

Sicherheits- und Hygienekonzept

zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

Die Hygiene hat zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter angesichts der Corona-Pandemie höchste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt, damit ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter gewährleistet ist.

1. Gäste, Lieferanten und Personal

- Alle unsere Mitarbeiter*innen sind bezüglich der Hygienerichtlinien geschult.
- Distanzregeln mit ausreichendem Abstand (1,5 m) zu anderen Personen sind in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich einzuhalten
- Die Gäste und Lieferanten haben ab Betreten der Benediktushöhe eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

2. Allgemeine Verhaltensregeln

- Regelmäßiges Handwaschen (Händewaschen mit Seife für 30 Sekunden)
- Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) sind im Rahmen der gesetzlichen Regelungen zu unterlassen.
- Hust- und Nies-Etikette ist einzuhalten. Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.
- Hände sind möglichst vom Gesicht fernzuhalten.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden

3. Vor der Anreise

- Gäste werden über das Schutzkonzept und die geltenden Hygieneregeln informiert.
- Die Vertragspartner*innen werden darauf hingewiesen, dass ausreichend Masken von den Teilnehmenden mitzubringen sind.
- Die Gäste werden darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Gäste werden gebeten Arbeitsmaterialien (z.B. Gesangsbuch, Bibel, Präsentationstechnik, Stifte für Unterschrift, Kontaktstift, etc.) mitzubringen.
- Gäste werden gebeten vor Anreise eine Selbstverpflichtung auszufüllen
- Keine Anreise aus Risikogebieten bzw. wenn behördliche örtliche Beschränkungen vorliegen.

4. Bei Anreise

- Abfrage von Erkrankungen/akuten Krankheitssymptomen
- Hinweis auf Informationspflicht der Gäste bei relevanten Symptomen (auch wenn diese erst vor Ort auftreten)

- Einzelgäste bzw. Veranstalter geben das Formular zur Selbstverpflichtung mit Ihren Kontaktdaten ab. Kontaktdaten aller Gäste werden datenschutzkonform gesammelt, damit diese im Infektionsfall verständigt werden können.
- Gäste unterschreiben mit neuen, desinfizierten oder eigenen Stiften.
- Die Seminarleitung erhält das, den Vertragspartner*innen zuvor bereits zugegangene, Schutzkonzept mit den damit verbundenen Hygieneregeln.
- Alle Zimmerschlüssel werden mit Handschuhen ausgegeben und vor der Ausgabe & nach Checkout desinfiziert.
- Abholung von Gästen am Bahnhof: maximal 2 Person auf der Rücksitzbank
- Das Tragen einer Mund-Nase-Maske im Bus ist verpflichtend
- Fahrzeuginnenraum wird nach jeder Fahrt desinfiziert.
- Fahrten werden auf ein notwendiges Minimum reduziert. Transport von Menschen mit Gehbehinderung, sonst nur Abholung des Gepäcks.

5. Eingangsbereich/ Rezeption

- Haustür ist ausschließlich Eingang.
- Ausgang ist der Notausgang im 1. OG.
- Zur Kontaktvermeidung beim Öffnen, steht die Haustür eine Stunde vor Beginn der Seminare offen. Danach wird Haustür verschlossen, Einlasskontrolle durch Rezeption. Nach 18:00 Uhr Zugang nur für Hotelgäste per Türcode möglich.
- An der Durchgangstür ist ein Hinweisschild „Bitte an der Rezeption anmelden“ angebracht.
- Die Schwingtür am Eingang zur Rezeption ist geschlossen.
- Eine Plexiglaswand steht zum Schutz zwischen Gästen und Rezeptionsmitarbeiter*innen.
- Wir bevorzugen kontaktlose Zahlverfahren mit Karte und versuchen auf die Bezahlung mit Bargeld zu verzichten. In Fällen, in denen Kartenzahlung nicht möglich ist, stellen wir die Übergabe des Geldes ohne direkten Hautkontakt über eine geeignete Vorrichtung oder eine Ablagefläche sicher.
- Kartenlesegerät wird nach jeder Zahlung desinfiziert.
- Keine Garderoben- und Gepäckentgegennahme
- Spiele, Bälle etc. werden generell nicht mehr verliehen
- Es gibt bis auf Weiteres keine Süßigkeiten im Empfangsbereich
- Kauf einer Mund-Nase-Schutz-Maske an der Rezeption ist möglich

6. Foyer und öffentliche Bereiche

- Sitzgelegenheiten im Foyer werden gemäß Abstandsregeln neu aufgestellt.
- Terrasse wird maximal für 20 Gäste bestuhlt.
- Hinweisschilder mit Hygiene-, und Abstandsregeln sind gut sichtbar angebracht
- Türen im Haus bleiben geöffnet wo es möglich ist, um Kontaktflächen zu reduzieren.
- Personenleitsysteme für Treppen, Flure im öffentlichen Bereich sind ausgeschildert um eine Begegnung, Engpässe in den Fluren, Treppen möglichst zu vermeiden.
- Abstandsmarkierungen überall dort wo sich Menschen aufhalten.
(Rezeption, Foyer, Speisesaal...)
- Desinfektionsspender stehen im Eingangsbereich, Ausgangsbereich, vor dem Speisesaal und in allen öffentlichen Toiletten.
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Tische und Stühle im Foyer werden mehrmals täglich desinfiziert

- Alle Türgriffe in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- Alle Räume werden regelmäßig gelüftet.
- Es liegen keine öffentlich zugänglichen Tageszeitungen oder Zeitschriften aus
- Postkartenverkauf wird über die Rezeption organisiert.
- Bücherverkauf unter Auflagen möglich. *Hinweisschild am Verkaufsstand: Vor Kontakt mit Büchern - Hände waschen & desinfizieren. Kein Anlesen von Büchern. Kein Rücksortieren. Herausgenommene Bücher werden an der Rezeption zur Desinfektion abgegeben.*
- Prospektständer/Informationsmaterial wird zur Vermeidung des Mehrfachkontakts entfernt (Ausgabe über Rezeption)
- Keine Regenschirme im öffentlichen Bereich (Ausgabe über Rezeption)
- Kein Transportwagen im öffentlichen Bereich zugänglich.
- Freizeitangebote wie Tischtennisplatte, Tischkicker dürfen nicht genutzt werden.
- Kegelbahn bleibt geschlossen. Spielzimmer bleibt geschlossen.
- Im Abendraum ist der Verzehr von Getränken, unter Einhaltung der Hygieneregeln, möglich.

7. Sanitäre Einrichtungen

- Die Nutzung erfolgt nur unter Begrenzung der zulässigen Personenzahl.
- Der Zugang kann über ein WC-Schloss geregelt werden.
- Desinfektionsspender sind in allen öffentlichen Toiletten angebracht
- Seifenspender und Einmalhandtücher sind ausreichend vorhanden
- An den Waschbecken hängt Anleitung zum Händewaschen aus.
- Übernachtungsgäste nutzen möglichst die Toiletten auf den eigenen Zimmern.
- Die Reinigungsfrequenz wird erhöht, festgelegte Reinigungszeiten werden kenntlich gemacht und protokolliert. Desinfektion aller regelmäßig benutzter Oberflächen.

8. Speisesaal

- Aushang der Verhaltensregeln vor dem Speisesaal
- Vor dem Betreten des Speisesaals sind die Hände zu desinfizieren.
- Personal in Küche und Hauswirtschaft trägt Mund-Nasen-Schutzmasken
- Das Zeitfenster für das Frühstück wird erweitert von 07:00 - 09:00 Uhr, ebenso das Mittagessen von 11:30 - 14:30 Uhr und das Abendessen von 17:30 - 20:00 Uhr
- Es werden feste Zeitfenster für die Mahlzeiten mit den Tagungsgruppen vereinbart
- Aufgrund der Gästeanzahl werden mehrere Essenszeiten einzelner Gruppen hintereinander im Schichtsystem organisiert.
- Auf regelmäßige Durchlüftung wird geachtet, Fenster stehen bei gutem Wetter offen
- Zur Sicherstellung der Mindestabstände wird die Kapazität entsprechend reduziert
- Nicht benutzte Stühle werden entfernt.
- Abstandsmarkierungen sind auf dem Boden mit 1,5m-Markierung angebracht vor allem vor der Küchentheke zur Abholung von Speisen
- Eine Mitarbeiter*in regelt vor dem Eingang zum Speisesaal die maximale Belegung.
- Alle Mahlzeiten werden als Tellergericht (mit Serviertablett, Besteck, Serviette) an der Küchentheke ausgegeben.
- Anschließend wird den Gästen ein Tisch zugewiesen. Alle Tische sind nummeriert.
- Die Essensausgabe erfolgt unter der Berücksichtigung von Spuckschutz durch Mitarbeiter*innen am Küchenfenster.

- Nach jeder Mahlzeit werden Tische und Stühle desinfiziert.
- Es gibt kein Buffet! Kein Salatbuffet, Keine Suppenstation!
- Auf Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch wird verzichtet (nur auf Nachfrage)
- Es gibt auch keine Dekoration am Tisch.
- Zugang Veranda, Ausblick vor dem Speisesaal ist gesperrt, Zugang nur Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft / Küche
- Grillen wird nicht angeboten.

9. Küche

- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Arbeitsbereiche werden möglichst entzerrt
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und Arbeitskleidung

10. Zimmer

- Belegung der Zimmer nach den gesetzlichen Vorgaben
- Alle Mitarbeitende arbeiten bei Reinigungsarbeiten mit Handschuhen und tragen Mund-Nasen-Schutzmasken sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können z.B. beim Betten beziehen.
- Die Zimmer werden während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) gelüftet
- Die Badearmaturen sowie die WC-Sitze werden desinfiziert
- Die Reinigungslappen werden nach jedem Zimmer gewechselt
- Gegenstände, die nicht waschbar oder zu desinfizieren sind, werden aus den Zimmern entfernt.
- Türgriffe, Fenstergriffe, Schränke, Oberflächen, Lichtschalter etc. werden regelmäßig desinfiziert
- Behinderten-Toilette im 1. OG wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert

11. Tagungsräume/ Seminargruppen

- Entsprechend der Abstandsregeln erfolgt die Zuteilung der Tagungsräume
- Festlegen der max. Belegung je Raum, inklusive Referenten
- Bei der Bestuhlung wird die Abstandsregelung beachtet (mindestens 1,5 m, entsprechend auch die Tischabstände)
- Zur vollen Stunde wird in den Tagungsräumen 10 Minuten gelüftet.
- Die Referent*innen achten auf regelmäßiges Lüften ihrer Räume
- Der Fokus des Seminarbetriebs liegt auf Methoden, die mit Abstand oder ggf. Mund- und Nasenschutz durchgeführt werden können.
- Es wird darauf hingewiesen, während des Seminargeschehens Freiluftaktivitäten zu präferieren, die Nutzung des Außengeländes der Einrichtung wird empfohlen.
- Nur bestellte Tagungstechnik steht im Raum. Alle anderen Hilfsmittel wie z.B. Flipchart, Pinnwände, Moderationskoffer werden entfernt.
- Die Bedienung der technischen Geräte wird nur ein- und derselben Person gestattet
- Genutzte Tagungstechnik wird nach Ende der Veranstaltung desinfiziert

- Eigene Stifte werden mitgebracht oder auf Nachfrage individuell zur Verfügung gestellt
- Es sind keine Gruppenarbeiten möglich.
- Glas und Getränke zum Seminar werden auf die Tische verteilt.
- An den Kühlschränken stehen Desinfektionsmittel und Papiertücherbox

12. Aufzug

- Personenaufzug darf von maximal 1 Person genutzt werden.
- Die Bedienfelder des Aufzuges werden regelmäßig desinfiziert
- Verhaltensregeln/ Aufzug sind auf jedem Stockwerk gut sichtbar angebracht
- Gästen, die nicht auf diese Barrierefreiheit angewiesen sind, ist die Nutzung des Personenaufzugs untersagt.

13. Pausenstationen

- Mit jeder Tagungsgruppe werden Zeitfenster für die Tagungspausen vereinbart
- Ausgabe von Kaffee/Tee etc. durch Mitarbeiter*innen in der genannten Zeit
- An den Pausenbuffets gibt es keine Selbstbedienung. Das Servicepersonal übernimmt die Bewirtung.
- Zum Schutz von Gästen und Mitarbeitenden werden Plexiglaswände aufgestellt
- Offene Speisen (Dessert etc.) werden mit Folienabdeckung serviert
- Keine offenen Teebuffets, Obstbuffets, Wasserkaraffen zur Selbstbedienung
- Pausenzeiten werden auch bezüglich der Nutzung der öffentlichen Toiletten zu unterschiedlichen Zeiten vereinbart.
- Hier sind die Raumkapazitäten bei den Pausen zu beachten. Es wird empfohlen die Pause am Tisch im Seminarraum oder im Freigelände zu verbringen.
- Nach 18:00 Uhr ist Selbstbedienung an der Kaffeemaschine möglich. Bedienelemente der Kaffeemaschine werden regelmäßig desinfiziert. An der Kaffeemaschine stehen Desinfektionsmittel und Papiertücherbox.