



Leitlinien für Beherbergungsbetriebe

Empfehlungen für Maßnahmen zur Verminderung der Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus für Beherbergungsbetriebe

Dieses Dokument lehnt sich an das von der Task Force „Sichere Gästebetreuung“ des Verbands Federalberghi und den Experten von Confindustria Alberghi und Assohotel unter der Aufsicht von Prof. Pierluigi Viale von der Universität Bologna, Direktor der Abteilungen für Infektionskrankheiten der Poliklinik S. Orsola, ausgearbeiteten Protokolls „Sicherheits- und Hygienekonzept für Beherbergung“ an. An der Task Force „Sichere Gästebetreuung“ hat der HGV mitgearbeitet. (Stand 27. April 2020).

Ziel ist es, Beherbergungsbetrieben bei der Wiederaufnahme ihrer Tätigkeit Empfehlungen für einen korrekten Umgang in der Ausübung der Tätigkeit zu geben, um das Risiko einer Ausbreitung des SARS-CoV-2-Virus zu vermindern. Die Vorgaben des „Gemeinsames Protokoll für die Regelung der Maßnahmen zur Bekämpfung und Eindämmung der Verbreitung des Virus Covid-19 am Arbeitsplatz“ vom 24.04.2020 sind vom Betrieb zusätzlich und verbindlich umzusetzen. Ebenso gilt es, die normativen Vorgaben der Behörden einzuhalten.

2. EMPFANG

2.1 Allgemeine Maßnahmen

Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Präventionsmaßnahmen gegen Covid-19 vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise am Empfang und in den anderen Gemeinschaftsräumen an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.

Am Empfang und in den anderen Gemeinschaftsräumen muss immer der Mindestabstand eingehalten werden (2 Meter), außer zwischen den Mitgliedern desselben Haushaltes oder sofern Masken zum Schutz der Atemwege getragen werden.

Um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (z. B. Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).

Ein- und Ausgangswege sind nach Möglichkeit zu trennen.

Beim Empfang sollte ein freundlicher Ton beibehalten, aber auf Händeschütteln, Umarmungen und Begrüßungsküsse mit Gästen und Arbeitskollegen verzichtet werden.



Protokoll „Sicherheits- und Hygienekonzept“

Für die Beschäftigten und die Gäste ist ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitzustellen; dieses sollte nach Möglichkeit an jedem Empfangstisch zur Verfügung stehen.

Die Beschäftigten am Empfang sind mit den notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen auszustatten, damit sie ihre Arbeit ordnungsgemäß verrichten können.

Es wird empfohlen, entsprechende Maßnahmen zu treffen, um Menschenansammlungen zu vermeiden und die Aufenthaltsdauer im Empfangsbereich zu reduzieren. Zum Beispiel:

- Die Gäste werden gebeten, bereits vor ihrer Ankunft im Hotel alle für die Registrierung benötigten Angaben sowie eine Kopie des Personalausweises, der bei der Ankunft vorzuzeigen ist, zu übermitteln. Den Gästen wird die Datenschutzerklärung im Vorfeld zugestellt.
- Wenn möglich werden automatisierte Registrierungs- und Zugangssysteme (Self-Check-In, elektronische Schlüssel usw.) verwendet; bestehen bleibt die Notwendigkeit, die Identität des Gastes anhand des Originalausweises zu überprüfen und die Erlaubnis zur Belastung der Kreditkarte einzuholen.
- Bei Mehrfachreservierungen (Gruppen, Familien usw.) erledigt der Gruppenleiter oder das Familienoberhaupt stellvertretend für alle anderen das Check-in und alles weitere, wofür ein direkter Kontakt mit dem Empfang erforderlich ist. Die Zimmerliste wird spätestens am Tag vor der Ankunft angefordert. Die Schlüssel und die Kofferanhänger mit der Zimmernummer werden dem Gruppenleiter oder dem Familienoberhaupt übergeben, der sie dann an die anderen Gäste verteilt.
- Um Warteschlangen am Empfang zu vermeiden, werden die Ausweise der ankommenden Gäste einbehalten, den Gästen der Zugang zum Hotel gewährt und die Registrierung zu einem späteren Zeitpunkt vorgenommen.
- Nach Möglichkeit werden „Virtual Concierge“-Systeme oder ähnliche digitale Informationssysteme für die Gäste genutzt, um den Kontakt mit dem Empfang auf ein Minimum zu beschränken.
- Die Nutzung von „Priority Check-out“- und „Self Check-out“-Verfahren werden bevorzugt, wobei der Gast jedoch die entsprechenden Vereinbarungen (sogenanntes „Priority-Check-Out-Agreement“ und „Delayed Charge Agreement“) unterschreiben muss.

Ebenfalls sollte die Meldung an die Behörde für die öffentliche Sicherheit unverzüglich erfolgen, damit Personen, die sich nicht an die Bewegungseinschränkungen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr gehalten haben, umgehend identifiziert werden können.

Wann immer möglich, sollte der Handkontakt mit Gegenständen der Gäste vermieden oder auf das absolut Notwendige beschränkt werden (zum Beispiel: die Gäste behalten den Zimmerschlüssel während des gesamten Aufenthalts bei sich;



Protokoll „Sicherheits- und Hygienekonzept“

Personalausweise werden kontrolliert, ohne dass sie angefasst werden; kontaktlose Zahlungsmethoden werden bevorzugt usw.).

Die Zimmerschlüssel müssen bei jedem Gästewechsel gereinigt oder ausgetauscht werden. Dabei ist auch der Schlüsselanhänger, falls vorhanden, zu reinigen. Der Gast kann verlangen, dass das Reinigungspersonal das Zimmer während seines Aufenthalts nicht betritt.

Beim Tragen von Koffern sind Handschuhe zu verwenden.

Für die anderen Beschäftigten ist die Verwendung von Handschuhen nicht vorgeschrieben. Unabhängig davon, ob Handschuhe getragen werden oder nicht, ist regelmäßiges und gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife unerlässlich. Auch die Verwendung von alkoholhaltigem Gel ist zweckmäßig.

Nachdem die Hände mit Wasser und Seife gewaschen wurden, müssen sie sorgfältig abgetrocknet werden.

Die alkoholhaltigen Gels für die Handhygiene sind regelmäßig zu verwenden, auch wenn Handschuhe getragen werden.

Masken, Einweghandschuhe und Desinfektionsmittel für Oberflächen sind den Gästen nach Möglichkeit zur Verfügung zu stellen, wenn sie danach fragen, eventuell auch gegen Bezahlung.

Zur Entsorgung der von den Gästen verwendeten Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozelle in den Gemeinschaftsräumen aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

Bei der Benutzung der Aufzüge ist darauf zu achten, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. Eine Abweichung von der Abstandsregel ist zulässig bei Personen, die im selben Haushalt leben oder die sich ein Zimmer teilen. In den anderen Fällen ist eine Maske zu tragen. Die Tasten an und in den Aufzügen müssen häufig gereinigt werden.

Es ist ratsam, dass der Gast sein Auto selbst parkt. Ist dies nicht möglich, müssen die Beschäftigten, die für das Parken der Fahrzeuge zuständig sind, Maske und Handschuhe tragen, das Fahrzeug lüften und sicherstellen, dass die Klimaanlage abgeschaltet ist, bevor sie in das Fahrzeug einsteigen.

Sämtliche Gegenstände (z. B. Fahrräder, Computer, ...), die der Betrieb den Gästen zur Verfügung stellt, müssen vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Die Beschäftigten in diesem Bereich müssen ihren Arbeitsplatz sauber halten und am Ende ihrer Schicht die Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte (z. B. Telefon, Tastatur, Maus, Touchscreen, Pos-Terminal, Kugelschreiber, Bleistifte, Tacker) reinigen. Um die Ausführung und Wirksamkeit dieser Maßnahmen zu erleichtern, sollten alle nicht unbedingt benötigten Gegenstände vom Arbeitsplatz entfernt werden. Wenn die Arbeitsmittel in einer Arbeitsschicht von mehreren Personen verwendet werden, müssen die Beschäftigten vor und nach dem Gebrauch die Hände desinfizieren.

Das Weiterreichen des Telefonhörers an eine andere Person ist zu vermeiden, wenn der Hörer zuvor nicht desinfiziert wurde.



2.2 Betreuung der Gäste und wichtige Telefonnummern

Die Beschäftigten am Empfang müssen in der Lage sein, den Zugang zu den Gesundheitsdiensten zu ermöglichen.

Zu diesem Zweck müssen am Empfang die wichtigsten Telefonnummern für den Notfall bereitgehalten werden (einheitliche Notrufnummer 112, ärztlicher Notdienst, nächstgelegenes Krankenhaus usw.).

Die Mitarbeiter werden betreffend die Verhaltensregeln im Umgang mit Personen, die Fieber und/oder Symptome einer Atemwegsinfektion unterwiesen.

2.3 Gemeinschaftsräume der Mitarbeiter

In den Gemeinschaftsräumen für Mitarbeiter ist für die Organisation und Reinigung der Aufenthalts- und Umkleieräume zu sorgen, damit die Beschäftigten einen Ort haben, wo sie ihre Arbeitskleidung aufbewahren und sich unter angemessenen hygienischen Bedingungen aufhalten können.

In allen Räumen, in denen sich Arbeitsplätze befinden und Beschäftigte aufhalten, ist durch häufigeres Öffnen von Fenstern und Balkontüren generell für eine gute Belüftung zu sorgen. Für die Reinigung dieser Räume gelten die gleichen Verfahren wie für alle anderen Räume.

3. REINIGUNG DER ZIMMER UND DER GEMEINSCHAFTSRÄUME

3.1 Definition

Die tägliche Reinigung erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Die Hygienisierung betrifft die Gesamtheit der Verfahren und Maßnahmen, die durchgeführt werden, um durch die Reinigung und anschließende Desinfektion eine saubere und gesunde Umgebung zu schaffen. Dazu verwendet man zum Beispiel eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder 70-prozentigen Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.

Die Reinigung und Hygienisierung können getrennt voneinander oder in einem Arbeitsgang unter Verwendung von Produkten mit Zweifachwirkung durchgeführt werden. Für eine gründliche Reinigung ist es wichtig, dass Schmutz oder Schmutzreste vollständig entfernt werden.

3.2 Allgemeine Maßnahmen

Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Hygiene- und



Sicherheitsmaßnahmen vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise in den Gemeinschaftsbereichen auf den Stockwerken an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.

Auf den Stockwerken und in den anderen Arbeitsbereichen muss immer der Mindestabstand eingehalten werden. Beim Empfang sollte ein freundlicher Ton beibehalten, aber auf Händeschütteln, Umarmungen und Begrüßungsküsse mit Gästen und Arbeitskollegen verzichtet werden.

In den Gemeinschaftsbereichen auf den Stockwerken (Gänge, Treppenabsätze, Bereiche vor den Aufzügen) werden Spender mit Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitgestellt.

Das Personal, das für die Reinigung und Vorbereitung der Zimmer sowie für die Reinigung der Salons und Gemeinschaftsräume zuständig ist, muss mit den notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet werden, damit es seine Arbeit ordnungsgemäß verrichten kann:

- Handschuhe;
- Maske;
- Haarhaube (soweit erforderlich);
- Schuhe, die hygienisiert werden können (soweit erforderlich).

Die gleichzeitige Anwesenheit mehrerer Beschäftigten in einem Zimmer sollte nach Möglichkeit vermieden werden. In jedem Fall darf der Gast nicht anwesend sein, während sein Zimmer gereinigt wird.

3.3 Durchführung der Reinigung auf den Stockwerken

Vor dem Betreten des Zimmers müssen die Beschäftigten prüfen, dass sie die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen korrekt tragen.

Soweit vorhanden, sollten die Fenster geöffnet werden, um das Zimmer zu lüften, bevor mit der Reinigung begonnen wird.

Je nachdem, ob das Zimmer von einem Gast belegt ist (Aufenthalt) oder für einen neuen Gast vorbereitet wird (Abreise), ist bei der Reinigung des Zimmers anders vorzugehen.

Während des Aufenthalts wird das Zimmer entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis gereinigt.

Bei der Abreise wird das Zimmer hygienisiert.

Nach jedem Arbeitsschritt sollten die Handschuhe gewechselt werden.

Abfälle sind in dem mit einem Beutel versehenen Abfalleimer zu entsorgen. Der Beutel mit den Abfällen muss verschlossen und in dem dafür vorgesehenen Fach im Putzwagen verstaut werden.

Gereinigt werden müssen alle Oberflächen, mit denen der Gast in Berührung gekommen ist, wie Nachttische, Schreibtisch, Stühle, Tische, evtl. vorhandenes



Geschirr, Telefon, Fernbedienung, Türklinken und Schalter, Schränke und Schubladen.

Beim Wechsel der Wäsche muss die benutzte Wäsche (Bettzeug und Handtücher) in einem verschließbaren Behälter getrennt vom Wagen mit der sauberen Wäsche verstaut werden. Benutzte und saubere Wäsche muss immer getrennt werden und darf nicht miteinander in Berührung kommen.

Schmutzwäsche sollte nicht als Hilfsmittel bei der Zimmerreinigung verwendet werden (zum Beispiel: Handtücher oder Fußmatten nicht zum Reinigen des Bads verwenden).

Bei der Reinigung sind Einwegprodukte (Lappen, Tücher und andere Produkte zum Putzen und Staubwischen) zu bevorzugen, oder die Produkte müssen zuvor für 10 Minuten mit einer Natriumhypochlorit-Lösung (2%) oder in einer anderen wirksamen Weise behandelt werden. Lappen, mit denen Schmutz entfernt wurde, sollen anschließend nicht zum Trocknen und Polieren von sauberen Oberflächen verwendet werden.

Wenn eine Minibar vorhanden und eingeschaltet ist, müssen vor der Ankunft eines neuen Gastes die ungeöffneten Verpackungen in der Minibar gereinigt und anschließend der Kühlschrank innen und außen geputzt werden. Das Tablett für Kaffee und Tee muss kontrolliert, gereinigt und aufgefüllt werden. Gläser und Tassen müssen für den neuen Gast gewechselt werden, auch wenn sie unbenutzt sind.

Die Fußböden werden mit Produkten gereinigt und hygienisiert, die für die verschiedenen Arten von Materialien geeignet sind.

In den Zimmern und anderen Bereichen des Betriebs sollte nach Möglichkeit auf Teppiche oder Einrichtungsgegenstände, die nicht täglich gereinigt werden können, verzichtet werden.

Ebenfalls sollten Läufer, Dekokissen und andere nicht benötigte Gegenstände entfernt werden.

In den Gemeinschaftsbereichen (Gänge, Treppen, Treppenabsätze, Salons usw.) müssen Gegenstände und Flächen, die häufig von den Gästen berührt werden, wie Türklinken und Türdrücker, Tasten und Knöpfe usw., regelmäßig und je nach Gebrauch gereinigt werden.

Etwaige Abfallbehälter müssen geleert und gereinigt werden.

Allfällige zusätzliche Behandlungen zur Hygienisierung und Desinfektion werden nach der Reinigung durchgeführt.

Am Ende der Arbeitsschicht muss der für den Zimmerservice verwendete Wagen gereinigt, geordnet und mit dem fehlenden Material aufgefüllt werden.

3.4 Durchführung der Reinigung im Empfangsbereich

Der Empfangsbereich muss wie jeder andere Bereich des Betriebs, in dem sich mehrere Personen aufhalten, regelmäßig gelüftet werden.



Die Fußböden im Empfangsbereich und in den anderen Bereichen werden täglich oder je nach Beanspruchung auch häufiger mit Produkten gereinigt und hygienisiert, die für die verschiedenen Arten von Materialien geeignet sind.

Das Mobiliar und alle Kontaktflächen werden ebenso wie in den Zimmern regelmäßig gereinigt, und zwar desto häufiger, je mehr Gäste anwesend sind.

Tasten, Schalter und andere Oberflächen und Gebrauchsgegenstände, die von den Gästen häufig berührt werden, werden mindestens zwei Mal täglich und bei häufigem Gebrauch auch öfters gereinigt.

Die Reinigung von Sofas, Sesseln und Stühlen im Allgemeinen erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Außerhalb der Toiletten in den Gemeinschaftsbereichen sind Spender mit Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene zur Verfügung zu stellen.

3.5 Klimaanlage

Die Klimaanlage müssen zur Reinigung abgeschaltet werden und die Reinigung muss gemäß den Angaben des Herstellers und/oder des Wartungsdienstes durchgeführt werden.

Zur Reinigung der Lüftungsschlitze und Gitter wird ein sauberer Lappen aus Mikrofaser verwendet, der mit Wasser und Seife oder mit Ethylalkohol (75%) befeuchtet wird; anschließend wird trocken nachgewischt.

3.6 Regelmäßige Hygienisierung

Die Arbeitsbereiche, die Arbeitsplätze mit der dazugehörigen Ausstattung und die Gemeinschaftsbereiche werden regelmäßig hygienisiert.

4. VERABREICHUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

4.1 Definitionen

Die tägliche Reinigung erfolgt entsprechend der im Betrieb üblichen Praxis unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln für die verschiedenen behandelten Materialien und unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Die Hygienisierung betrifft die Gesamtheit der Verfahren und Maßnahmen, die durchgeführt werden, um durch die Reinigung und anschließende Desinfektion eine saubere und gesunde Umgebung zu schaffen. Dazu verwendet man zum Beispiel eine



auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder 70-prozentigen Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.

Die Reinigung und Hygienisierung können getrennt voneinander oder in einem Arbeitsgang unter Verwendung von Produkten mit Zweifachwirkung durchgeführt werden. Für eine gründliche Reinigung ist es wichtig, dass Schmutz oder Schmutzreste vollständig entfernt werden.

4.2 Allgemeine Maßnahmen

Das Personal muss eine Schulung und/oder Ausbildung in Lebensmittelhygiene gemäß den geltenden Bestimmungen erhalten haben.

Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Präventionsmaßnahmen gegen Covid-19 vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise am Eingang zu den Räumen, in denen Speisen und Getränke verabreicht werden, an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern.

Beim Betreten der Räume, in denen Speisen und Getränke verabreicht werden (Frühstücksraum, Bar, Restaurant usw.), muss wie in den anderen Gemeinschaftsräumen immer der Mindestabstand eingehalten werden. Um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (z. B. Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).

Für die Beschäftigten und die Gäste ist ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitzustellen, mit der eindringlichen Aufforderung, dieses vor Betreten des Restaurants oder der Bar zu verwenden.

4.3 Speiseräume

Um die Abstandsregeln einzuhalten, könnten für die Verabreichung von Speisen und Getränken andere Innen- und Außenbereiche des Beherbergungsbetriebs genutzt werden, die normalerweise für andere Zwecke bestimmt sind.

Die Tische müssen so angeordnet werden, dass zwischen den Gästen ein Mindestabstand von 2 Metern besteht, es sei denn, es handelt sich um Familien oder Personen, die sich ein Zimmer oder Apartment teilen.

Das Saalpersonal, das direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat, muss eine vorgeschriebene Maske tragen und häufig die Hände mit alkoholhaltigem Gel waschen und hygienisieren.

Die Tischdecke muss nach jedem Gast gewechselt werden. Wenn die Tischdecke mit einer Deckserviette abgedeckt wird, ist es ausreichend, diese zu wechseln. Wenn die Tischdecke nicht die komplette Tischplatte abdeckt, muss der Tisch nach jedem Gast desinfiziert werden.



4.4 Service

Speisen und Getränke sollten vorzugsweise von dem entsprechend ausgestatteten Personal am Tisch und à la carte serviert werden, oder die Gäste erhalten Breakfast Boxes/Lunch Boxes.

Die im Service verwendeten Gegenstände (Brotkorb, Salz- und Pfefferstreuer, Zuckerdose usw.) dürfen nicht an neue Gäste weitergegeben werden, ohne dass sie vorher sorgfältig hygienisiert wurden. Alternative Lösungen, wie zum Beispiel Einwegverpackungen, sind möglich.

Der Buffetservice ist nur erlaubt, wenn die Abstandhaltung garantiert ist und Menschenansammlungen (zum Beispiel durch Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbändern usw.) vermieden werden.

Die Speisen am Buffet sollten ausreichend geschützt werden, wenn es nicht möglich ist, einen Tröpfenschutz zu installieren. Gäste und Servicepersonal müssen Masken und Handschuhe tragen.

Zangen, Löffel und anderes Besteck, das den Gästen zur Verfügung gestellt wird, muss häufig gewechselt und in getrennten Behältern abgelegt werden, um weitest möglich zu verhindern, dass die Hände des Gastes direkt mit den Speisen in Berührung kommen.

Wenn Getränkeautomaten nicht von den Mitarbeitenden bedient werden, muss den Gästen alkoholhaltiges Gel zur Verfügung gestellt werden mit der eindringlichen Aufforderung, vor der Betätigung des Automaten die Hände zu desinfizieren.

Nach jedem Essen müssen die Oberflächen des Buffets gereinigt und desinfiziert werden.

Zur Entsorgung der von den Gästen verwendeten persönlichen Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozelle im Speiseraum oder in unmittelbarer Nähe aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

4.5 Geschirrspülen

Teller, Besteck und Gläser müssen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden; das gilt auch für Gegenstände, die nicht benutzt wurden, wenn die Möglichkeit besteht, dass sie von Gästen oder Beschäftigten berührt wurden oder jedenfalls eine Ansteckungsgefahr darstellen.

Wenn die Reinigung in der Spülmaschine nicht möglich ist, muss das Geschirr mit größter Vorsicht von Hand abgewaschen, desinfiziert, abgespült und mit Küchenpapier abgetrocknet werden.

4.6 Waschen der Tischwäsche

Tischdecken und Servietten müssen wie üblich gewaschen werden.



4.7 Room-Service

Speisen, die von den Gästen aufs Zimmer bestellt werden, müssen auf einem Tablett oder einem Wagen in Behältern, die verschließbar oder mit einem Deckel versehen sind, auf das Stockwerk gebracht werden. Beim Transport ist es wichtig, dass die Speisen gegen versehentliche Kontaminierung durch das Personal geschützt werden. Das Personal muss deshalb Handschuhe und Maske tragen.

Die Zubereitungs- und Auslieferungszeiten sollten auf ein Minimum reduziert werden.

4.8 Take-away

Speisen, die von den Gästen zum Mitnehmen bestellt werden, müssen gemäß den geltenden Hygiene- und Gesundheitsbestimmungen zubereitet werden. Das Personal muss bei der Zubereitung Maske und Handschuhe tragen. Die Speisen sind den Gästen in geeigneten Einwegbehältern auszuhändigen, die gut verschlossen sein müssen, um ein zufälliges Auslaufen zu verhindern.

4.9 Zubereitung von Speisen

Das mit der Zubereitung von Speisen betraute Personal muss eine Schulung und/oder Ausbildung in Lebensmittelhygiene gemäß den geltenden Bestimmungen erhalten haben.

Die Beschäftigten müssen Maske und Handschuhe tragen, die mit den vom Hersteller angegebenen Zeitabständen gewechselt werden sollten. Die Handschuhe müssen immer dann gewechselt werden, wenn andere, nicht mit der Zubereitung von Speisen verbundene Tätigkeiten ausgeführt werden, z. B. wenn die Ein- und Ausgangstüren der Küche von Hand geöffnet und geschlossen oder wenn Behälter geleert werden. Wenn Handschuhe getragen werden, dürfen Augen, Mund und Nase nicht berührt werden.

Beim Wechseln oder nach dem Ausziehen der Handschuhe müssen die Hände gewaschen werden. Das Händewaschen bietet einen besseren Schutz gegen Infektionen als das Tragen von Einweghandschuhen. Beschäftigte im Lebensmittelsektor müssen sich häufig und sorgfältig die Hände mit normaler Seife und warmem Wasser waschen. Desinfektionsmittel für die Hände können als zusätzliche Maßnahme verwendet werden, aber sie ersetzen nicht das Händewaschen.

Wenn in den Räumen, in denen die Speisen zubereitet werden, das Abstandhalten schwierig ist, müssen andere Maßnahmen zum Schutz der Beschäftigten getroffen werden. Zum Beispiel:

- Arbeitsplätze werden so versetzt, dass sich die Beschäftigten nicht direkt gegenüberstehen;
- es werden persönliche Schutzausrüstungen wie Masken, Haarhauben, Einweghandschuhe, saubere Overalls und rutschfeste Arbeitsschuhe bereitgestellt. Wenn die Beschäftigten die PSA tragen, kann der Abstand zwischen ihnen geringer sein;
- die Arbeitsplätze werden weiter auseinandergestellt, wodurch sich allerdings die Arbeitsabläufe verlangsamen;



- die Zahl der Beschäftigten, die gleichzeitig in einem Bereich Speisen zubereiten, wird begrenzt;
- die Beschäftigten werden in Arbeitsgruppen eingeteilt, um den Kontakt zwischen den Gruppen zu verringern.

Alle Oberflächen und Arbeitsmittel, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen häufig gewaschen und regelmäßig desinfiziert werden.

Zur Entsorgung der von den Beschäftigten verwendeten persönlichen Schutzausrüstungen sollten Abfalleimer mit Fußpedal oder Fotozellen im Arbeitsbereich oder in unmittelbarer Nähe aufgestellt werden. Jeder Abfalleimer ist mit einem Beutel zu versehen, damit er ohne Berührung des Inhalts entleert werden kann.

5. MEETINGS, TAGUNGEN UND VERANSTALTUNGEN

5.1 Allgemeine Maßnahmen

In den für Tagungen, Meetings und Veranstaltungen genutzten Bereichen ist wie in den anderen Gemeinschaftsräumen stets auf die Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Personen zu achten.

Der Mindestabstand muss auch beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten gewahrt werden.

Um die Einhaltung der Abstandsregeln sicherzustellen, empfiehlt es sich, Hinweisschilder und/oder Begrenzungen anzubringen (z. B. Klebestreifen auf dem Boden, Absperrpfosten, Absperrbänder usw.).

Nach Möglichkeit sollte jedem Teilnehmer ein nummerierter Sitzplatz zugewiesen werden, der für die gesamte Dauer der Veranstaltung genutzt werden sollte.

Der Garderobendienst sollte vermieden werden.

Auch wenn das Personal und die Gäste wahrscheinlich bereits mit den Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen vertraut sind, ist es sinnvoll, durch entsprechende Hinweise in den Veranstaltungsräumen an die Verhaltens- und Hygieneregeln zu erinnern. Für das Personal und die Gäste ist Desinfektionsgel mit 60 bis 85 % Alkoholgehalt optimalerweise am Eingang des Veranstaltungssaales für die Handhygiene bereitzustellen.

Damit der Vortragende auf das Tragen der Maske verzichten kann, muss das Rednerpult in mindestens 2 Meter Entfernung von allen anderen Personen auf der Bühne und von der ersten Reihe stehen.

Damit auch die übrigen Referenten am Tisch ohne Maske bleiben können, müssen sie untereinander einen Mindestabstand von zwei Metern einhalten.

Die gemeinsame Verwendung von mobilen Mikrofonen, Mouse, Tastaturen, Touch-Bildschirmen, Fernbedienungen usw. ist zu vermeiden. Sollte das nicht möglich sein,



Protokoll „Sicherheits- und Hygienekonzept“

müssen die Geräte zwischen den einzelnen Personen mit Desinfektionsmittel gereinigt werden.

Nach Möglichkeit soll der Saal mit einer Technik für die Abhaltung von Videokonferenzen ausgestattet sein.

In den Pausen zwischen den Arbeitssitzungen müssen die Räumlichkeiten gelüftet werden; nach jeder Veranstaltung ist eine Hygienisierung durchzuführen.

6. INFORMATIONEN FÜR BESCHÄFTIGTE UND GÄSTE

6.1 Allgemeine Maßnahmen

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden und alle Personen, die die Betriebsräume betreten, über die behördlichen Anordnungen und die Maßnahmen, die zur Eindämmung des Risikos einer Übertragung von Covid-19 zu ergreifen sind. Weiters sollten die Beschäftigten und die Gäste an die Hygienepräventionsmaßnahmen sowie an die Hinweise und Vorschriften für die verschiedenen Betriebs- und Tätigkeitsbereiche erinnert werden.

Für die diesbezügliche Kommunikation können verschiedene Mittel genutzt werden: z.B. Informationsschilder oder Bildschirme in der Lobby und in den Gemeinschaftsräumen, Website des Beherbergungsbetriebs, Fernseher in den Zimmern, E-Mail, Messaging-Systeme, soziale Netzwerke usw.