

Hygiene- und Schutzkonzept

Beherbergung, sowie Bewirtung im Innen- und Außenbereich gemäß der Dreizehnten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung und der Hygienekonzepte Gastronomie und Beherbergung der Bayerischen Staatsregierung.

Hotel Includio

Hermann-Höcherl-Straße 2

93055 Regensburg

Stand: 01.04.2022

Maßnahme/Aktion/Regeln	Anlage/Nachweise/Verantwortlicher
<p>Gäste:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ In Gebäuden und geschlossenen Räumen gilt für alle Personen ab 17 Jahren zum Eigenschutz und zum Schutz des Personals die Empfehlung zum Tragen einer medizinischen Maske➤ Es werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.	<p>Covid- 19 Gastinfo</p> <p>Aushang Eingang</p>
<p>Mitarbeiter:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Das Personal wurde zu den getroffenen Maßnahmen und den anfallenden Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben unterwiesen➤ Mitarbeiter mit Gastkontakt tragen einen Mund-Nasen-Schutz.➤ Alle Mitarbeiter führen 1x die Woche freiwillig einen Antigen-Schnelltest durch➤ Das Personal wird ausreichend mit Mund-Nasenschutz und Handschuhen ausgestattet und über eine sachgerechte Anwendung unterwiesen.➤ Es werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.➤ Jeder Mitarbeiter wird wiederholt zum richtigen Händewaschen aufgefordert <p>Das Erscheinen zum Dienst ist untersagt:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung, insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden <p>Persönlicher Umgang mit dem Gast:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen➤ Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter➤ Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang➤ In Armbeuge husten/niesen➤ Häufiges gründliches Händewaschen <p>(Bei Auftreten von Symptomen während der Arbeit gilt der Infektionsnotfallplan)</p>	<p>DEHOGA-Vordruck Nachweise Ergänzende Mitarbeiterschulung Nach §4 Lebensmittel-verordnung & nach §43 Infektionsschutzgesetz</p> <p>&</p> <p>DEHOGA Vordruck Corona-Verhaltensregeln</p>

<p>Organisation: Es wird ein Coronaverantwortlicher festgelegt.</p>	<p>Verantwortlich: Tamara Mirwald</p>
<p>Kommunikation sämtlicher Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Information für Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen erfolgt durch Aushang und direkte Ansprache. ➤ Sämtliche Maßnahmen und etwaige Änderungen werden auf der Webseite kommuniziert. ➤ Jeder Gast erhält sämtliche entsprechende Hinweise nochmals gesondert in Form eines Merkblatts. Sofern möglich mit Buchung, spätestens aber bei Anreise. 	<p>Personalunterweisung, Hygieneschutzkonzept</p> <p>Verantwortlich: Helga Butendeich (Social Media & Homepage)</p> <p>Verantwortlich: Empfangsmitarbeiter</p>
<p>Mund-Nasen-Schutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Den Gästen wird die Empfehlung kommuniziert in sämtlichen öffentlichen Bereichen, außer bei Tisch, eine medizinische Maske zu tragen. ➤ Kinder unter 6 Jahren sind von der Maskenpflicht befreit ➤ An der Hotelrezeption sind geeignete Masken käuflich erhältlich ➤ Mitarbeiter tragen in allen den Gästen zugänglichen Bereichen & wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann einen Mund-Nasen-Schutz. 	<p>Covid – 19 Gästefos</p> <p>Aushang Eingang</p>
<p>Hotel – öffentliche Bereiche: Eingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Am Hoteleingang befindet sich ein deutlicher Hinweis hinsichtlich der zu tragenden Maske, Abstandsregelung, Krankheitsanzeichen und/oder Kontaktpersonen von Covid-19 Erkrankten, Kontaktbeschränkung, Nies- und Hustenetikette, sowie der Bitte möglichst Bargeldlos zu zahlen. ➤ Desinfektionsspender steht direkt am Eingang bereit. ➤ Eingangs- und Zwischentüren, wenn wetterbedingt möglich, offenstehen lassen. Ansonsten regelmäßig durchlüften. 	<p>Aushang Eingang</p> <p>verantwortlich: Diensthabendes Empfangspersonal</p>

<p>Aufzug:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hinweisschild: „Bitte Aufzug nur einzeln benutzen“ im Aufzug ➤ Die Tasten im Aufzug werden mehrmals täglich und in regelmäßigen Abständen desinfiziert. ➤ Im Erdgeschoss & Kellergeschoss befindet sich jeweils eine Hygienestation mit Desinfektionsmittel <p>Öffentliche WC's:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sollten nur von 1 Person betreten werden. ➤ Vor den Toiletten steht eine Hygienestation mit Desinfektionsmittel zur Verfügung. <p>Sauna & Wohlfühlbereich:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ In den Umkleiden sollte der Abstand von 1,5m einzuhalten und ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden ➤ In den Duschen ist der Abstand von 1,5m einzuhalten ➤ Es herrscht keine Maskenpflicht in Nassbereichen (Sauna, Dusche, WC) ➤ Der Vitalbereich wird regelmäßig kontrolliert und gereinigt <p>Fitnessraum:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Fitnessgeräte stehen im Abstand von 1,5m ➤ Während der Nutzung eines Gerätes darf die Maske abgenommen werden ➤ Die Gäste desinfizieren die Geräte nach Benutzung ➤ Der Vitalbereich wird regelmäßig kontrolliert und gereinigt 	<p>Verantwortlich: Personal Housekeeping Reinigungsliste: Housekeeping</p> <p>Covid-19 Gastinfos</p>
<p>Housekeeping, Reinigung, Desinfektion, Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden, Computer im öffentlichen Bereich, Telefone, Fernbedienungen, Tür- und Fenstergriffe und Fitnessgeräte werden mehrmals täglich desinfiziert. ➤ Die Zimmerreinigung erfolgt ausschließlich in Abwesenheit der Gäste ➤ Zimmer werden, insbesondere bei Gästewechseln und nach erfolgter Reinigung, verstärkt gelüftet. ➤ Bei Gästewechsel werden Kissen und Decken entsprechend getauscht und/oder desinfiziert. ➤ Personalbesprechungen haben in ausreichend großen Räumen zu erfolgen. ➤ Saubere und schmutzige Wäsche wird konsequent voneinander getrennt gehalten. ➤ Es erfolgt bis auf weiteres keine Reinigung von Gästewäsche ➤ Reinigungskonzept erfolgt gemäß HACCP-Farbleitsystem ➤ Die Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem (!!) Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht 	<p>Reinigungsliste: Housekeeping</p> <p>DEHOGA-Vordruck Nachweise Ergänzende Mitarbeiterschulung Nach §4 Lebensmittel-Verordnung und nach §43 Infektionsschutzgesetz & DEHOGA Vordruck Corona Verhaltensregeln</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Während der gesamten Arbeitszeit (insbesondere in öffentlichen Bereichen und bei der Zimmerreinigung) ist ein Mund- und Nasen- Schutz zu tragen. ➤ Serviceleitfäden, Broschüren und TV-Zeitungen liegen nicht im Zimmer aus ➤ Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung der Gläser sicherzustellen. ➤ Hygienekonzept Mietwäsche (Bettwäsche & Handtücher) der Fa. Urzinger liegt vor. 	<p>Leitfaden zur gründlichen Gläserreinigung</p> <p>Fa. Urzinger Hygienekonzept</p>
<p>Rezeption:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mit Hilfe von 3 Plexiglaswänden wird das Infektionsrisiko verringert ➤ Das Rezeptionspersonal trägt einen Mund- und Nasenschutz, die Hände werden regelmäßig gewaschen und/oder desinfiziert. (Verminderung des Ansteckungsrisikos und auch als Signal für den Gast) ➤ Zimmerkarten werden bei Annahme desinfiziert. ➤ Die Bezahlung erfolgt weitestgehend Bargeldlos. Das Terminal ist mehrmals täglich zu desinfizieren. ➤ Bei Schichtwechsel sind Telefone, Flächen und Tastaturen/PC-Mäuse zu desinfizieren ➤ Für das Ausfüllen sämtlicher Unterlagen stehen den Gästen desinfizierte Kugelschreiber zur Verfügung. Diese werden nach jedem Gast desinfiziert. 	<p>DEHOGA-Vordruck Nachweise Ergänzende Mitarbeiterschulung Nach §4 Lebensmittel-Verordnung und Nach §43 Infektionsschutzgesetz & DEHOGA Vordruck Corona Verhaltensregeln</p> <p>Covid- 19 Gastinfos</p> <p>Verantwortlich: Diensthabendes Empfangspersonal</p>
<p>Restaurant / Terrasse</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Am Eingang des Restaurants befindet sich eine Hygienestation. ➤ Die Tische & Stühle werden nach jeder Benutzung gründlich desinfiziert. ➤ Auf Tischdecken und Moltons wird verzichtet. ➤ Ein Mindestabstand zwischen Tischen muss nicht mehr eingehalten werden. ➤ Trockene Luft wird durch häufiges Lüften vermieden. ➤ Während des Service sind vom Theken- und Servicepersonal Mund- Nasenschutz zu tragen. (dies stört die Übertragungswege, verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen) ➤ Speisen und Getränke werden am Tisch serviert und abserviert. ➤ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind die Hände zu waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird. ➤ Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer werden nach jeder Benutzung desinfiziert ➤ Die Getränkekarte sowie unsere Speisekarten sind nach jeder Benutzung zu desinfizieren ➤ Es werden ausschließlich Papierservietten verwendet. 	<p>Covid- 19 Gästefinfos</p> <p>Aushang Eingang DEHOGA</p> <p>DEHOGA – Vordruck Nachweise Ergänzende Mitarbeiterschulung Nach §4 Lebensmittel-Verordnung und Nach §43 Infektionsschutzgesetz</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auf Barzahlung wird weitestgehend verzichtet. Sämtliche Rechnungen sind entweder kontaktlos zu zahlen oder werden als Restant gebucht. ➤ Die Kassenoberfläche und das EC-Gerät sind mehrmals täglich zu desinfizieren ➤ Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung der Gläser sicherzustellen. 	<p>& DEHOGA Vordruck Corona Verhaltensregeln</p> <p>Leitfaden zur gründlichen Gläserreinigung</p>
<p>Frühstück: Frühstücksbuffet mit Stationen, die den Mindestabstand einhalten.</p> <p>1.) Vor Beginn am Buffet sind die Hände zu desinfizieren 2.) Des Weiteren sollten Sie einen Mund-Nasen-Schutz aufsetzen ab dem Zeitpunkt an dem Ihr Tisch verlassen wird bis zu dem Zeitpunkt an dem Sie Ihren Tisch wieder erreichen. 3.) Wir beginnen einen Rundlauf an einzelnen Stationen, deren Abstände jeweils den Mindestabstand einhalten lassen. 4.) Bitte achten Sie auf die Abstände und gehen Sie nur in der vorgegebenen Richtung.</p>	<p>Covid- 19 Gastinfos</p>
<p>Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Arbeitsbereiche werden soweit nötig entzerrt ➤ In Hochphasen des Service, wenn kein Abstand von 1,5m gehalten werden kann, wird Mund- und Nasenschutz getragen. ➤ Bei der Speisenzubereitung und beim Anrichten werden Einmalhandschuhe getragen. ➤ Sauberes Geschirr ist unmittelbar zu verräumen. ➤ Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß gewaschen, um eventuelle Viren abzutöten. ➤ Reinigungstücher und Arbeitskleidung werden häufiger als sonst schon gewechselt und gewaschen ➤ Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen ➤ Reinigungskonzept nach HACCP zu befolgen 	<p>DEHOGA – Vordruck Nachweise Ergänzende Mitarbeiterschulung Nach §4 Lebensmittel-Verordnung und Nach §43 Infektionsschutzgesetz & DEHOGA Vordruck Corona Verhaltensregeln</p> <p>Tägliche Temperaturkontrolle der Spülmaschinen</p> <p>HACCP Reinigungskonzept</p>
<p>Bestellung und Warenannahme:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Prozesse sind so optimiert, dass sie weitestgehend ohne Kontakt zu Betriebsfremden abgewickelt werden. 	<p>Absprache mit Lieferanten – Übergabe der Waren ohne Kontakt</p>
<p>Tagungen & Veranstaltungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wir empfehlen das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. 	<p>Covid- 19 Gastinfo</p>

- | | |
|--|--|
| ➤ Die Mindestabstände sind, wenn möglich, einzuhalten. | Verantwortlich: Diensthabendes Servicepersonal |
|--|--|

Infektionsnotfallplan:

- Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung, insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden, nicht zur Arbeit gehen bzw. nicht anreisen, sondern telefonisch mit dem Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Treten diese Symptome akut während der Arbeit oder während des Aufenthaltes auf ist wie folgt zu verfahren:

- 1. Mund-Nase-Schutz ist anzulegen
- 2. Die betreffende Person ist zu isolieren. Kontakt zu anderen Personen ist zu vermeiden.
- 3. Vorgesetzten oder Hotelleitung informieren.
- 4. Personen mit denen der/die Mitarbeiter/Gast unmittelbarem Kontakt hatte sind zu notieren und an das Gesundheitsamt zur Ermittlung der Infektionsketten zu übermitteln.
- 5. Der/die Mitarbeiter/-in /Gast sollte umgehend nach Hause geschickt und/oder nach telefonischer Anmeldung bei Hausarzt vorstellig werden
- 6. Raum gut lüften.
- 7. Kontaktflächen im Betrieb sollten von unterwiesenen Reinigungskräften gründlich gereinigt werden.
- 8. Wurden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederzulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome möglich.