

Hygienekonzept aktualisiert 01.06.2021

- zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen –

Ganz unabhängig von den Bestimmungen der Corona-Verordnungen der Bundesländer und der amtlichen Vorgaben des Arbeitsschutzes gilt es, sich im Betrieb vorzubereiten. Hier die wesentlichen Regelungen in Ergänzung der bestehenden Betriebsanweisungen. Mitarbeiter mit Erkrankungen der Atemwege sind weiterhin verpflichtet diese zu tragen. Das Grundkonzept welches in unserem Hause umgesetzt wird beruht darauf die Nachvollziehbarkeit von eventuellen Infektionsketten zu sichern. Wir setzen dabei den Schwerpunkt auf die einzelne Gruppe, die unser Haus bucht.

1. Am Eingang, der Rezeption und in den Fluren

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten bereitstellen
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen (Einsatz von Türstopper)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Tagesveranstaltungen sind möglich wenn sie der Eindämmungsverordnung in Größe und Art entsprechen. Es sind die geltenden Verordnungen zu Testung und Nachverfolgung anzuwenden.
- Keine Entgegennahme der Garderobe und Gepäckstücke an der Rezeption
- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern.
- Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- Die ausgegebenen Schlüssel werden mit einem Kontakt-Distanz-Anhänger versehen. Dieser ermöglicht das kontaktfreie betätigen von Automaten usw.
- Wenn möglich bitte kontaktlose Zahlungen.
- Zimmerlisten sind in Zukunft den Gästen im Vorfeld zuzusenden und gelten dann als bestätigter Gästenaachweis. Änderungen werden nur von der Rezeption vorgenommen
- Der Schlüsselempfang sowohl für Zimmerschlüssel als auch für Sportstättenschlüssel wird nur von der Rezeption bestätigt
- Die aufgestellten Getränkeautomaten werden mit Abstandsmarkierungen versehen. Eine Desinfektion vor deren Benutzung hat zu erfolgen.
- Die Anreise ist so zu staffeln, dass nicht gleichzeitig mehrere Gruppen im Foyer zusammen kommen. Dazu sind die anreisenden Gäste vorher anzuschreiben. Die Anreisezeiten werden von der Rezeption im Vorfeld geordnet. Bei der Anreise von größeren Gruppen, haben diese vor dem Eingang zu warten. Die Anmeldung erfolgt über den Verantwortlichen (z.B. Trainer) bzw. durch Aufruf von max. 3 Personen
- In den Fluren besteht Maskenpflicht für Gäste, Mitarbeiter und dienstleistende Firmen. Es ist eine medizinische Maske (OP-Maske) oder eine FFP2-Maske zu verwenden.
- Mitarbeiter an der Rezeption, die durch einen Sichtschutz (Plexiglaswand) ausgestattet sind, sind von der Maskenpflicht ausgenommen. Bei Verlassen des „geschützten Bereiches“ wegen Service- und Reinigungsarbeiten ist eine Maske zu tragen.

2. Im Speiseraum

- Der Speiseraum stellt einen besonderen Raum mit erhöhter Kontaktgefahr dar. Zur Verkleinerung der Anzahl der Gäste in diesem Bereich wird die Öffnung des Speiseraumes um eine Stunde verlängert- Von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr. Die Tische sind so platzieren, dass diese stets einen Mindestabstand von 3,0 m zueinander haben. Die Anzahl der Plätze wird von 90 auf 58 reduziert.
- Die Planung der Essenzeiten ist so zu gestalten, dass die Gruppen so wenig wie möglich Kontakt untereinander haben.
- Es sind Bereiche für die Gästegruppen zu vergeben. Der Bereich wird vom Sport zugeordnet, im Mensaplan bei der Essenszeit vermerkt und von der Rezeption bei Anreise mitgeteilt. Die Aufteilung der Sitzplätze wird durch den Küchenleiter realisiert.
- Trockene Luft vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden) Generell sind bis auf Weiteres mindestens 2 Fenster und die Außentür zu öffnen.
- Die Essenausgabe ist beim Warmenteil durch Glas zu sichern.
- Die Wurst und Salatauslage kann vom Gast selbständig genutzt werden, dazu hat er seine Hände vorher zu desinfizieren. Das gilt auch für die Salatecke, an dieser sollten sich maximal 4 Personen gleichzeitig bedienen.
- Die ausgelegten Waren werden soweit wie möglich portioniert. Dazu werden die Kleinverpackungen für Butter, Marmelade, Wurst usw. verstärkt genutzt.
- Die Salatecke kann selbständig genutzt werden. Davor hat der Gast seine Hände selbständig zu desinfizieren. Sie kann von maximal 4 Personen gleichzeitig genutzt werden.
- Das Vorlagebesteck wird nach jedem Essendurchgang gewechselt.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen. Hier kann man sich kleine Packungen an der Essenausgabe einzeln abholen
- Besteck liegt in Bestecktaschen bereit bzw. wird ausgegeben.
- Das Essengeschirr wird durch die Gäste selber abgeräumt. Es wird in Geschirrwagen abgestellt.
- Für das bereitgestellte Obst, dass keine zwingend zu entfernende Schale besitzt steht ein Tuchspender bereit, um diese abzuwischen
- Die Eingangstür wird komplett geöffnet. Und es wird ein Zugang bzw. Abgang aus dem Speiseraum markiert.
- Im Essenraum besteht Maskenpflicht bis zum Erreichen des Sitzplatzes. Es ist eine medizinische Maske (OP-Maske) oder eine FFP2-Maske zu verwenden.
- In der Mensa erfolgt der Luftaustausch durch die Zuführung von 7.600 m³ Frischluft pro Stunde

3. Öffentliche Toilette

- Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- Keine Nutzung von wiederverwendbaren Handtüchern und keine Verwendung von Heißlufttrocknern. Es werden ausschließlich Handtuchspender verwendet. Hiervon ausgenommen ist die Nutzung von Heißlufttrocknern in der Schwimmhalle
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Schilder an öffentlichen Toiletten mit dem Hinweis Abstand halten anbringen
- Die Toilettendeckel sind in den öffentlichen Toiletten vor dem Spülen zu schließen

4. In der Küche

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Wenn möglich schmutziges und sauberes Geschirr noch besser voneinander trennen
- Wo möglich, bessere Arbeitsteilung in der Spülküche
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung (täglich wechseln)
- Weiteres Einhalten der bisher geltenden Hygienestandards
- Ganz wichtig ist das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange. Hier wird mit Markierungen gearbeitet.
- Die Essenzeiten sollten gegebenenfalls ausgeweitet werden, um auch bei reduzierter Sitzplatzanzahl und gestreckten Pausenzeiten der Mitarbeiter alle angemessen zu versorgen
- Nur Teilnehmer des gleichen Teams sollten zusammen in den Speiseraum gehen. Eine Durchmischung voneinander getrennter Teams einer Abteilung ist nicht ratsam
- Für die Mitarbeiter steht zur Esseneinnahme das Foyer zur Verfügung
- Im Essenraum besteht Maskenpflicht für alle Gäste, Mitarbeiter und dienstleistende Firmen. Es ist eine medizinische Maske (OP-Maske) oder eine FFP2-Maske zu verwenden.
- Mitarbeiter der Küchenausgabe, die durch einen Sichtschutz (Plexiglaswand) ausgestattet sind, sind von der Maskenpflicht ausgenommen. Bei Verlassen des „geschützten Bereiches“ wegen Service- und Reinigungsarbeiten ist eine Maske zu tragen.

5. Auf der Etage

- Möglichst den Zimmerdamen die gleichen Zimmer zuteilen
- Häufiger Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren (3x täglich)
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungsplatten und Reinigungstücher täglich gründlich waschen oder austauschen
- Reinigungskonzept (farbcodierte Platten und Tücher, Intervalle,) einführen und/oder die Intervalle verkürzen
- Auf den Fluren besteht Maskenpflicht für alle Gäste bis zum Erreichen der Zimmer. Das gilt ebenfalls für Mitarbeiter und dienstleistende Firmen. Es ist eine medizinische Maske (OP-Maske) oder eine FFP2-Maske zu verwenden.

6. Im Personenaufzug

- Personenaufzüge sind für eine begrenzte Anzahl von Personen zugelassen (4)
- Die Tasten im Aufzug sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden
- Im Personenaufzug besteht Maskenpflicht für Gäste, Mitarbeiter und dienstleistende Firmen. Es ist eine medizinische Maske (OP-Maske) oder eine FFP2-Maske zu verwenden.

7. Besonderheiten: Sportlerbar/ Cafeteria

- Hier sollte ein Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Gästen eingehalten werden
Die Sportlerbar bleibt bis auf Weiteres geschlossen
- Wenn nötig, Musik etwas leiser drehen, damit man im Gespräch sein Gegenüber auch mit Abstand verstehen kann

- Es wird bis auf Weiteres keine Disko geben
- Zucker, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch ausgegeben werden
- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand hinweisen
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage (Körperkontakt vermeiden)
- Gläser und Tassen werden nur nach Reinigung im Geschirrspüler wieder ausgegeben

8. Sportstätten- und Seminarraumnutzung

- Sporthallen, Fitnessraum und Tanzstudio dürfen genutzt werden unter Beachtung der geltenden Verordnungen.
- Sportstätten dürfen nicht von Personen mit Atemwegserkrankungen betreten werden.
- Die Sportler desinfizieren ihre Sportgeräte selber.
- Türklinken werden täglich mehrmals desinfiziert
- Der Ausgang zu den Sportplätzen ist an der Schwimmhalle und der Eingang, um wieder das Haus zu betreten an der Stiefelwaschanlage. Das gilt auch für die BS.
- Gastmannschaften sind namentlich zu hinterlegen. Bei Fußballspielen hat die einladende Mannschaft einen Verantwortlichen zu benennen. Dieser setzt unsere Hausordnung und die gegenwärtigen Coronaregelungen durch. Im Besonderen auch bei den Zuschauern. Er wird zu Kenntlichmachung eine Weste tragen
- In den Umkleiden besteht Maskenpflicht.
- In der Sporthalle 1 werden pro Stunde 19.000 m³ Luft durch Frischluftzugabe ausgetauscht
- Im Tanzstudio werden 6.900 m³ Luft pro Stunde ausgetauscht
- In Sporthalle 2 und 3 erfolgt der Luftaustausch manuell alle 30 Minuten über die Oberlichter und Außentüren.
- Die Seminarräume 1-3 wurden mit Deckenumluftgeräten ausgestattet
- Für die Überwachung der Raumluft hinsichtlich CO₂ wurde in allen Seminarräumen ein Messgerät aufgestellt. Diese signalisieren durch Farbwechsel einen Anstieg des CO₂ Gehalts in der Luft und erinnert an regelmäßiges Lüften der Räume...

9. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu vermitteln

10. Sonstiges, Erwerb von Masken, Testung

- Die Reinigung von Sportkleidung ist weiterhin möglich. Hierfür sind Handschuhe durch das Reinigungspersonal zu nutzen. Die Hände sind zu desinfizieren
- Die Gäste haben Masken mitzubringen. Darüber werden die Gäste im Vorfeld der Anreise über die Hygieneregeln informiert. Eine Maske kann auch für 1,00 € an der Rezeption erworben werden.
- Schnelltests – auf Grundlage der 7. Eindämmungsverordnung ist die wöchentliche Testung aller Mitarbeiter gesichert. Gäste die vor Anreise keine Möglichkeit zur Testung hatten, können vor Ort einen Schnelltest erwerben und durchführen.
- Gäste und Mitarbeiter sind von der Testpflicht befreit, wenn ein vollständiger Impfschutz anhand des Impfausweises nachgewiesen wird. Das gilt ebenso für genesene mit entsprechendem Nachweis.

- Es wird sichergestellt, dass die Mitarbeiter in gleichbleibenden Arbeitsgruppen eingesetzt werden

Bernd Hofmann

Geschäftsführer

Sport- und Bildungszentrum Lindow gGmbH