

## **Schutz- und Hygienekonzept – 1 Schutz- und Hygienekonzept Firma ProMesse Hotel Hannover Laatzen / Hannover**

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

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

**Name:** Herr Mario Perlitz / Hotelleitung

**Tel. / E-Mail:** 0511 820 730 hanover@prohotel-group.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 Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

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

der Mindestabstand wird durch Kennzeichnung jedem Gast sichtbargemacht und durch das Hotelpersonal bei nicht Einhaltung geregelt.

Bei Check in oder Check out werden die Gäste auch hier sichtbar darauf hingewiesen das der Sicherheitsabstand (1,5m) einzuhalten ist

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

Alle Mitarbeiter haben bei direktem Konak mit Gästen einen Medizinischen Mundschutz zu tragen. Sollten der Mitarbeiter sich hinter einer Schutzwand befinden, ist dieser nicht zwangsläufig zu tragen.

Alle Gäste haben sofern Sie sich in den öffentlichen Bereichen befinden

(ausgenommen ist der Sitzplatz) einen Medizinischen Mundschutz zu tragen.

### **3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**

\*Bei einem positiven Testergebnis begeben sich unverzüglich in häusliche Isolation.

Ein Kontakt zu anderen Personen ist zu vermeiden.

Bitte kontaktieren Sie telefonisch unverzüglich ihren Hausarzt oder melden sich beim Bereitschaftsdienst der kassenärztlichen Vereinigung unter 116 117 und lassen einen PCR-Test durchführen.

### **4. Handhygiene**

Händewaschen ist die Reinigung der Hände mit Wasser, um Schmutz und potentielle Krankheitserreger zu entfernen bzw. zu inaktivieren. Es erfüllt damit eine ästhetische und eine hygienische Funktion. Nach dem Wasche sollten die Hände mit Desinfektion eingerieben werden.

### **5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs**

unser Haus hat sich für die 2G-Regel entschieden

G=Geimpft

G=Genesen

alle Mitarbeiter sind vollkommen durchgeimpft

### **1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern**

- ◆ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- ◆ Anbringen von Bodenmarkierungen vor Kassen, an Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter und der Kunden
- ◆ Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- ◆ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

### **2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung**

- ◆ Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- ◆ an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Kundenberatung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- ◆ Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist
- ◆ Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen

### **3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**

- ◆ Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- ◆ Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ◆ Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

#### **4. Handhygiene**

- ◆ Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- ◆ Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- ◆ Bereitstellung von hautschonender Seife
- ◆ Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- ◆ Bereitstellung von Einweghandschuhen

#### **5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs**

- ◆ Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
- ◆ wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Kunden zu vermeiden
- ◆ Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal und Kunden, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- ◆ in kleinen Betrieben Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür
- ◆ Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- ◆ Installation von transparenten Abtrennungen im Kunden- und Empfangsbereich
- ◆ Nutzung freier Raumkapazitäten
- ◆ Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen
- ◆ Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln
- ◆ Bereitstellung von Schutzhandschuhen

## **9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände**

- ◆ Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken
- ◆ Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren
- ◆ Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten
- ◆ Anpassung der Öffnungszeiten zur Minimierung der Kunden-/Besuchersfrequenz

## **10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume**

- ◆ Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- ◆ Anpassung der Reinigungsintervalle
- ◆ Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- ◆ Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen und Kantinen
- ◆ Umstellung auf Einweghandtücher z.B. in Kantinen, Teeküchen etc.
- ◆ Vermeiden von Warteschlangen bei der Essensaus- und Geschirrrückgabe
- ◆ Erweiterung der Kantinen- und Essensausgabezeiten
- ◆ ggf. die Kantine schließen

## **11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation**

Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- ◆ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- ◆ Erstellung einer Betriebsanweisung (Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen
- ◆ Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- ◆ Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- ◆ Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- ◆ Unterweisung der Führungskräfte
- ◆ Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- ◆ Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts
- ◆ Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung