

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

Inhalt

1. Grundregeln während der Pandemie
2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln
3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf
4. Testung
5. Arbeitsschutz für das Personal
6. Strukturierung der Betriebsabläufe

1. Grundregeln während der Pandemie

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

Für Hotels gelten unabhängig von der Betriebsgröße folgende Grundregeln:

- **Abstand halten**

Zwischen Personen, die sich in den Betriebsräumen / Biergärten / Freischankflächen aufhalten und nicht zu einem gemeinsamen Haushalt gehören bzw. der aktuell geltenden Regeln dazu berechtigt sind, sich zu treffen, wird ein Abstand von mindestens 1,5 Metern eingehalten.

Wo dies nicht möglich ist, werden stabile und ausreichend große Abtrennungen, z.B. Plexiglasscheiben, installiert. Die Abtrennungen begrenzen sich dabei auf den Bereich oberhalb der Tischkante.

- **Einhaltung der Husten- und Niesetikette**

Alle anwesenden Personen haben sich an die Regeln zum Husten und Niesen zu halten, d.h. Husten und Niesen nur in die Armbeuge oder in ein Taschentuch, welches anschließend entsorgt wird. Im besten Fall werden nach dem Husten oder Niesen die Hände gewaschen und/ oder desinfiziert.

- **Verzicht auf unnötigen Körperkontakt**

Beim Begrüßen der Gäste und Kollegen wird auf das Händeschütteln verzichtet. Alle Personen sind außerdem dazu angehalten, sich nicht in das Gesicht zu fassen. Wer sich ins Gesicht fasst, wäscht sich sofort danach die Hände.

- **Maskenpflicht**

Gäste ab dem 15. Geburtstag haben im Innenbereich eine FFP2-Maske und Vermieter und Personal eine medizinische Gesichtsmaske im Rahmen der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen zu tragen. Kinder und Jugendliche zwischen dem sechsten und 15. Geburtstag müssen nur eine Mund-Nasen Bedeckung tragen. Soweit in Kassen- und Thekenbereichen von Ladengeschäften durch transparente oder sonst geeignete Schutzwände ein zuverlässiger Infektionsschutz gewährleistet ist, entfällt die Maskenpflicht für das Personal. Das Abnehmen der Maske ist zulässig, solange es zu Identifikationszwecken oder zur Kommunikation mit Menschen mit Hörbehinderung oder aus sonstigen zwingenden Gründen erforderlich ist. Im gemeinschaftlichen Außenanlagen haben Gäste mind. eine medizinische Gesichtsmaske zu tragen. Ausgenommen davon sind weitläufige Außenbereiche, z. B. Parkanlagen.

Ausgenommen von der Maskenpflicht für Gäste ist die eigene Wohneinheit; die Maskenpflicht entfällt außerdem für Gäste am Tisch des Restaurantbereichs

Von der Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes sind nur ausgenommen:

- Kinder bis zum sechsten Geburtstag,
- Personen, die glaubhaft machen können, dass ihnen das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder zumutbar ist. Die Glaubhaftmachung erfolgt bei

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

gesundheitlichen Gründen insbesondere durch eine ärztliche Bescheinigung, die die fachlich-medizinische Beurteilung des Krankheitsbildes (Diagnose), den lateinischen Namen oder die Klassifizierung der Erkrankung nach ICD 10 sowie den Grund, warum sich hieraus eine **Befreiung der Tragepflicht ergibt, enthält**

Auch beim Tragen einer Schutzmaske sind die Abstandsregelungen einzuhalten!

- **Einhaltung der Regeln zur Personalhygiene**

Das Personal achtet auf eine gute und regelmäßige Handhygiene. Dies umfasst das Händewaschen mit Wasser und Seife für 20 bis 30 Sekunden, insbesondere beim Wechsel der Tätigkeit, nach dem Toilettengang usw. sowie die bedarfsgerechte Händedesinfektion. Eine Anleitung zum richtigen Händewaschen befindet sich in Anlage 1.

- **Vom Besuch sind ausgeschlossen**

- Personen mit nachgewiesener SARS-CoV2-Infektion
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) oder aus anderen Gründen einer Quarantänemaßnahme (z.B. Rückkehr aus Risikogebiet) unterliegen; zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (Störung bzw. Verlust des Geruchs-/ Geschmackssinns, Fieber, Husten, Halsschmerzen, respiratorische Symptome jeder Schwere

Wer Symptome einer Infektion zeigt, soll sich umgehend telefonisch mit seinem Hausarzt in Verbindung setzen und weitere Maßnahmen besprechen.

Dies gilt für Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen. Sollte ein Gast Symptome einer Erkrankung aufweisen, darf und soll der Gastronom von seinem Hausrecht Gebrauch machen und dem Gast den Eintritt in die Betriebsräume (inkl. Außengastronomie) verwehren.

Festgelegte Vorgehensweise, wenn ein Gast oder Mitarbeiter an COVID-19 erkrankt ist bzw. typische Krankheitssymptome zeigt

- Mitarbeiter / Gast umgehend nach Hause schicken. Die Person muss telefonisch Kontakt zu dem behandelnden Hausarzt aufnehmen.
- Alle Kontaktflächen im Betrieb (Arbeitsplatz, Toiletten, Türgriffe, Tastaturen, Telefone usw.) gründlich reinigen und desinfizieren.
- Räume, in denen sich die erkrankte Person aufgehalten hat, sollten gut gelüftet werden.
- Kontaktpersonen ermitteln und ggf. dem Gesundheitsamt melden.
- Der Hausarzt entscheidet über das weitere Vorgehen, z.B. einen Test auf die COVID- 19 Erkrankung. Bis zum Bekanntwerden des Testergebnisses muss der Erkrankte sich in häusliche Quarantäne begeben.
- Bei Bestätigung der Infektion durch ein positives Testergebnis

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

meldet der Arzt das Ergebnis an das Gesundheitsamt. Dieses wendet sich dann an den Betrieb und ordnet ggf. weitere Maßnahmen an.

- Über den Zeitpunkt der Rückkehr zum Arbeitsplatz entscheidet der behandelnde Arzt bzw. das Gesundheitsamt.

Das Personal ist berechtigt und explizit dazu aufgefordert, bei Nichtbeachtung dieser Grundregeln auf das Hausrecht zu bestehen und Gäste des Hauses zu verweisen. Auch Kollegen sollen sich gegenseitig dabei unterstützen, die Grundregeln einzuhalten.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

2.1 Jedes Zimmer muss über eine eigene Sanitäreinrichtung verfügen

2.2. Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m in allen Gemeinschaftsbereichen einschließlich der sanitären Einrichtungen sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Mitarbeiter. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und gegebenenfalls Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung gemäß der jeweils aktuellen Rechtslage nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

2.3. Mitarbeiter und Gäste müssen in Gemeinschaftsbereichen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Mitarbeiter müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung insbesondere in allen Räumlichkeiten tragen, in denen sich Gäste aufhalten.

2.4. Vom Besuch von Beherbergungsbetrieben oder touristischen Unterkünften sind ausgeschlossen:

- Personen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten
- Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. Aushang). Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben sie sich unverzüglich zu isolieren und dürfen Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr betreten. Sie haben so rasch wie möglich den Aufenthalt zu beenden.

2.5. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und gegebenenfalls Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden im richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmal-handtüchern auszustatten.

2.6. Jeder Herbergsgeber erstellt ein individuelles Reinigungskonzept, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, berücksichtigen muss.

2.7. Das Schutz- und Hygienekonzept hat für alle geschlossenen Räumlichkeiten zwingend ein Lüftungskonzept zu enthalten. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen und aus Sicht des Infektionsschutzes ausreichenden Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße, Personenbelegung und Nutzung (z. B. Tätigkeiten mit erhöhter Aerosolbildung) zu berücksichtigen. Sicherzustellen sind die für ein

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

infektionsschutzgerechtes Lüften notwendigen Luftwechselraten. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen und Raumlufotechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) ist sicherzustellen, dass diese infektionsschutzgerecht betrieben werden. Die optimale Funktionsfähigkeit des Lüftungssystems insbesondere im Hinblick auf die Zuführung von möglichst 100 Prozent (Außen-)Frischlufte während des Betriebs und die Wirksamkeit und Pflege von Filteranlagen ist zu gewährleisten. Verwiesen wird auf die diesbezüglichen Empfehlungen des Umweltbundesamtes (UBA) und der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA). Es sind die jeweils aktuellen Empfehlungen zu berücksichtigen. Ergänzend können Luftreinigungsgeräte zum Einsatz kommen. Diese ersetzen aber keineswegs das infektionsschutzgerechte Lüften.

- 2.8. Der Herbergsgeber hat über ein auf Infektionsminimierung ausgelegtes Parkplatzkonzept zu verfügen, wenn nach der Zahl der erwarteten Gäste regelmäßige Begegnungen zu erwarten sind.
- 2.9. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1. Allgemeine Regelungen

- 3.1.1. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Beherbergung nicht möglich ist.

Aufsteller beim Eingang

- 3.1.2. Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.

Aufsteller beim Eingang

- 3.1.3. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen im Gemeinschaftsbereich ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m und das gemeinsame Beziehen einer Wohneinheit nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung gemäß jeweils aktueller Rechtslage nicht gilt.

- 3.1.4. Die Gäste müssen ab Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude eine FFP2 Maske tragen, ausgenommen am Tisch des Restaurantbereichs sowie in ihrem Zimmer.

Aufsteller beim Eingang

3.2. Beherbergung

- 3.2.1. Gäste, die im Verhältnis zueinander nicht zu demselben Hausstand gehören, dürfen nicht zusammen in einem Zimmer oder einer Wohneinheit untergebracht werden.
- 3.2.2. Beim Check-in werden die Kontakte zwischen dem Vermieter und seinen Mitarbeitern einerseits und Gästen andererseits sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z. B. Stifte, Meldescheine) auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

erfolgt.

- 3.2.3. In allen Gemeinschaftsbereichen sind die Abstandsregeln einzuhalten. Die Abstandsregeln gelten auch für Jedermann in allen Betriebsbereichen.
- 3.2.4. Insbesondere bei der Reinigung der Wohneinheit werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten. Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer hat möglichst in Abwesenheit der Gäste zu erfolgen, um Kontakte zu vermeiden.
- 3.2.5. Der Einsatz von Gegenständen in den Wohneinheiten, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z. B. Stifte, Magazine, Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), ist auf ein Minimum zu reduzieren und so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z. B. Tagungsbereich).
- 3.2.6. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, können die Kontaktdaten der Gäste (Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, Zeitraum des Aufenthaltes) auf Anforderung den zuständigen Gesundheitsbehörden weitergegeben werden. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Schädigung geschützt sind. Die Daten müssen zu diesem Zweck einen Monat aufbewahrt werden. Sofern die Daten aufgrund einer anderen Rechtsgrundlage noch länger aufbewahrt werden müssen, dürfen sie nach Ablauf eines Monats nach ihrer Erhebung nicht mehr zu dem in Satz 1 genannten Zweck verwendet werden. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2016/679 in geeigneter Weise über die Datenverarbeitung zu informieren.

Meldeschein

4. Testung

- 4.1. Testabhängige Angebote können von den Besuchern/Gästen/Kunden nur unter Vorlage eines Testnachweises wahrgenommen werden. Sehen die infektionsschutzrechtlichen Regelungen (BayIfSMV) einen Testnachweis für die Inanspruchnahme des Angebots vor, sind die entsprechenden Vorgaben hinsichtlich der zulässigen Testverfahren umzusetzen. Dabei dürfen nur zugelassene Produkte zur Anwendung kommen, die definierte Standards erfüllen (siehe die Informationen des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte, BfArM). Zu möglichen Ausnahmen von etwaigen Testpflichten wird auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen. Zur Gestaltung und Gültigkeit der anerkannten Testnachweise gelten die jeweils aktuellen bundes- oder landesrechtlichen Vorgaben.

Ein Testnachweis kann nach den Bestimmungen der COVID-19-Schutzmaßnahmen-

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

Ausnahmenverordnung (SchAusnahmV) ausgestellt werden, wenn dafür zugelassene In-Vitro-Diagnostika zur Anwendung kommen, die zugrundeliegende Testung maximal 24 Stunden zurückliegt und die Testung

- a) vor Ort unter Aufsicht desjenigen stattfindet, der der jeweiligen Schutzmaßnahme unterworfen ist,
- b) im Rahmen einer betrieblichen Testung im Sinne des Arbeitsschutzes durch Personal, das die dafür erforderliche Ausbildung oder Kenntnis und Erfahrung besitzt, erfolgt oder
- c) von einem Leistungserbringer nach § 6 Absatz 1 der Coronavirus-Testverordnung vorgenommen oder überwacht wurde.

Der Test muss bei Check In vorgelegt werden und alle 48 Stunden erneuert werden.

4.2. Organisation:

Die Besucher/Gäste/Kunden sollten vorab auf geeignete Weise (ggf. beispielsweise bei Terminbuchung) auf die Notwendigkeit zur Vorlage eines Testnachweises oder einer Testung vor Ort unter Aufsicht des Betreibers hingewiesen werden.

- Ein vorgezeigter Testnachweis ist einer Plausibilitätskontrolle zu unterziehen, wobei der unten erläuterte Mindestinhalt zu berücksichtigen ist. Bei dem Verdacht einer Unrichtigkeit bzw. Ungültigkeit des vorgelegten Testnachweises ist der Einlass zu verwehren, wenn nicht die betroffene Person sich einer Vor-Ort-Testung unterzieht.
- Kann der Besucher/Gast/Kunde keinen Testnachweis vorzeigen, ist vor Ort unter Aufsicht des Betreibers zu testen; bei positivem Selbsttest erfolgt möglichst eine gezielte Information der Betroffenen durch die Betreiber (Verweis auf Arzt ggf. notwendigem Verhalten wie Vermeidung von Kontakten, Rückkehr auf direktem Weg nach Hause, Absonderung, Nachholung PCR-Test). Diese Testnachweise können dann innerhalb von 24 Stunden ab Vornahme der Testung auch für andere Angebote genutzt werden.

4.3. Die Testung kann mittels der folgenden Testmethoden durchgeführt werden:

- PCR-Tests können insbesondere im Rahmen der Jedermann-Testungen nach Bayerischem Testangebot in lokalen Testzentren und bei niedergelassenen Ärzten erfolgen. hierbei wird dann ein Testnachweis durch den Leistungserbringer (c) ausgestellt und vor Wahrnehmung des testabhängigen Angebotes vorgezeigt.
- Antigen-Schnelltests zur professionellen Anwendung („Schnelltests“) müssen von medizinischen Fachkräften oder vergleichbaren, hierfür geschulten Personen vorgenommen oder überwacht werden. Dies ist grundsätzlich bei den lokalen Testzentren, den Apotheken und den vom Öffentlichen Gesundheitsdienst beauftragten Teststellen möglich.
- Antigen-Schnelltests zur Eigenanwendung („Selbsttests“) müssen vor Ort unter Aufsicht des Betreibers oder einer vom Betreiber beauftragten Person durchgeführt oder überwacht werden. Im Schutz- und Hygienekonzept des Veranstalters/des Betreibers sind Maßnahmen zur Verhinderung von Menschenansammlungen und zur Umsetzung der allgemeinen Hygieneregeln vorzusehen. Die beauftragte Person muss über entsprechende Kenntnisse und Erfahrungen verfügen. Zeigt ein Selbsttest ein positives Ergebnis an, ist der betroffenen Person der Zutritt zu verweigern. Die betroffene Person sollte sich sofort absondern, alle Kontakte so weit wie möglich vermeiden und über den Hausarzt, das Gesundheitsamt oder die Rufnummer 116 117 der Kassenärztlichen Vereinigung einen Termin zur PCR-Testung vereinbaren.

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

4.4. Ausgestaltung des zu überprüfenden / auszustellenden Testnachweises:

Bis zur verbindlichen Vorgabe durch den Bund wird es ein bayerisches Formular mit empfehlendem Charakter geben. Mindestinhalt ist: Name und Anschrift der Teststelle, Name, Anschrift und Geburtsdatum der getesteten Person, Name des verwendeten Tests, Hersteller des Tests, Art des Tests (PCR-Test, PCR-Schnelltest oder Antigen-Schnelltest), Testdatum und Testuhrzeit, Name und Vorname der Person, die den Test durchgeführt bzw. beaufsichtigt hat, Kontext, in dem die Testung erfolgt ist (Vor-Ort-Test, betriebliche Testung, Testung durch Leistungserbringer i. S. d. § 6 Abs. 1 Satz 1 TestV), Testergebnis, Datum und Uhrzeit der Mitteilung des Testergebnisses, Stempel der Teststelle, Unterschrift der verantwortlichen Person.

Gemäß § 1a der 12. BayIfSMV in Verbindung mit § 3 und § 7 der SchAusnahmV sind geimpfte und genesene Personen vom Erfordernis des Nachweises eines negativen Testergebnisses ausgenommen. Als geimpft gelten Personen, die vollständig gegen COVID-19 mit einem in der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff geimpft sind, über einen Impfnachweis in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen und bei denen seit der abschließenden Impfung mindestens 14 Tage vergangen sind. Als genesen gelten Personen, die über einen Nachweis hinsichtlich des Vorliegens einer vorherigen Infektion mit dem Coronavirus SARSCoV-2 in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen, wenn die zugrundeliegende Testung mittels PCR-Verfahren erfolgt ist und mindestens 28 Tage, höchstens aber sechs Monate zurückliegt. Sowohl genesene als auch geimpfte Personen dürfen keine typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus SARSCoV-2 aufweisen. Bei Ihnen darf zudem keine aktuelle Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachgewiesen sein.

Geimpfte bzw. genesene Personen haben vor der Nutzung eines testabhängigen Angebotes einen Impfnachweis bzw. einen Genesenennachweis im Sinne der SchAusnahmV vorzulegen.

5. Arbeitsschutz für das Personal

- 5.1. Für Beschäftigte im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes gelten die Anforderungen des Arbeitsschutzrechts, insbesondere die der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV). Der Arbeitgeber hat nach dem Arbeitsschutzgesetz grundsätzlich die Verpflichtung, die Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit seiner Beschäftigten am Arbeitsplatz zu beurteilen (sogenannte Gefährdungsbeurteilung) und Maßnahmen hieraus abzuleiten. Im Rahmen der Pandemieplanung (Bevölkerungsschutz) hat der Arbeitgeber gegebenenfalls weitere Maßnahmen zu ermitteln und durchzuführen. Dabei sind die Vorgaben des Arbeitsschutzes und die jeweils aktuellen arbeitsschutzrechtlichen Regelungen umzusetzen (z. B. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung, SARS-CoV2-Arbeitsschutzregel des BMAS).
- 5.2. Eine Gefährdungsbeurteilung kann im konkreten Fall immer nur vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit erfolgen.
- 5.3. Im Bereich des Arbeitsschutzes gilt generell das TOP-Prinzip, d.h. dass technische und organisatorische Maßnahmen vor persönlichen Maßnahmen (z. B. persönliche Schutzausrüstung (PSA)) ergriffen werden müssen. Der Einsatz von PSA muss

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

abhängig von der Gefährdungsbeurteilung erfolgen.

- 5.4. Die Informationen des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARSCoV-2 /COVID-19 sind zu beachten
- 5.5. Information für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über Maßnahmen zur Reduktion des Infektionsrisikos sollen durch entsprechende Aushänge und Bekanntmachungen in den Umkleiden und Sozialräumen bereitgestellt werden. Das Personal muss entsprechend in regelmäßigen Abständen zu Risiko, Infektionsquellen und Schutzmaßnahmen (z.B. Abstand, Hygiene, Maskentragen) unterwiesen werden.

6. Strukturierung von Betriebsabläufen

Einlass der Gäste an Bedingungen knüpfen

- Nur wer eine FFP2 Maske trägt, erhält Einlass
- Einlass nur mit gültigem Test oder Nachweis der Impfung, Nachweis einer Genesung
- Vor dem Betreten der Rezeption müssen die Hände desinfiziert werden (entsprechende Mittel sind bereitgestellt)
- Information der Gäste über Grundregeln und Hygienemaßnahmen
- Mittels Plakaten werden die Gäste auf die besonderen Maßnahmen im Hotel hingewiesen. Das Personal informiert zusätzlich mündlich über das Betriebskonzept

6.1 Check In

- 2 Stiftehalter an der Rezeption für desinfizierte und genutzte Stifte zum Ausfüllen des Meldescheins
- Desinfizierte Zimmerkarten

6.2 Check Out

- Gast wird gebeten möglichst bargeldlos zu zahlen
- Zimmerkarten werden vom Gast in dafür vorgesehene Box geworfen und später vom Personal desinfiziert

6.3 Zimmer

- Prospekte / Flyer wurden aus den Zimmern entfernt
- Gästemappe in digitaler Form
- Wolldecken werden in Tüten verpackt, nach Nutzung direkt gewaschen und wieder verpackt.
- Abreisezimmer bleiben (nach Möglichkeit) 1 Nacht frei bevor es durch einen neuen Gast belegt wird
- Checkliste Zimmerreinigung im Ordner

6.4 Service am Gast

- Dokumentierte Mitarbeiterschulung
Jeder Mitarbeiter wird vor Aufnahme der Tätigkeit geschult.
Dokument: Innerbetriebliche Maßnahmen, abgeheftet in Ordner an der Rezeption
- Hygienemaßnahmen für Personal
Dokument: Hygiene Corona, im Ordner an der Rezeption

Hotel Asam	Konzept zur Öffnung der bayerischen Gastronomie während der Corona- Pandemie	Version 1
Wittelsbacher Höhe 1		
94315 Straubing		

6.5 Toilettenräume

Begrenzung der Gästeanzahl

Jeder Gast hat eine einzelne Kabine, das Pissoir ist gesperrt

Verpflichtung zum Tragen einer FFP2 Maske

Jeder Gast muss auf dem Weg zu den Toilettenräumen und bei der Benutzung der Toilettenräume eine FFP2 Maske tragen.

Bereitstellung von Mitteln zum hygienischen Händewaschen

Zum Händewaschen werden den Gästen an den Handwaschbecken werden Seife, Desinfektionsmittel und Händetrockner zur Verfügung gestellt. Unsere Wasserhähne sind mit Sensor.

6.6 Zusätzliche Reinigung und Desinfektion (R&D)

R&D handberührender Flächen Rezeption

Kartenlesegerät und Rezeptionstresen werden nach Gästekontakt desinfiziert.

Bei Schichtübergabe werden die Tastatur, Maus, Telefon etc. desinfiziert
Hinweise dazu auf den Schicht-Checklisten.

R&D handberührender Flächen in den öffentlichen Bereichen

Treppengeländer und Türklinken werden 3x täglich desinfiziert.

Auf der Reinigungsliste vermerkt

R&D von Toilettenräumen

Die Toiletten werden stündlich gereinigt. Nachweise dazu hängen in jeder Toilette aus. Checkliste Toilettenreinigung wurde jedem HK Mitarbeiter ausgehändigt und ist im Ordner „Corona“ an Rezeption zu finden.

6.7 Lüften

Die Lobby wird mehrmals täglich 10min gelüftet.

Bei schönem Wetter bleiben die Eingangstür und die Tür zum Biergarten geöffnet.

Vermerkt auf den Schicht-Checklisten