entgegennahme von Garderobe und Gepäck

Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten

7. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)

Nutzung freier Raumkapazitäten

Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen

Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln

Bereitstellung von Schutzhandschuhen

Hinweise regelmäßige Handdesinfektion

Regelmäßige Flächendesinfektion der Arbeitsplätze inkl. Tastaturen

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

Mitarbeiter gehen einzeln in die Pause

Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)

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, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten

Zutritt nur für notwendige Maßnahmen, zum Erhalt des Betriebes Wartungs- Reparaturfirmen, Lieferanten

Hinweis auf Einhaltung der Abstandsregelungen

Hinweis zum Tragen von Mund und Nasenschutz

Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes dokumentieren

Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten

10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

Hinweis auf Einhaltung Abstandregelung

Mund Nasenschutz tragen

Hinweis auf Handhygiene und Aufstellen Handdesinfektion und Einmal Handtücher

Anpassung der Reinigungsintervalle

Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Türklinken und Handläufen

Vermeiden von Warteschlangen bei der Essensaus- und Geschirrrückgabe

Erweiterung der Kantinen- und Essensausgabezeiten

ggf. die Kantine schließen

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Unterweisung der Regelungen und deren Beachtung durch regelmäßige Kontrollen

Regelmäßige Kommunikation bei Neuerungen/Veränderungen

Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände

Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

Unterweisung der Führungskräfte

Benennung einheitlicher Ansprechpartner

Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts

Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

11. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume und Zimmer

Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude

Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich/vorhanden, 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))

Einbindung des Betriebsarztes und des Sicherheitsbeauftragten des Unternehmens

Benennung eines Corona-Ansprechpartners

Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren

Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar im Gebäude aushängen

Braunschweig, Datum

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

Vorlage auf Basis Infektionsschutzmaßnahmenverordnungen sowie des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales erstellt. Ohne Gewähr auf Vollständigkeit