

# Schutz- und Hygienekonzept für das

ABACUS Tierpark Hotel

## Inhalt

### 1. Allgemein

- 1.1. Abstandsregeln: Mindestabstand von 1,5m
- 1.2. Mund-Nasen-Bedeckungen
- 1.3. Handyhygiene
- 1.4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle
- 1.5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter-Gastverkehrs
- 1.6. Lüften, Reinigung und Desinfektion

### 2. Maßnahmen in den Abteilungen

- 2.1. Öffentliche Bereiche / Toiletten
- 2.2. Eingänge
- 2.3. Rezeption
- 2.4. Restaurant/ Außengastronomie
- 2.5. Bankett
- 2.6. Küche
- 2.7. Reservierung
- 2.8. Etagen
- 2.9. Technik

### 3. Verhaltensregeln für Mitarbeitende

### 4. Arbeitsprozesse



### 1.1. Abstandsregeln

- ✓ Sicherstellung zur Einhaltung des Mindestabstandes zwischen Personen von 1,5m.
- ✓ Unterweisung der Mitarbeitenden über die Einhaltung der Abstandsregeln
- ✓ Aushang von Hinweisschildern
- ✓ Kontrolle der Einhaltung
- ✓ In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, muss eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden

### 1.2. Mund-Nasen-Bedeckung

- ✓ Sicherstellung, dass Mitarbeitende eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung in geschlossenen Räumen des Hotels/ Restaurants tragen
- ✓ Gilt in allen Bereichen: Restaurant, Bankett, Etagen, WC's und Aufzüge
- ✓ Schulung der Mitarbeitenden über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, werden vorrangig keine Mitarbeitenden mit Vorerkrankungen beschäftigt
- ✓ Das Hotel stellt medizinische Masken und Einmalhandschuhe zur Verfügung
- ✓ Ständige Kontrolle der Einhaltung
- ✓ Eine Pflicht zum Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung gilt für Personen ab dem vollendeten 6. Lebensjahr

### 1.3. Handhygiene

- ✓ Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion: Hoteleingang, Restaurant, Bankett, WC's sowie in den rückwärtigen Bereichen
- ✓ Unterweisung der Mitarbeitenden zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeitenden zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- ✓ Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalnutzung

#### 1.4. Handlungsanweisungen bei Verdachtsfällen

- ✓ Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zu Hause zu bleiben
- ✓ Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ✓ Personen, die 48 Stunden vor Auftreten der Symptome in Kontakt gestanden haben, müssen über den positiven Befund informiert werden, damit in Absprache mit den Behörden Schutzmaßnahmen eingeleitet werden können.

#### 1.5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gastverkehrs

- ✓ Anbringen von Markierungen in Bewegungs- und Wartebereichen, um den Mindestabstand von 1,5m einzuhalten
- ✓ Zutritt betriebsfremder Personen auf ein Minimum reduzieren
- ✓ Getrennte Ein- und Ausgänge nach Möglichkeit

#### 1.6. Lüften, Reinigen und Desinfektion

- ✓ Reinigung von Oberflächen sowie potentiell gefährdete Gegenstände wie z.B. Lichtschalter, Kofferwagen, Türklinken und –schlösser, Toilette, Wasserhähne, Aufzugsknöpfe, Handläufe, Kartenterminals werden täglich gereinigt/ desinfiziert
- ✓ Im gesamten Hotel wird regelmäßig gelüftet, damit die Luft ausgetauscht wird und eine kontinuierliche Versorgung des Innenraums mit Frischluft erfolgt, Querlüftung wo es möglich ist (Büros, Lobby, Tagungsräume, Restaurant)
- ✓ Mindestens eine stündliche Lüftung wird angestrebt

### Maßnahmen in den Abteilungen

#### 2.1. Öffentliche Bereiche / Toiletten

- ✓ Hinweisschilder an den Aufzügen: Begrenzter Zugang und Einhaltung des Mindestabstandes
- ✓ Regelmäßige Reinigung bzw. Desinfektion der öffentlichen Bereiche/ Toiletten inkl. der Oberflächen
- ✓ Dokumentation per Datum/ Unterschrift auf dem Reinigungsplan



## 2.2. Eingänge

- ✓ Desinfektionsspender im Eingangsbereich
- ✓ Je nach Wetterlage bleiben Automatik-, Eingangs- und Zwischentüren zur besseren Lüftung geöffnet
- ✓ Verhaltenshinweise (medizinischer Mund-Nasen-Schutz und Mindestabstand) gut sichtbar angebracht

## 2.3. Rezeption

- ✓ Bei Anreise muss jeder Gast auf folgende Nachweise überprüft werden:
  - Digitaler Impfnachweis
  - Vorweisen eines negativen Corona-Tests
- ✓ Sofern der Gast sich länger als 3 Tage im Hotel aufhält, muss am 3. Tag ein erneuter negativer Test vorgelegt werden
- ✓ Einreisenachweis vorlegen (Anreise aus dem Ausland oder Aufenthalt innerhalb der letzten 10 Tage in einem Risikogebiet, Hochinzidenzgebiet oder Virusvariantengebiet)
- ✓ Abstandsmarkierungen vor der Rezeption
- ✓ Check-in und Check-out mit Abstandsregeln
- ✓ Zimmerrechnung bei Anreise bezahlen, nach Hinterlegen einer Kreditkarte für noch mögliche offene Beträge, ist ein kontaktloser Check-out durch den Einwurf des Schlüssels in die Schlüsselbox möglich
- ✓ Plexiglasschutz (Spuckschutz) an den Arbeitsplätzen
- ✓ Medizinischer Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Gäste und Mitarbeitende im Haus
- ✓ Bezahlung nach Möglichkeit kontaktlos, Barzahlung nach Möglichkeit vermeiden (keine Direktannahme, um Körperkontakt zu vermeiden)
- ✓ Gepäckabgabe ohne Körperkontakt, Übergabe von Schlüsseln mit Ablage

## 2.4. Restaurant/ Außengastronomie

- ✓ Der Einlass ist für Gäste ohne Symptome einer COVID-19-Infektion erlaubt und mit einem negativen Testergebnis (nicht älter als 24 Stunden) bzw. für Menschen mit vollständigem Impfschutz (Testnachweis, digitaler Impfausweis wird kontrolliert), das Personal ist berechtigt, Testnachweise zu kontrollieren
- ✓ Desinfektionsspender am Einlass
- ✓ Anwesenheitsnachweis mit Kontaktdaten wird geführt, die Daten werden manuell erfasst und für 2 Wochen aufbewahrt
  - Vor- und Zuname
  - Telefonnummer
  - Vollständige Anschrift
  - E-Mail-Adresse
  - Anwesenheitszeit und Tischnummer
- ✓ Der Kontakt zu Bedarfsgegenständen wird auf das Notwendigste reduziert
- ✓ Reduzierung von Tischen und Sitzmöglichkeiten sowie Einhaltung des Mindestabstandes
- ✓ Speisen und Getränke dürfen nur am Tisch (Steh Tisch) verzehrt werden
- ✓ Gäste dürfen nur je Tisch- und Sitzgruppe nur im Rahmen der geltenden Kontaktbeschränkungen platziert werden, der Mindestabstand muss in diesem Fall nicht eingehalten werden
- ✓ Zwischen den Sitzgruppen ist jedoch der Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten. Es muss sichergestellt werden, dass die Gäste beim Platznehmen sowie beim Verlassen des Platzes den Sicherheitsabstand wahren können
- ✓ Bei Selbstbedienungsbuffets ist die Laufrichtung nach Möglichkeit vorzugeben
- ✓ Medizinischer Mund-Nasen-Schutz Pflicht für alle Mitarbeitenden sowie für Gäste beim Verlassen des Tisches bzw. wenn Kontakt mit dem Personal besteht
- ✓ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- ✓ Keine Annahme der Garderobe
- ✓ Verhaltensweisen sichtbar anbringen
- ✓ Zutritt steuern
- ✓ Gäste immer möglichst weit voneinander entfernt setzen
- ✓ Regelmäßig Lüften
- ✓ Bezahlung nach Möglichkeit kontaktlos, Barzahlung nach Möglichkeit vermeiden (keine Direktannahme, um Körperkontakt zu vermeiden)
- ✓ Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen oder frisch gewaschenen Händen eindecken

Stand 10/2021

- ✓ Abstand halten beim Abräumen der Tische
- ✓ Hände waschen/ desinfizieren nach dem Abräumen von Tellern und Gläsern
- ✓ Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck ausschließlich maschinell

#### **Außengastronomie**

- ✓ Der Aufbau der Terrassen- und Außenbestuhlung erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1,50m
- ✓ Befolgen der AHA-Regeln
- ✓ Der Einlass ist für Gäste ohne Symptome einer COVID-19-Infektion erlaubt

#### 2.5. Bankett/ Veranstaltungsbereich

- ✓ Der Einlass ist für Gäste ohne Symptome einer COVID-19-Infektion erlaubt und mit einem negativen Testergebnis bzw. für Menschen mit vollständigem Impfschutz (Testnachweis, digitaler Impfausweis wird kontrolliert)
- ✓ Mund-Nasenschutz-Pflicht für alle Mitarbeitenden sowie für Gäste beim Verlassen des Tisches bzw. wenn Kontakt mit dem Personal besteht
- ✓ Desinfektionsspender am Einlass
- ✓ Vermeidung von Mehrfachbelegung von Räumen
- ✓ Mindestabstand von 1,50m zwischen den Arbeitsplätzen sind einzuhalten
- ✓ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- ✓ Keine Annahme der Garderobe
- ✓ Regelmäßig Lüften/ mindest. 10 Minuten/ Querlüftung vor Veranstaltungsbeginn
- ✓ Der Gastraum/Restaurant/Tagungsraum wird zusätzlich zum Hygienekonzept kontinuierlich durch unsere RLT-Anlage (Raumlufttechnische Anlage) mit Frischluft versorgt und die Luft wird ausgetauscht. Unsere RLT-Anlage (OHNE Umluft) ist teilklimatisiert (OHNE Befeuchtung).
- ✓ Natürlich wird durch das zusätzliche Lüften die Zahl der in der Luft potenziell vorhandenen erregerehaltigen feinsten Tröpfchen reduziert und somit die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 verringert.
- ✓ Je nach Raumgröße begrenzte Anzahl von Gästen pro Seminar/ Tagung, stetig aktualisiert nach den Vorgaben des Landes Berlin
- ✓ Verhaltenshinweise (Mund-Nasen-Schutz und Mindestabstand) gut sichtbar angebracht
- ✓ Für private Feiern, Beerdigungen und Hochzeiten gelten die jeweiligen Vorgaben des Landes Berlin
- ✓ Tagungspausen werden nach Wunsch im Raum serviert, die Speisen sind portioniert und/ oder einzeln verpackt



## 2.6.Küche

- ✓ Medizinischer Mund-Nasen-Schutz, wenn sich mehr als eine Person in der Küche/Spüle befindet und der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- ✓ Mindestabstand von 1,50 m einhalten
- ✓ Anpassen der Reinigungsintervalle, Arbeitsmaterialien häufig heiß reinigen
- ✓ Einmalhandschuhe bei der Zubereitung der Speisen tragen
- ✓ Regelmäßiges Wechseln der Anfasser-, Reinigungs- und Geschirrtücher

## 2.7.Reservierung

- ✓ Gäste sind bei der Reservierung darüber zu informieren, dass bei Erkältungs- oder anderen Krankheitssymptomen keine Beherbergung oder Bewirtung möglich ist. Jede Buchung kann bis auf weiteres kostenfrei umbucht werden und auf einen anderen Termin innerhalb der nächsten 12 Monate verschoben werden (evtl. Preisanpassung)

## 2.8.Etagen

- ✓ Mund-Nasenschutzpflicht für alle Mitarbeitenden bei der Zimmerreinigung sowie beim Gastkontakt
- ✓ Zimmer werden vor und während der Reinigung gründlich gelüftet
- ✓ Zimmer bleiben, wenn möglich, mindestens 24 Stunden nach Abreise ungenutzt
- ✓ Einmalhandschuhe bei der Zimmerreinigung tragen oder nach der Zimmerreinigung gründlich die Hände waschen oder desinfizieren
- ✓ Schmutzige und saubere Wäsche voneinander trennen
- ✓ Reinigungslappen und Tücher nach jedem Zimmer gründlich auswaschen
- ✓ Bei Abreise erfolgt eine Desinfektion aller Oberflächen und potentiell gefährdeter Gegenstände im Zimmer wie z.B.: Telefon, Schreibtisch, Tische, Fernseher, Spiegel, Fernbedienung, Bibel, Fliesen

## 2.9.Technik

- ✓ Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes bei Gastkontakt und bei Arbeiten in den öffentlichen Bereichen sowie wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann



Stand 10/2021

- ✓ Tragen von personenbezogenen Handschuhen bei Arbeiten auf dem Zimmer
- ✓ Reinigen der verwendeten Arbeitsmaterialien nach Dienstschluss

### 3. Verhaltensregeln für Mitarbeitende

- ✓ Arbeitsplätze sind so zu gestalten, dass Mitarbeitende 1,50 m Abstand zu anderen Personen halten können
- ✓ Anbringen von transparenten Abtrennungen im Empfangsbereich
- ✓ Büroarbeit nach Möglichkeit im Home-Office
- ✓ Nutzung freier Raumkapazitäten
- ✓ Personenbezogene Verwendung von Arbeitsmaterialien
- ✓ Mitarbeitende sind aufgefordert bei Anzeichen einer Infektion zu Hause zu bleiben und den Hausarzt zu kontaktieren
- ✓ Regelmäßiges Lüften der Pausen- und Büroräume
- ✓ Bereitstellung von ausreichend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe, Desinfektionsmittel und Flüssigseife
- ✓ Schulung der Mitarbeitenden zu den Hygiene- und Verhaltensregeln
- ✓ Vermeidung von Körperkontakt jeglicher Art
- ✓ Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln sichtbar aushängen (Umkleide)
- ✓ Erarbeitung eines Pandemieplans
- ✓ Einbindung des Betriebsarztes und des Sicherheitsbeauftragten
- ✓ Unterweisung der Führungskräfte

### 4. Arbeitsprozesse

- ✓ Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten)
- ✓ Möglichst die gleichen Mitarbeitenden zu einer gemeinsamen Schicht einteilen, um die innerbetrieblichen Kontakte zu reduzieren
- ✓ Personenbezogene Dienstkleidung
- ✓ Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts





## 5. Quellen

- ✓ Dehoga
- ✓ IHK Berlin
- ✓ Hygienerahmenkonzept der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe des Landes Berlin
- ✓ Robert-Koch-Institut
- ✓ Berufsgenossen BGN
- ✓ Auswärtiges Amt
- ✓ Bundesgesundheitsministerium