

Hygienekonzept Studienhaus Wiesneck – Stand 29.05.2020

Handlungsmöglichkeiten im Umgang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 angelehnt an Vorlagen des Hotel- und Gaststättenverbands DeHoGa und die Verordnung des Sozialministeriums und des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg zur Eindämmung von Übertragungen des Corona-Virus (SARS-CoV-2) in Beherbergungsbetrieben sowie auf Campingplätzen und Wohnmobilstellplätzen vom 23.5.2020

1. Allgemeines

- Distanzregeln mit ausreichendem Abstand (1,5 m) zu anderen Personen sind einzuhalten. Entsprechend sind die Räume möbliert.
- Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) sind im Rahmen der gesetzlichen Regelungen zu unterlassen.
- Die Husten- und Nießetikette ist einzuhalten.
- Hände sind möglichst vom Gesicht fernzuhalten.
- Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife, min. 30 Sekunden
- Desinfektionsmittelpender sind an zentralen Stellen, insbesondere im Ein- und Ausgangsbereich sowie im Zugang zum Speisesaal und Aufenthaltsraum, angebracht.
- Im gesamten Studienhaus gilt gemäß der angebrachten Markierungen eine Einbahn-Regelung.
- Eine Mund-Nasen-Bedeckung ist zu tragen, ausgenommen im Seminarraum sowie während der Mahlzeiten im Speisesaal.
- Im Haus bleiben die Türen geöffnet.
- Es erhalten nur angemeldete Gäste, Mitarbeitende und angemeldete Dienstleister Zutritt zu unseren Gebäuden.
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.
- Häufiges Lüften in allen Räumen

2. Vor der Anreise

- Persönliche Mund-Nasen-Bedeckungen sind mitzubringen.
- Anreiseverbot für Gäste mit einschlägigen Covid-19-Symptomen oder Kontakt zu Covid-19-Fällen in den letzten 14 Tagen.
- Sofortige Abreisepflicht sowie Informationspflicht der Seminarleitung und Rezeption bei Auftreten von einschlägigen Covid-19-Symptomen.

3. Rezeption/Kasse/Check-in/Check-out

- Es werden die Kontaktdaten der Gäste datenschutzkonform gesammelt, damit diese im Infektionsfall verständigt werden können.
- Bodenmarkierungen für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m durch Gäste und Personal sind zu beachten.
- Kontaktlose Schlüsselübergabe mit Desinfektion bei An- und Abreise.

- Bei Unterschriften und anderen Dingen zum Ausfüllen werden jeweils neue Stifte bzw. ein eigener Stift der Gäste benutzt.
- Rezeptionsdesk und Arbeitsbereiche mit Kundenkontakt werden regelmäßig desinfiziert.
- Alle Räume werden regelmäßig gelüftet.

4. Zimmer/Housekeeping

- Die Zimmerbelegung erfolgt in Einzelzimmern.
- Genutzte Zimmer werden erst wieder nach ausreichender Lüftungsdauer und gründlicher Reinigung und Desinfektion vergeben.
- Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände werden aus den Zimmern entfernt.
- Auf Wunsch werden individuell Wolldecken zur Verfügung gestellt.
- Handtücher können auf Wunsch täglich gewechselt werden. Die Wäschereinigung erfolgt mit mindestens 60°C, um mögliche Viren abzutöten. Alle Arten von Schmutzwäsche werden in geschlossenen Behältern transportiert.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, während des Aufenthalts nur die Sanitäreinrichtungen ihres eigenen Zimmers zu nutzen.
- Grundvoraussetzung für die hygienische Reinigung ist die Umsetzung eines Mehrfarb-Systems für Reinigungstücher.
- Alle Reinigungslappen und -tücher werden nur in einem Zimmer/Bad verwendet, um eine Keimverschleppung zu vermeiden.

5. Sanitäranlagen

- Die Sanitäranlagen im Erdgeschoß stehen nur externen Gästen zur Verfügung. Seminarteilnehmende werden gebeten, nur die Sanitäreinrichtungen in ihren Zimmern zu benutzen.
- Die Nutzung der Sanitäranlagen in der Eingangshalle wird auf zwei Personen begrenzt.
- Die Sanitäranlagen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert (Protokollierung).

6. Seminar- & Aufenthaltsräume

- Für alle Seminar- und Aufenthaltsräume wird eine maximale Belegkapazität festgelegt.
- Die Räume werden mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert, inklusive der Ausstattungsgegenstände und Türgriffe, Fensterbänke, Fenstergriffe usw..
- Zeitungen, Magazine und Prospekte werden nicht öffentlich ausgelegt.

7. Verpflegung

- Die Gäste kommen nur zu den Mahlzeiten und in kleinen Gruppen in den Speisesaal. Abstandsmarkierungen bei der Essensausgabe sind zu beachten.
- Es findet keine Selbstbedienung statt. Die Gäste teilen an der Bedientheke dem Personal einzeln ihre Speisewünsche mit. Sie nehmen die Speisen dann zu den ausgewiesenen Plätzen an den Tischen mit.
- Keine Salz- und Pfefferstreuer sowie Zuckerdosen auf den Tischen. Einwegpackungen sind zu nutzen.
- Beim Frühstück und Abendessen werden auch Heißgetränke beim Personal geordert und von diesem ausgegeben.
- Die Automaten für Kaltgetränke, Kaffee/Tee und Snacks sind nur nach vorheriger Händedesinfektion zu benutzen.

- Lunchpakete können bei Bedarf vom Personal vorbereitet und ausgegeben werden.
- Das benutzte Geschirr bleibt auf den Tischen liegen und wird vom Küchenpersonal abgeräumt und sofort gereinigt.
- Die Gäste verlassen den Speisesaal nur durch den Ausgang (Einbahnregelung).
- Bei gutem Wetter bleiben die Fenster im Speisesaal auf Kippstellung bzw. offen, um eine regelmäßige Durchlüftung zu garantieren.
- Ein zweites Frühstück (etwa Butterbrezeln) und/oder ein Nachmittagskaffee mit Kuchen kann portioniert und abgedeckt zur Verfügung gestellt werden.

8. Seminarbetrieb

- Die Teilnehmenden haben ihre eigenen Schreibmaterialien mitzubringen.
- Die Bedienung der technischen Geräte erfolgt nur durch die Seminarleitenden.
- Der Fokus liegt auf Methoden, die mit Abstand und/oder Maske durchgeführt werden können.
- Die Seminarleitenden achten auf regelmäßiges Lüften der Räume.

Die Hygienebestimmungen werden fortlaufend aktualisiert.