

FREIZEIT IN
Unternehmensgruppe

HOTEL FREIZEIT IN
UNTERNEHMENSGRUPPE

HYGIENEKONZEPT

STAND: 03.09.2021

8. aktualisierte Fassung



INHALT *HYGIENEKONZEPT*

- 03 Ansprechpartner
- 04 Rahmenbedingungen
- 05 Allgemeine Hygienemaßnahmen

Bereichsbezogene Regelungen | Hotel

- 07 Zimmer & Front Office
- 08 Tagungs- & Veranstaltungsbereich

Bereichsbezogene Regelungen | Restaurant

- 09 Gastronomie & Tagungsverpflegung
- 10 Hotelküche & Speisenproduktion

Bereichsbezogene Regelungen | VITAL SPA

- 11 Racketbereich

Bereichsbezogene Regelungen | Back of House - Hinter den Kulissen

- 12 Anlieferung Lebensmittel und Non-Foodprodukte
- 13 Haus- und Gebäudetechnik
- 13 Human Resources

Anlassbezogene Regelungen

- 15 Hilfreiche Telefonnummern bei Fragen zum Coronavirus
- 16 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | BGN

ANSPRECHPARTNER

Geschäftsführer

Geschäftsführer

Assistentin der GL | VITAL SPA Leitung

Sicherheitsfachkraft

HR-Manager

Hygienebeauftragte

Betriebsärztliche Betreuung

Externe Beratung und Auditierung

Olaf Feuerstein (olaf.feuerstein@freizeit-in.de)

Jörg Trilling (joerg.trilling@freizeit-in.de)

Birgit Beuermann (birgit.beuermann@freizeit-in.de)

Mario Goldmann (mario.goldmann@freizeit-in.de)

Christine Lüddecke (christine.lueddecke@freizeit-in.de)

Stefanie Buchner (stefanie.buchner@freizeit-in.de)

B.A.D. Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH

Holger Schepp, ScheppConsult (kontakt@schepp-consult.de)

HYGIENEKONZEPT

HOTEL FREIZEIT IN UNTERNEHMENSGRUPPE

RAHMENBEDINGUNGEN

Das Hygienekonzept basiert auf Grundlage der aktuellen Erlasse (SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard), bestehender Gesetze, berufsgenossenschaftlicher Vorgaben und Handlungsempfehlungen, Verbandsempfehlungen sowie technischer Regelwerke. Diese werden regelmäßig auf Aktualität überprüft und fließen in dieses Konzept mit ein.

Damit alle hier im Leitfaden aufgeführten Prozesse nicht nur der aktuell gültigen Hygienefassung des Bundes entsprechen, lassen wir unser Konzept zusätzlich durch die Firma ScheppConsult auditieren und permanent verbessern. Dieses Konzept wird automatisch mit jeder Neuregelung aktualisiert und nummeriert, die jeweils vorherige Fassung verliert mit der Neuauflage ihre Gültigkeit.

LEBENSMITTEL IM CORONA-INFektionsGESCHEHEN/ÜBERTRAGUNGSWEGE

Nach Stand der Wissenschaft ist es nicht belegt, dass durch SARS-CoV-2-kontaminierte Lebensmittel oder Verpackungen ein Infektionsrisiko und einen Übertragungsweg zur Ausbreitung von COVID-19 darstellen. Auf Basis der wissenschaftlich begründeten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 9. März 2020 kann Folgendes abgeleitet werden:

- Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfcheninfektion, bei der Coronaviren in infektiösen Mengen von infizierten Menschen durch Husten oder Niesen als Tröpfchen in die Luft abgegeben, anschließend von anderen Menschen eingeatmet werden und so in die Schleimhäute der oberen Atemwege gelangen.
- Es sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben.



ALLGEMEINE HYGIENEMASSNAHMEN

ALLGEMEINE ABSTANDS- UND HYGIENEREGELUNGEN FÜR ALLE UNTERNEHMENSBEREICHE

- Der gebotene Mindestabstand von mind. 1,5 m ist jederzeit von jedem einzuhalten.
- Kann dieser Abstand nicht/ggf. nicht eingehalten werden, ist das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes verpflichtend.
- Eine regelmäßige und gründliche Händehygiene ist einzuhalten.
- Berührungen an Augen, Nase und Mund sollen vermieden werden.
- Auf Körperkontakt (Händeschütteln, Schulterklopfen) wird verzichtet.
- Beachtung der Nies- und Hustenetikette (Husten oder Niesen in Armbeuge)
- Bei Symptomen wie Fieber, Husten und Atembeschwerden ist frühzeitig ein Arzt zu kontaktieren.
- In allen Unternehmensbereichen ist regelmäßig zu lüften: Fenster, Türen, Dachluken bleiben bei geeigneter Witterung geöffnet.
- Steigt die Inzidenz im Landkreis Göttingen über 50 oder wird die Warnstufe 1 ausgerufen, greift die 3G-Regel. Gästen ist der Zutritt zum FREIZEIT IN dann nur noch gestattet, wenn sie nachweislich geimpft, genesen oder getestet sind.

ALLGEMEINE ORGANISATION FÜR ALLE UNTERNEHMENSBEREICHE

- Erste Hygienebeauftragte ist Stefanie Buchner, die die Einhaltung aller Hygienebestimmungen bei Gästen und Mitarbeitenden überwacht, unterstützt von zwei Mitarbeitenden.
- Die Hygienebeauftragten stehen in Schichtdiensten im Hotel zur Verfügung.
- Die Geschäftsführung ist in Notfällen über die Rezeption rund um die Uhr erreichbar.
- Die Hygienebeauftragte/n ist/sind durch Aushang an der Rezeption erkennbar und durch einen Reversbutton in blau gekennzeichnet.

ALLGEMEINE MASSNAHMEN: REINIGUNG / DESINFEKTION

- Stündliche, dokumentierte Desinfektion aller Kontaktflächen und öffentlich zugänglicher Arbeitsflächen (z. B.: Rezeptionstresen, Fahrstuhlknöpfe, Telecashterminals, Kofferragen, Griffe ...)

ALLGEMEINE MASSNAHMEN: INFRASTRUKTUR, INFORMATION UND KENNZEICHNUNG

- Im gesamten Hotelbereich, am Eingang und der Rezeption stehen Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- In allen Waschräumen, Hotelzimmern und WC-Anlagen sind zusätzliche Desinfektionsspender und Spezialseifen installiert.
- Türen werden mittelfristig komplett umgerüstet zu Automatiktüren.
- Die jeweils aktuelle Fassung der gesetzlichen Hygieneregeln liegt an allen zentralen Stellen und auf den Hotelzimmern zur Einsicht aus.
- Wege sind nach Möglichkeit „Einbahnstraßen“. Bodenmarkierungen weisen darauf hin.
- Für alle Aufzüge gelten neue Regeln, die direkt an den Aufzügen ausgehängt sind.

INTERNE ARBEITSORGANISATION ALLGEMEIN

- Alle Mitarbeitenden sind auf diese Hygienefassung geschult und unterwiesen worden.
- Die Hygienebeauftragte, Stefanie Buchner, ist weisungsbefugt gegenüber allen Mitarbeitenden.
- Jeder Mitarbeitende hat eine feste Arbeitsaufgabe/einen festen Arbeitsbereich in jeder Schicht – es findet kein reger Standortwechsel statt!
- Vor Dienstantritt, nach jeder (Raucher-) Pause, jedem Toilettengang und ansonsten in regelmäßigen Abständen müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden.
- Schreibtische, PC-Tastaturen und PC-Mäuse, die von mehreren Mitarbeitenden genutzt werden, werden jeweils nach Schichtende desinfiziert für den danach arbeitenden Kollegen.
- Alle anderen Schreibtische und Arbeitsplätze werden täglich desinfiziert.
- Türgriffe an Büros werden nach Schichtende desinfiziert.
- Alle Mitarbeitenden haben nach jeglicher Waren- oder Paketannahme ihre Hände immer zu desinfizieren.
- Externe Personen und Gäste haben zu den Büros keinen Zutritt, alle Gespräche werden ausnahmslos im sicheren Abstand in der Lobby geführt.
- Alle Fremdfirmen/Lieferanten werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeitenden entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Fremdfirmen haben nur in Ausnahmefällen (z. B. Wartungszwecke) Zutritt zu den Büros und vorzugsweise zu Zeiten, in denen die Büros nicht besetzt sind. Bei Arbeiten während der Dienstzeiten im Büro haben Externe ausschließlich mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz Zugang. Alle Zutritte werden dokumentiert (Name, Kontaktdaten, Anwesenheitszeit).
- Zwischen den Abteilungen Küche und Service (Parkstraße) wurde eine neue Handwasch- und Desinfektionsstation für Mitarbeitende eingerichtet, die alle Küchen- und Service-Mitarbeitenden täglich mehrfach zu nutzen haben.
- Die Luftwechselraten der Lüftungsanlagen im Haus werden erhöht soweit möglich. Alternativ wird regelmäßig eine Stoßlüftung durchgeführt.
- Zu den bestehenden Hygieneregeln sorgen wir mit Luftreinigern für eine viren- und bakterienfreie Luft in unseren Tagungsräumen, sportlichen Einrichtungen und Büros. Es stehen drei verschiedene Modelle zur Verfügung mit unterschiedlichem Luftvolumenstrom, je nach Größe des Raumes.
- Der Luftreiniger TAC V+ ist mit einem Luftvolumenstrom von 2200 m³/h für Räume bis 600 m³ geeignet. Mit dem AirgoClean 250 E (Luftvolumenstrom 740 m³/h) kann die Luft in Räumen bis 220 m³ zuverlässig gereinigt werden und den AirgoClean 170 E (Luftvolumenstrom 350 m³/h) ist für Räume bis 105 m³ geeignet.



BEREICHSBEZOGENE REGELUNGEN | HOTEL

ZIMMER & FRONT OFFICE

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung

- Installation transparenter Schutzscheiben an der Rezeption
- Bodenmarkierungen im Abstand von 1,5 m vor der Rezeption
- Absperrbänder als Personenleitsystem an der Rezeption
- Hinweisschilder an Fahrstühlen
- Hinweisschild am Gepäckabstellraum: Nutzung nur von max. 1 Person

Interne Arbeitsorganisation Rezeption/Hotel/Zimmer

- Mitarbeitende nutzen Wege und Ausweichmöglichkeiten der großen Hotelhalle, vermeiden enge Wege z. B. „durch“ die Rezeption.
- Flächen an der Rezeption werden freigehalten.
- Gepäckservice auf die Zimmer vorübergehend nur in notwendigen Fällen, danach sind die Hände unverzüglich zu desinfizieren.
- Steigt die Inzidenz im Landkreis Göttingen über 50 oder wird die Warnstufe 1 ausgerufen, greift die 3G-Regel. Die erforderlichen Nachweise werden vom Empfangspersonal kontrolliert.



TAGUNGS- & VERANSTALTUNGSBEREICH

Organisationregelungen im Tagungsbereich

- Hotelmitarbeitende arbeiten im Tagungsbereich ausschließlich mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz, bei jeder Arbeit mit Lebensmitteln, Getränken, Geschirr, Gläsern und Besteck werden vorher die Hände gewaschen und desinfiziert.
- Pausenzeiten, Tagungsbeginn, Sonderwünsche werden per Formular vorab beim Seminarleiter abgefragt.
- Ist die Buffetversorgung durch die Niedersächsische Verordnung unter eingeschränkten Bedingungen erlaubt, müssen bei der Veranstaltungsorganisation verlängerte Lunchpausen eingeplant werden. Die Speisenzzeitfenster in den Restaurants werden verlängert.
- Pausenbereiche können durch Tagungsgruppen nur zeitversetzt und nach jeweiliger Reinigung/Desinfektion von Tischen, Griffen, Arbeitsmitteln und -flächen genutzt werden. Bei Nutzung von Tischwäsche wird diese komplett ausgetauscht.
- Snacks an Stationen werden in großer Schrift ausgeschildert, um Nachfragen überflüssig zu machen und Lesen auf Abstand zu ermöglichen.
- Steigt die Inzidenz im Landkreis Göttingen über 50 oder wird die Warnstufe 1 ausgerufen, greift die 3G-Regel. Die erforderlichen Nachweise werden vom Empfangspersonal kontrolliert.

Spezielle Organisationsregelungen: Vorbereitung Tagungsraum

- Tische, Stühle und Oberflächen (Türklinke, Fenstergriffe etc.) werden täglich bzw. vor der Nutzung durch eine neue Tagungsgruppe desinfiziert.
- Jeder Tagungsteilnehmer erhält einen eigenen desinfizierten Flaschenöffner und eigene Tagungsgetränke. Kaffeepausenvarianten sind an die aktuelle Verordnung angepasst oder pro Teilnehmer am Platz im Tagungsraum möglich.
- Zusätzliche Tagungsgetränkestation zur Selbstbedienung wird am Rande des Tagungsraumes platziert.
- Nur auf Wunsch: Eindecken jedes Tagungsplatzes mit Tischwäsche.
- Eingangstüren der Tagungsräume werden vor Tagungsbeginn weit geöffnet, um einen „Stau“ zu vermeiden und kontaktloses Eintreten zu ermöglichen.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im Tagungsbereich

- Hinweise auf Abstandseinhaltung zwischen Teilnehmertischen werden im Tagungsraum angebracht (Bodenaufkleber) und zusätzlich wird per Digitaldisplays im öffentlichen Bereich auf die Abstandsregeln hingewiesen.
- Neue Glasspülmaschinen an kleineren Bareinheiten machen das Spülen von Hand überflüssig.

Interne Arbeitsorganisation im Tagungsbereich

- Die Ausgabe von Kaffee & Snacks findet ausschließlich durch fest eingeteilte Mitarbeitende statt, dieser Einsatz wird dokumentiert.
- Beim Servieren und Abräumen wird zur Minimierung des Ansteckungsrisikos durch Tröpfcheninfektion nicht gesprochen.
- Abräumservice findet unter aktuellen Hygienebedingungen statt.
- Geschirr, Gläser & Besteck werden nur in Reinigungsmaschinen mit mind. 80 °C Wassertemperatur gespült.
- Das Spülen von Gläsern an kleinen Bareinheiten geschieht nicht mehr von Hand.

RESTAURANT

GASTRONOMIE & TAGUNGSVERPFLEGUNG

Organisationsregelungen in Restaurantbereichen

- Hotelmitarbeitende arbeiten in Restaurantbereichen ausschließlich mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz.
- Im gesamten öffentlichen Hotelbereich ist das Tragen von medizinischem Mund-Nasen-Schutz verpflichtend. Am Tisch darf der Mund-Nasen-Schutz abgelegt werden.
- Vor dem Bedienen müssen von jedem Restaurantgast zwingend die Kontaktdaten aufgenommen werden.
- Steigt die Inzidenz im Landkreis Göttingen über 50 oder wird die Warnstufe 1 ausgerufen, greift die 3G-Regel. Entsprechende Nachweise zur Impfung, Testung bzw. Genesung werden kontrolliert.
- Es werden Tischwäsche und Stoffservietten bereitgelegt.
- Das Buffet ist als „Einbahnstraßensystem“ eingerichtet.
- Gäste werden an ihnen zugewiesenen Tischen platziert im Mindestabstand von 1,5 Metern.
- Je nach Verordnung ist eine bestimmte Anzahl an Personen aus verschiedenen Haushalten zugelassen, ebenso gilt dies für Gruppenplatzierungen.

Service für Restaurants Lunch & Dinner:

- Das Eintreffen der Tagungsgäste wird zeitlich reglementiert mit festen Essenszeiten für eine Tagungsgruppe.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im Restaurantbereich

- Die aktuellen Hygienevorschriften des Robert-Koch-Instituts werden eingehalten und sind in den Restaurants aufgehängt. Dieses Hygienekonzept kann auf Wunsch an zentralen Stellen im Hotel eingesehen werden und liegt in den Hotelzimmern aus.
- Wege zu den Räumen und Restaurants sind im Einbahnstraßensystem gekennzeichnet.
- An den Buffetstationen markieren Bodenaufkleber Mindestabstände.

Interne Arbeitsorganisation im Restaurantbereich

- Die Kontaktflächen von Tischen & Stühlen in den Restaurants und Bars werden nach jedem Besuch desinfiziert.
- Geschirr, Gläser & Besteck werden nur in Reinigungsmaschinen mit mind. 80 °C Wassertemperatur gespült.
- Kaffeemaschinen sind einmal stündlich an den Oberflächen zu desinfizieren und nach jedem Schichtende zu reinigen (Dokumentation). Vor jeder Nutzung der Kaffeemaschine desinfiziert sich der Service-Mitarbeitende die Hände.
- Kassen sind nur von einem Mitarbeitenden zu benutzen und nach Dienstende zu desinfizieren.
- Handhelds, mit denen die Bestellungen aufgenommen werden, werden ebenfalls nach Dienstende desinfiziert.
- Tablettts werden nur von jeweils einem Kellner benutzt und nach Schichtende desinfiziert.
- Es ist auf die neue „Laufrichtung“ an Theke & an der Abräumstation zu achten.
- Meetings finden nicht mehr in den Büros statt, sondern vorzugsweise online oder als Telefonkonferenz. Notwendige persönliche Treffen werden im Freien oder in großen Räumen organisiert.

HOTELKÜCHE & SPEISENPRODUKTION

Organisationsregelungen im Küchenbereich

- Das Personal im Küchenbereich arbeitet mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz, bei der Arbeit am heißen Herd entfällt diese Verpflichtung.
- Steigt die Inzidenz im Landkreis Göttingen über 50 oder wird die Warnstufe 1 ausgerufen, greift die 3G-Regel. Die erforderlichen Nachweise werden vom Empfangspersonal kontrolliert.

Interne Arbeitsorganisation im Küchenbereich / Personalhygiene

- Jeder Posten ist nur mit einem Mitarbeitenden besetzt und räumlich getrennt.
- Die Küche arbeitet in festen Teams in unterschiedlichen Schichten.
- Mitarbeitende machen getrennt Pause.
- Vor Arbeitsbeginn ist jeder Handschmuck abzulegen, um die Hände hygienisch reinigen zu können. Auf erhöhte Handhygiene ist während der ganzen Schicht, insbesondere auch nach Pausen, zu achten – neue Hygienestation!

Interne Arbeitsorganisation im Küchenbereich / Lebensmittel- und Küchenhygiene

Alle Regelungen dieses Hygienekonzeptes verstehen sich als Zusatz zu den Regelungen des HACCP-Konzepts, die ohnehin Grundlage unserer täglichen Arbeit sind.

- Zur Reinigung werden Einwegputzlappen/Desinfektions-Wipes genutzt, die nach Gebrauch entsorgt werden.
- Mehrweghandtücher werden jeweils immer nur von einer Person genutzt und bereits bei leichter Verschmutzung in die (Koch-)Wäsche gegeben.
- Alle Lieferanten/Fremdfirmen werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeitenden entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Nach jeder Warenannahme ist die Handdesinfektion Pflicht.
- Der Anlieferhof ist in 3 Zonen eingeteilt.
 - Zone 1 kann von Lieferanten mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz betreten werden.
 - Zone 2 (hinter dem Rolltor) nur nach vorherigen oder dauerhaften Absprachen.
 - Zone 3 (Küchenräume) – Eintritt in die Küchenräume ist nur aus zwingenden Gründen (Wartungen/Reparaturen) möglich und bei Beachtung der Schutzmaßnahmen von Zone 1 + 2. Jeder Zutritt wird mit der Erfassung aller Kontaktdaten dokumentiert.
- Alle Außer-Haus-Lieferungen werden nur von einem Mitarbeitenden pro PKW ausgeliefert.
- Jedes Lieferfahrzeug ist mit einem kleinen Hygieneset (Handdesinfektion, Hygiene-Wipes, kleine Müllbeutel) ausgestattet, das Hygieneset enthält außerdem eine schriftliche Handlungsanweisung über die Nutzung des Sets:
 - Handdesinfektion vor und nach jeder Auslieferung
 - Nach Ende der Fahrt im Dienst-/Lieferfahrzeug sind Türgriffe, Lenker, Schalthebel, Handbremse, Sicherheitsgurte, Fenstertasten mit den Wipes zu desinfizieren.

VITAL SPA – FITNESS, SAUNA, BODYCARE, RACKET

Organisationsregelungen Racketbereich | Tennis, Badminton, Squash

- Die Tennis-, Badminton und Squashplätze sind wieder für alle Einzel- und Doppelspiele freigegeben.
- Der Aufenthalt in der Lounge (Tennishalle & VITAL SPA) ist unter Einhaltung der Mindestabstände erlaubt.

Infrastruktur, Hinweise und Kennzeichnung im VITAL SPA

- Die Informationen zum Schutz- und Hygieneverhalten werden per Aushang, Newsletter und Mailing an die Mitglieder verschickt.
- Im gesamten Spa werden die Laufwege farblich auf dem Boden gekennzeichnet, damit der Mindestabstand eingehalten werden kann.
- Abstandpunkte und Wegebegrenzungen erleichtern das Einhalten notwendiger Abstände am Eingang.
- Hygieneregeln werden auf den Bildschirmen am Milon-Zirkel und auf den Kursplan-Monitoren angezeigt.
- An den Tresen Rezeption, Wäscheausgabe, Saunatheke, Fitness sind transparente Abtrennungen installiert.
- Einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz können Trainierende zum Selbstkostenpreis an der Spa Rezeption erwerben. Die max. zulässige Personenzahl in den Saunen und Pools wird vorgegeben durch am Boden gekennzeichnete Platzsets zum Abstellen der Badeschlappen der Gäste.
- Es gilt ein Rechtsgehgebot, das mit Hinweisschildern gekennzeichnet ist.
- Desinfektionsstationen sind eingerichtet im Eingangsbereich, in den Umkleiden, im Kursbereich, im Fitnessbereich (auch 1. OG), im Saunabereich und im Garten.

Interne Arbeitsorganisation

- Regelmäßige Kontrolle/Bestückung von Materialien (Seifen, Einmalhandtücher, Toilettenpapier, Desinfektionsmittel) erfolgt durch das VITAL SPA-Team in jeder Schicht.
- Touchdisplays, Telefone/Headsets werden bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.
- Es arbeiten feste Teams in Schichten, um das Infektionsrisiko gering zu halten.
- Körperkontakt zu den Trainierenden ist unbedingt zu vermeiden.
- Im Saunabereich werden alle 1 bis max. 2 Stunden sämtliche Kontaktpunkte (Armaturen, Griffe, Geländer, Thekenflächen ...) desinfiziert. Die Desinfektion wird dokumentiert.

BACK OF HOUSE – HINTER DEN KULISSEN

ANLIEFERUNG LEBENSMITTEL UND NON-FOODPRODUKTE

Abstands- und Hygieneregeln

- Warenannahme bei Lieferung wird nur mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz geprüft, wenn der Mindestabstand nicht gewährleistet sein kann.
- Lieferanten betreten den Hof ausschließlich mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz.
- Beim Verstauen der Ware tragen Lieferanten einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz.
- Mitarbeitende dürfen beim Ausladen aus dem Zustellfahrzeug nicht unterstützen.
- Lieferscheine werden ausschließlich mit dem eigenen Kugelschreiber unterschrieben.
- Pakete werden vom Paketdienst ins Regal oder auf den Boden gestellt.
- Nach jeder Warenverteilung: Hände desinfizieren!
- Siehe Regelungen Zone 1 bis 3, (S. 12, Interne Organisation im Küchenbereich)

Interne Arbeitsorganisation

- Warenanforderung der hausinternen Outlets werden vorübergehend allein erledigt.
- Termine mit Lieferanten finden per Videokonferenz oder Telefonkonferenz statt.



HAUS- UND GEBÄUDETECHNIK

Abstands- und Hygieneregungen

- Das Tragen von medizinischem Mund-Nasen-Schutz ist zwingend.

Interne Arbeitsorganisation Haus- und Gebäudetechnik

- Materialien wie Werkzeug und Werkstoffe sind nach der Arbeit mit Hygiene-Wipes/-tüchern abzuwischen, Flächen entsprechend zu desinfizieren.
- Alle Lieferanten/Fremdfirmen werden vor Arbeiten/Lieferungen in allen Unternehmensbereichen schriftlich über unsere Hygieneregeln informiert und verpflichtet, ihre Mitarbeitenden entsprechend zu unterweisen. Den Erhalt und die Unterweisung bestätigt die Fremdfirma schriftlich.
- Fremdtechnikfirmen betreten das Hotel nur nach vorheriger Anmeldung und nur mit medizinischem Mund-Nasen-Schutz. Alle Kontaktdaten, interne Kontaktpersonen und Anwesenheitszeiten werden dokumentiert.

HUMAN RESOURCES

Mitarbeiterkantine „Futterstelle“

- Es ist bei der Ausgabe und den Sitzplätzen auf die Einhaltung des Mindestabstandes zu achten.
- Die Zeiten für das PersonalesSEN werden erweitert, um Ansammlungen in der Kantine zu vermeiden.
- Es werden vorerst nur Tellergerichte durch das Küchenpersonal ausgegeben, Speisen in der Vitrine wird es bis auf Weiteres nicht geben.
- Die Kantine wird täglich durch das hausinterne Reinigungspersonal gereinigt, der Fußboden ist zu wischen, Tische und Flächen zu reinigen und desinfizieren.
- Jeder Mitarbeitende reinigt nach der Pause seinen (Essens-)Platz mit vorgehaltenen Einweg-Hygiene-Wipes/-tüchern oder Flächendesinfektionsmittel.
- Jeder Mitarbeitende ist angehalten, alle neuen und bisher geltenden Hygienevorschriften in der Kantine einzuhalten.

Allgemeine Sicherheits- und Hygieneregeln für alle Mitarbeitenden

Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und als Aushänge in Parkstraße / an der Stempeluhr / dem Schwarzen Brett in der jeweiligen Abteilung sowie in der Kantine zur Verfügung gestellt:

- Auf Körperkontakt wird komplett verzichtet: kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird immer und überall mit einem Abstand von mind. 1,5 Metern.
- Eigenverantwortliche Beachtung der Nies- und Hustenetikette (Husten oder Niesen nur in den gebeugten Ellenbogen)
- Jeder Mitarbeitende hat für regelmäßige und gründliche Händehygiene zu sorgen.
- Medizinischer Mund-Nasen-Schutz wird durch den Betrieb ausreichend zur Verfügung gestellt.
- Waschgelegenheiten mit Waschlotion und Desinfektionsmittel gemäß den Vorgaben (Ecolab) sind vorhanden.
- Zeitversetzte Pausen werden im jeweiligen Team abgesprochen.

- Tägliches Wechseln der Arbeitskleidung | jedem Mitarbeitenden steht saubere Arbeitskleidung in ausreichender Menge zur Verfügung.
- Die Personalumkleiden sind täglich durch das hausinterne Reinigungspersonal zu reinigen (Fußboden wischen/Flächen abwischen/Duschen reinigen/Handwaschbecken reinigen).
- Waschlotion sowie Desinfektionsmittel sind nach Vorgaben durch Ecolab bereitzustellen.
- Das regelmäßige Reinigen und Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände (z. B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen) organisiert jede Abteilung entsprechend. Der anwesende Vorgesetzte überprüft die Durchführung.
- Die Einrichtung von Homeoffice-Arbeitsplätzen inklusive der technischen Ausstattung für Mitarbeitende (bspw. Reservierung/Buchhaltung/Personalbereich/Direktion) wird permanent erweitert.
- Das Tragen von medizinischem Mund-Nasen-Schutz ist bei Gästekontakt Pflicht.
- Sollte es Verstöße gegen Hygieneschutzbestimmungen geben, sind diese unverzüglich der Hygieneverantwortlichen Frau Buchner zu melden, die unverzüglich für Abhilfe sorgt.
- Mitarbeitende mit bestehenden Infekten dürfen grundsätzlich nicht den Dienst aufnehmen, haben sich telefonisch in der Personalabteilung zu melden und müssen beim Hausarzt vorstellig werden.
- Bei Mitarbeitenden mit besonderen Risiken oder bei Bekanntwerden einer Schwangerschaft wird der zuständige Betriebsarzt/die zuständige Betriebsärztin des B.A.D. zur Bewertung der Situation hinzugezogen.

Interner Kontakt zur Personalabteilung (HR) / Buchhaltung

- Während die offiziellen Beschränkungen/Richtlinien zur Coronakrise in Kraft sind, sollte auf Besuche in der Buchhaltung und im Bereich HR verzichtet werden. Fragen, Probleme etc. können gerne telefonisch oder per Mail gestellt werden.
- Bei dennoch notwendigen Treffen, ist vorher telefonisch ein Termin in der Buchhaltung bzw. im HR mit dem jeweiligen Ansprechpartner abzusprechen.
- Unterlagen für die Buchhaltung/HR können nach wie vor in das dafür vorgesehene Fach am Frontoffice/der Rezeption gelegt werden.
- Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen werden bis auf Weiteres via E-Mail entgegengenommen.
- Um den Sicherheitsabstand zu gewährleisten, ist max. ein Besucher in den Räumlichkeiten der Buchhaltung/HR gestattet.

ANLASSBEZOGENE REGELUNGEN

Präventiv ist das geeignete Handeln für folgende Fälle festgelegt:

ERSTE HILFE

- Erste Hilfe sollte generell durch jeden Mitarbeitenden erfolgen. Ein ausgebildeter Ersthelfer sollte nach erster Klärung hinzugezogen werden. Gegebenenfalls ist die definierte Meldekette zu beachten und ein Notruf abzusetzen.
- Im Fall einer nötigen Wiederbelebung wird die aktuelle Empfehlung des Deutschen Rates für Wiederbelebung beachtet (möglichst nur Thoraxkompression, keine Mund-zu-Mund-Beatmung).

DURCHFÜHRUNG VON SCHNELLTESTS

Bereits seit Januar 2021 werden präventiv wöchentlich PoC-Antigen-Schnelltests im Haus für unsere Mitarbeitenden durch eine medizinische Fachkraft durchgeführt. Dieses Angebot wird stetig angepasst, so dass wir inzwischen mindestens 2x pro Kalenderwoche jedem Mitarbeitenden einen Schnelltest in Form eines Selbsttests anbieten können, gemäß § 5 der SARS-COV-2-Arbeitsschutzverordnung. Die Mitarbeitenden erhalten hierbei eine Arbeitgeberbescheinigung. Die Durchführung wird intern durch die Hygienebeauftragte dokumentiert.

HILFREICHE TELEFON- NUMMERN BEI FRAGEN ZUM CORONA-VIRUS

Hygienebeauftragte der Unternehmensgruppe FREIZEIT IN

Stefanie Buchner: 0551-9001-888

Geschäftsführung Unternehmensgruppe FREIZEIT IN

Die Geschäftsführung ist über die Rezeption im Notfall rund um die Uhr ansprechbar: 0551-9001-0

Gesundheitsamt für die Stadt und den Landkreis Göttingen: 0551-400480 2

Bürgertelefon für die Stadt und den Landkreis Göttingen: 0551-7075100

Infotelefon des Bundesgesundheitsministeriums zum Coronavirus

Mo. – Do.: 08.00 – 18.00 Uhr

Fr.: 08.00 – 12.00 Uhr

Tel.: 030-346 465 100

Hotline des Auswärtiges Amts für Fragen zu COVID-19

täglich 09.00 – 17.00 Uhr

Tel.: 030-50003000

Unabhängige Patientenberatung Deutschland (gebührenfrei aus allen Netzen)

Mo. – Fr.: 08.00 – 18.00 Uhr

Deutsch: 0800 011 77 22

Türkisch: 0800 011 77 23

Russisch: 0800 011 77 24

Di.: 11.00 – 13.00 Uhr

Do.: 17.00 – 18.00 Uhr

Arabisch : 0800 33 22 12 25

Bereitschaftsdienst der Kassenärztlichen Vereinigung: 116117

Externe Audits durch SchepConsult

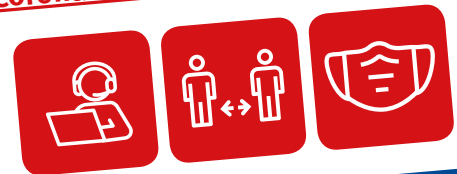
SchepConsult hat uns dabei unterstützt, die Hygieneregeln für unser Haus festzulegen. Auf dieser Basis wird durch externe Audits hinterfragt, ob und wie die Regelungen eingehalten werden und ob weitere Verbesserungspotentiale bestehen und umgesetzt werden sollen.

Kommunikation mit Behörden, Verbänden usw.

Generell wird eine offene Kommunikation zu Behörden, Berufsgenossenschaft und der DEHOGA geführt. Dieses hilft uns, Verbesserungspotentiale zu entdecken und umzusetzen, aber auch ein wachsendes Vertrauen zu schaffen, dass das FREIZEIT IN die Hygieneregeln beherrscht und umsetzt.



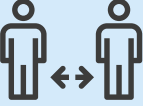
WICHTIG: Bitte beachten Sie
auch die zusätzlichen Regelungen
der bis 15.3.2021 gültigen
Corona-Arbeitsschutzverordnung.

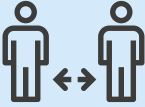





Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2- Arbeitsschutzregel und -standard Branche: Gastgewerbe




Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG





Stand: 8. Februar 2021




| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
|---|---|--|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. (Entspr. Hinweisschilder anbringen). • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. Andernfalls sind kleine, feste Teams vorzusehen. Firmenfahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion vorzusehen. Insbesondere bei jedem Nutzerwechsel sind die Innenräume der Fahrzeuge gründlich zu reinigen. • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld). |



| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
|---|--|--|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Abtrennungen aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von Abtrennungen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten oder Beschäftigten und Kunden zu trennen. Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden endet. Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden. |
|  | <p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. • Zum ausreichenden Eigenschutz ist bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nase-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), das Tragen einer filtrierenden Halbmaske (mind. Klasse FFP2) erforderlich, sofern der Kontakt über einen Kurzzeitkontakt hinausgeht. Bei Kurzzeitkontakten (z. B. Servieren, Abräumen) reicht i. d. R. eine Mund-Nase-Bedeckung aus. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html • Spätestens nach 2 Stunden sollte die Tätigkeit, die das Tragen der MNB bzw. der filtrierenden Halbmaske erfordert, durch andere Tätigkeiten oder eine Pause (ca. 30 min.) unterbrochen werden. Je nach Arbeitsschwere bzw. Umgebungsbedingungen (z. B. Lufttemperatur, Luftfeuchte, Wärmestrahlung) ist u. U. eine kürzere Maximal-Tragezeit festzulegen. |

| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
|---|--|---|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren. • Wenn es nicht möglich ist, die Fahrzeuge einzelnen Personen fest zuzuweisen, sind die Innenräume bei jedem Nutzerwechsel zu reinigen, insbes. die Teile, die mit den Händen berührt werden. |
|  | <p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Beim Bezahlen mit Bargeld können zur Übergabe von Geld/Belegen Hilfsmittel wie Zahlsteller, Tablett o. ä. verwendet werden, um einen direkten Handkontakt zu vermeiden. |

| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
|---|---|--|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans. • Bei Abluftanlagen in Küchen sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen. • Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen. |
|  | <p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen. |
|  | <p>Soweit möglich, sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage, Kasse) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Corona-virus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen.pdf?blob=publicationFile |

| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
|---|--|---|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben. |
|  | <p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren. |
|  | <p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p> | |
|  | <p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p> | <p>Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/</p> |

| Gefährdung | Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden | |
|--|--|---|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.</p> | |
|  | <p>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keine Mund-Nase-Bedeckung tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren.</p> | <p>Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</p> |
|  | <p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p> | <p>Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.</p> |

| Gefährdung | Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren | |
|---|--|--|
| | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein | Hinweise für das Gastgewerbe |
|  | <p>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</p> | <p>Zur Verschärfung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nasen-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).</p> |
|  | <p>Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen • Bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen. • In unklaren Fällen sollte eine Konsultation der Betriebsärztin bzw. des Betriebsarztes angeboten werden. • Arbeitsmedizinische Vorsorge anbieten, wenn <ul style="list-style-type: none"> – Beschäftigte Atemschutz der Gruppe 1 (z. B. FFP2-Halbmasken) länger als 30 min. pro Tag tragen müssen. – Beschäftigte auf Grund des Hygienekonzepts häufig die Hände waschen oder flüssigkeitsdichte Handschuhe tragen müssen. |

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
info@bgn.de
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung der aktuellen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregelungen: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.

Bitte beachten Sie zusätzlich die für Ihren Betrieb geltende Landesverordnung zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus sowie die Anordnungen der örtlich zuständigen Behörden (Gesundheitsämter, Ordnungsämter).