

Schutz- und Hygienekonzept

CVJM Aktivzentrum Hintersee

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Malte Brinkmann

Tel. / E-Mail: 08657-9887-12 / brinkmann@cvjm.de

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir unseren Mitarbeiter/innen Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung. Außerdem haben Mitarbeitende das Angebot von Corona-Selbsttests im Betrieb.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände und dem Gästehaus etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber, respiratorischen Symptomen, Verlust von Geruchs- und Geschmackssinn)
- Gäste beherbergen wir nur, wenn diese uns vor dem Check'in ein negatives Corona-Testergebnis vorlegen, das nicht älter als 24 Stunden ist. Ein Follow-up-Test ist darüber hinaus alle 48 Stunden vorzuweisen oder unter Aufsicht durchzuführen.

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

An der Rezeption und im Speisesaal wurden Bodenmarkierungen installiert. Die Abstände der Tische und Stühle in den Aufenthaltsräumen, sowie im Außenbereich wurden angepasst. Stetige Information der Gäste und Mitarbeitenden. Bei Verstoß sind die Mitarbeitenden geschult, auf die Gäste zuzugehen und den Mindestabstand einzufordern. Bei anhaltenden Verstößen machen wir konsequent von unserem Hausrecht Gebrauch. Mitarbeitende in der Küche haben feste Posten mit ausreichend Abstand. Falls hier der Abstand nicht gewährleistet werden kann, tragen die Mitarbeitenden Mund-Nasen-Bedeckungen.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Für die Mitarbeitenden stehen Einmal-Masken und FFP2-Masken für die Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung. Auch die Gäste werden vor der Anreise darüber informiert, ihren eigenen FFP2-Masken für den Aufenthalt mitzubringen. Sofern keine eigenen Mund-Nasen-Bedeckungen mitgebracht werden, können diese im Haus erworben werden. Einmalhandschuhe für Mitarbeitende und Gäste stehen ausreichend zur Verfügung. Im Außenbereich werden auf dem Betriebsgelände mind. medizinische Masken getragen.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Sofortige Isolierung auf dem Zimmer, kein weiterer Aufenthalt in Gemeinschaftsräumen
- Information des Hausleiters Malte Brinkmann, Tel: 08657-9887-12
- Hausarzt Hr. Müller-Bardorff (Tel: 08657-985977) kontaktieren und weitere Anweisungen von ihm befolgen / Alternativ: sofortige Abreise und Kontaktaufnahme zum Arzt zu Hause
- Information der Kontaktpersonen - siehe Telefonlisten
- Kontaktaufnahme Gesundheitsamt BGL, Tel: 08651 773 0
- siehe Aushang Pandemie-Plan

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene

Desinfektionsspender befinden sich am Eingang im Rezeptionsbereich, vor den öffentlichen Toiletten und vor dem Speisesaal.

Die Gäste werden vor und bei Anreise zur Handhygiene informiert.

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs

Mitarbeitende sind in den Abstandsregeln geschult. Zudem sind die Pausenzeiten so angepasst, dass möglichst getrennt Pause gemacht wird, um in den Personalräumen den Abstand zu gewähren.

Die öffentlichen Toiletten sind teilweise gesperrt - die Gäste sind angehalten, ihre Bäder auf den Zimmern zu nutzen.

Durchgangstüren bleiben geöffnet. Vor und im Speisesaal ist ein Wegeleitsystem eingerichtet. An der Rezeption wird durch Bodenmarkierungen auf den nötigen Abstand hingewiesen. Das einzelne Eintreten ins Gebäude wird durch Hinweis-Schilder geregelt.

**In einem Zimmer dürfen aktuell untergebracht werden:
nur Personen eines Hausstandes**

6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

Mitarbeitenden der Rezeption ist ein Laptop zur Verfügung gestellt worden, um einen Teil der Arbeit im Home-Office erledigen zu können.

Eine Plexiglasscheibe an der Rezeption ist zum Schutz installiert. Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe sind ausreichend vorhanden.

Jede Abteilung hat zudem separate Hygiene-Vorschriften (siehe Anhang).

7. Dienstreisen und Meetings

Dienstreisen finden nur sehr begrenzt statt. Meetings werden in einem der Gruppenräume mit ausreichend Abstand abgehalten und auf ein Minimum reduziert.

Falls möglich werden Meetings als Telefon- bzw. Videokonferenz angeboten.

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

Die Mitarbeitenden sollen möglichst wenig direkten Kontakt untereinander haben. Ein Zimmer wird nur von einem Mitarbeitenden gereinigt. Rezeptionsmitarbeitende arbeiten alleine oder an zwei Arbeitsplätzen. An der Spülmaschine arbeitet nur ein Mitarbeiter.

9. Zutritt betriebsfremder Personen zum Haus und Betriebsgelände

Lieferanten müssen sich mit Namen, Telefonnummer und Datum in eine Liste eintragen, die beim Lieferanteneingang aushängt. Beim ersten Besuch muss zudem die Datenschutzerklärung unterschrieben werden.

Die Nutzung der öffentlichen Toiletten durch externe Besucher ist untersagt.

Alle Gäste übergeben bei Anreise eine unterschriebene Selbstverpflichtung zum Hygieneschutz, die vorab per Mail versendet wird oder in der digitalen Gästemappe einsehbar ist.

10. Kiosk und Buffet

Selbstbedienungsstationen (Kühlschränke, Kaffeeautomat und Kioskautomat) werden nach dem Reinigungskonzept regelmäßig desinfiziert. Flächendesinfektion steht auch für Gäste zur Verfügung.

Vom Buffet im Speisesaal dürfen die Gäste sich nur mit Einmal-Handschuhen bedienen oder die Ausgabe erfolgt alternativ über unsere Mitarbeiter/innen.

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Alle Mitarbeitenden werden vor Wiederaufnahme der Tätigkeit über die Hygiene- und Arbeitsschutzmaßnahmen informiert und geschult. Auch die Kommunikation mit den Gästen, die sich nicht an die Regeln halten wird geschult. Bei Verdacht auf eine Corona-Erkrankung wird der Mitarbeitende aufgefordert nach Hause zu fahren und den zuständigen Hausarzt zu kontaktieren. Hat ein Mitarbeiter Fieber, Husten und/oder Atemnot, lässt einen PCR-Test machen, kontaktiert die Personen laut Pandemieplan und erscheint bis zum Testergebnis nicht zum Dienst.

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Bedienung am Buffet, Selbstbedienung nur mit Einmal-Handschuhen, Erlebnispädagogischen Programme erfolgen nach separatem Hygienekonzept, keine öffentliche Spielgerätenutzung (Bällebad, Kinderspielzimmer). Regelmäßiges Desinfizieren aller Türgriffe und Oberflächen. Das Lüftungskonzept regelt die regelmäßige und häufige Lüftung in allen Räumen. Ausliegende Flyer sind auf ein Minimum begrenzt, Gästeinformationen werden digital zur Verfügung gestellt, EC-Zahlungen werden empfohlen.

Hintersee, 19.05.2021

Ort, Datum

Unterschrift – Hausleitung