


Ganz sicher!

Pandemie- und Hygienekonzept

HYGIENAUSSTATTUNG

Der Desinfektionsständer steht einsatzbereit in der Lobby



Desinfektionsstation für Ihre Hände: mobil, überall einsetzbar

Mit der mobilen ulticom Desinfektionsstation bieten Sie überall und zu jeder Zeit die Möglichkeit, sich die Hände professionell zu desinfizieren. Das Einsprühen erfolgt berührungsfrei über einen Sensor.

- mobiles Ständersystem
- berührungsfreies Einsprühen via Sensor
- standfest durch Metallplatte am Fuß
- überall einsetzbar
- batteriebetrieben, kein Netzstrom nötig
- Antisepticum mit breitem Wirkspektrum
- abschließbarer Spender, diebstahlsicher

Anfrage

Desinfektions- und Seifenspender sind auf den öffentlichen Toiletten vorhanden.

Der Ständer mit den Verhaltensregeln (Abstand, Hust- und Niesetikette, Hygieneregeln) steht neben dem Desinfektionsständer am Eingang.



Desinfektionsmittel und Seife für Spendersysteme ist in ausreichender Anzahl vorhanden.

Es sind Mund-Nasen-Bedeckungen vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden.

Die Tische im Restaurant und Bistro sind so gestellt, dass 1,5 Meter Abstand dazwischen liegen.



Bei Aufzügen wird darauf hingewiesen, dass je nach Größe des Aufzugs nur ein bzw. zwei Personen (Abstand 1,5 m) gleichzeitig fahren dürfen.



Im Rezeptions- und Bistrobereich ist an den Arbeitsplätzen mit Gastkontakt eine Plexiglasscheibe installiert.



Auf den öffentlichen Toiletten hängen folgende laminierte Hinweise aus:



Desinfektionspläne für den öffentlichen Bereich (Türen, Handläufe Türklinken, Automaten etc.) sind erstellt.

VERHALTENSWEISEN UND HYGIENERICHTLINIEN

Die Abstandsregeln von 1,5 Metern sind sowohl zu den Mitarbeitern als auch zu den Gästen einzuhalten. Die Abstandsregeln gelten auch beim Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Auch beim Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung sind die Husten- und Niesregeln bzw. die Handhygiene zu beachten.

Es gibt eine Mund-Nasen-Bedeckungspflicht für alle Mitarbeiter in öffentlichen Bereichen.

Händewaschen

Regelmäßiges und gründliches Händewaschen schützt!

Um keine Krankheitserreger weiterzubreiten und andere vor Ansteckung zu schützen, werden die Regeln der sogenannten Husten-Etikette beachtet, die auch beim Niesen gelten:

- Halten Sie beim Husten oder Niesen mindestens 1,5 Meter Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
 - Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen Sie es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Wird ein Stofftaschentuch benutzt, sollte dies anschließend bei 60°C gewaschen werden.
 - Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die Hände waschen!
 - Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten und sich ebenfalls dabei von anderen Personen abwenden.
-

Die Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.

Es gibt eine Handschuhpflicht für Mitarbeiter der Küche und der Hausreinigung – diese sind stündlich bzw. nach der Reinigung von jedem Zimmer zu wechseln.

Es wird in allen Räumen regelmäßig und oft gelüftet.

HANDLUNGSANWEISUNG FÜR VERDACHTSFÄLLE AUF COVID-19-ERKRANKUNG

Bei Verdacht auf eine Corona-Erkrankung wird der Mitarbeiter aufgefordert nach Hause zu gehen bzw. zu fahren.

Ein Verdacht besteht bei Fieber, Husten und/oder Atemnot.

Hat ein Mitarbeiter diese Anzeichen schon zu Hause, kommt er nicht zur Arbeit.

Der betroffene Mitarbeiter wendet sich umgehend zunächst telefonisch zur Abklärung an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt.

In Quarantäne muss, wer ein **hohes** Risiko hat, sich angesteckt zu haben. Dies ist der Fall,

- wenn man innerhalb der letzten 14 Tage **engen Kontakt** zu einem laborbestätigten COVID-19-Patienten hatte. Ein enger Kontakt bedeutet, dass man mindestens 15 Minuten mit dem Erkrankten gesprochen hat bzw. angehustet oder angeniest worden ist, während dieser ansteckend gewesen ist
- wenn das Gesundheitsamt dies anordnet.

Wenn man beispielsweise in den letzten 14 Tagen nur im gleichen Raum mit einem COVID-19-Erkrankten war und keinen engen Kontakt hatte, wird keine Quarantäne angeordnet, da dann ein **geringeres Ansteckungsrisiko** besteht.

Deshalb ist die Abstandsregel von 1,5 Metern so wichtig.

Wurden die Abstandsregeln nicht eingehalten, müssen bei einer bestätigten Infektion des Mitarbeiters die Kontaktpersonen (Kollegen und Gäste), die nun auch ein erhöhtes Infektionsrisiko haben, ermittelt und informiert werden.

MANAGEMENT

HYGIENEBEAUFTRAGTE / HYGIENETEAM

Die Betriebsleitung und das Hygieneteam achten auf die Umsetzung der Hygienerichtlinien aus diesem Prozess.

DIENSTPLANGESTALTUNG

Die Dienstpläne werden so erstellt, dass die Mitarbeiter möglichst wenig Kontakt untereinander haben, d.h. die Mitarbeiter beginnen zu unterschiedlichen Zeiten, damit sich diese nicht bei der Zeiterfassung treffen.

Pausen werden zu unterschiedlichen Zeiten genommen. Der Mindestabstand von 1,5 Metern ist auch in Pausen einzuhalten.

Die Küchenmitarbeiter arbeiten an unterschiedlichen Arbeitsplätzen in der Küche etc. An der Spülmaschine arbeitet nur ein Mitarbeiter.

Die Rezeptionsmitarbeiter arbeiten möglichst alleine an der Rezeption und es gibt keine zeitliche Überschneidung.

ABSTANDSREGELN

Die Verkehrswege sind so auszuzeichnen, dass der Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.

ARBEITSMITTEL / WERKZEUGE

Soweit möglich sind Arbeitsmittel / Werkzeuge so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Arbeitsmittel / Werkzeug verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen.

HYGIENEAUSSTATTUNG

Einweghandschuhe sind in allen Größen vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden.

Es sind Mund-Nasen-Bedeckungen vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden und werden regelmäßig nachbestellt.

REZEPTION · BISTRO · VERANSTALTUNGEN

REZEPTION / BISTRO / VERANSTALTUNGEN

Die Rezeptionsmitarbeiter tragen bei direktem Gastkontakt Mund-Nasen-Bedeckung.

Zimmerkarten oder Schlüssel werden bei jeder Rückgabe desinfiziert.

Der Tresen von Rezeption und Bistro wird in regelmäßigen Abständen abgewischt und desinfiziert.

EC-Geräte und Kassenoberflächen werden regelmäßig gereinigt und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.

Jede Familie bekommt einen Tisch im Restaurant mit Reserviert-Schild.

Möglich ist, dass maximal eine befreundete weitere Familie mit am Tisch sitzt.

Gruppen bekommen einen oder mehrere Tische, an dem die Stühle 1,5 Meter Abstand haben.

Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf ein Minimum beschränkt.

Kontaktdaten betriebsfremder Personen sowie Zeitpunkt des Betretens und Verlassenes der Jugendherberge sind zu dokumentieren (Postbote/ Mitarbeiter von Handwerkerfirmen etc.)

Bei Tagesveranstaltungen ohne Übernachtung werden die Kontaktdaten der Gäste erfasst.

Bei Nutzung von Veranstaltungsräumen ist die 1,5 Meter-Abstandsregel zu beachten.

Der Kontakt zu den Gästen erfolgt hinter der Plexiglasscheibe.

Es wird möglichst bargeldlos bezahlt.

Im Prospektständer liegt nur das Verzeichnis ZEITENWENDE für die Gäste aus.

Spielecke: Die Spielsachen und die Kinderspielecke werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Außenbistro / Bistro:

Das Außenbistro / Bistro ist in jeder Jugendherberge geöffnet und die Gäste werden bedient.

Die Tische stehen mit 1,5 m Abstand. Der Service darf nur mit Mund-Nasen-Bedeckung durchgeführt werden.

Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.

Private Veranstaltungen: Feiern wie Hochzeits- oder Geburtstagsfeiern sind bis zu 75 gleichzeitig anwesenden Personen im Innen- und Außenbereich unter Einhaltung der aktuellen Hygieneregeln zulässig. Die Kontaktdaten der Veranstaltungsteilnehmer sind zu erfassen.

Es gelten keine zeitlichen Begrenzungen. Die Einhaltung von Abständen ist nicht verpflichtend, sie wird jedoch empfohlen.

Musikgruppen: Musikveranstaltungen und Proben sind zulässig, unter Einhaltung der aktuellen Hygieneregeln. Die Raumgrößen sind entsprechend der Personenanzahl und Ensembleart angepasst.

Bei Chorauftritten und Gesangsproben im Innenraum beträgt der Abstand zwischen den Singenden 3 Meter und zur musikalischen Leitung ebenfalls mindestens 3 Meter.

Bei Blasorchestern, Posaunenchor und weiteren Ensembles mit Blasinstrumenten beträgt der Abstand zwischen den Musizierenden zwei Meter und zur musikalischen Leitung mindestens 2 Meter.

Bei Ensembles ohne verstärkten Aerosolausstoß (Zupforchester, Harmonikaorchester, Streichorchester etc.) ist ein Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen den Teilnehmern einzuhalten. Bis zu einer Gruppengröße von 10 Personen in Anlehnung an die Regelung nach §1 Absatz 2 der CoBeLVO kann die Abstandsregelung entfallen.

Die jeweiligen Abstände werden von Stuhlmitte zu Stuhlmitte gemessen.

KÜCHE

KÜCHE

Für die Küchenmitarbeiter besteht keine Mund-Nasen-Bedeckungspflicht in der Küche. Bei direktem Gastkontakt ist die Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend.

Der Sicherheitsabstand zwischen den Mitarbeitern beträgt 1,5 Metern.

Die Reinigungs- und Hygienepläne der Küche werden penibel eingehalten und dokumentiert.

Der komplette HACCP-Prozess wird streng eingehalten und die dazugehörigen Dokumentationen durchgeführt.

Es besteht Handschuhpflicht für Mitarbeiter der Küche – diese sind stündlich zu wechseln.

Die Tische sind so gestellt, dass die Abstandsregelung von 1,5 Metern eingehalten wird.

Beim Eindecken der Tische werden Einmal-Handschuhe verwendet.

Die Essens-Zeiten werden bei Bedarf in der Jugendherberge ausgeweitet.

Die Tische sind eingedeckt.

Zuckerstreuer stehen sauber und aufgefüllt auf den Tischen. Sie werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Das Frühstück wird am Büfett angeboten, unter Einhaltung der aktuellen Hygieneregeln.

Der Tischservice wird folgendermaßen durchgeführt:

Die Schüsseln werden auf einem Wagen an den Tisch herangefahren und auf den Tisch gestellt.

Die Abräumwagen werden regelmäßig ausgetauscht. Desinfektionspläne für Geschirrwägen sind erstellt und werden eingehalten.

Dreckiges, benutztes Geschirr wird nur mit Einmal-Handschuhen angefasst.

Nicht genutztes Besteck und Geschirr werden unmittelbar gespült.

Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.

Kaffeeautomaten, Wasserdispenser, Teeausgabestellen werden regelmäßig gereinigt.

Salz- und Pfefferstreuer stehen sauber und aufgefüllt auf den Tischen. Sie werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Das Restaurant und die Küche werden regelmäßig und oft gelüftet.

Soweit möglich sind Arbeitsmittel / Werkzeuge so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Arbeitsmittel / Werkzeug verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen.

Die Annahme von Waren erfolgt mit einem Sicherheitsabstand von 1,5 Metern zu den Lieferanten.

Nach der Warenannahme muss eine gründliche Reinigung der Hände erfolgen.

REINIGUNG

REINIGUNG

Im Bereich des Housekeepings ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung im öffentlich zugänglichen Bereich verpflichtend. Beim Reinigen der Gästezimmer kann dieser Schutz abgenommen werden, sofern sich keine Gäste im Zimmer aufhalten.

Es besteht Handschuhpflicht für Mitarbeiter der Reinigung – diese sind stündlich bzw. nach jedem Zimmer zu wechseln.

Desinfektionspläne für den öffentlichen Bereich (Türen, Handläufe Türklinken, Automaten etc.) sind erstellt und werden eingehalten.

Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist in den öffentlichen Toiletten erforderlich.

Jeder Raum / jedes Zimmer wird bei Betreten sofort gelüftet.

Die Reinigungslappen und Tücher sind nach jedem Raum / (Gäste-) Zimmer auszutauschen.

Soweit möglich sind Arbeitsmittel / Werkzeuge so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Arbeitsmittel / Werkzeug verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen.

INSTANDHALTUNG / HAUSMEISTER

INSTANDHALTUNG / HAUSMEISTER

Die Abstandsregeln sind bei der Arbeit zu beachten.

Im Bereich der Instandhaltung ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung im öffentlich zugänglichen Bereich verpflichtend. In den Gästezimmer kann dieser Schutz abgenommen werden, sofern sich keine Gäste im Zimmer aufhalten.