

Schutz- und Hygiene-Konzept der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee

Stand: 31.08.2020



Mit dem vorliegenden Hygienekonzept stellt die Schwäbische Bauernschule sicher, dass die Vorgaben der aktuellen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg berücksichtigt und umgesetzt wird, um Gäste und Mitarbeitende während ihres Aufenthalts in der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee optimal zu schützen. Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzepts gewährleisten wir einen Betriebsablauf, der durch das Coronavirus SARS-CoV-2 bedingte Risiken weitestgehend reduziert. Unser Hygienekonzept ist online unter www.schwaebischebauernschule.de abrufbar.

Weil uns das Wohl unserer Gäste sehr am Herzen liegt und wir Sorge dafür tragen, dass das Leben und Lernen in der Schwäbischen Bauernschule weiterhin mit Freude möglich ist, achten wir gemeinsam darauf, dass die nachfolgenden Schutzmaßnahmen unsere Gesundheit bewahren.

Inhalt

1.	ZENTRALE HYGIENEMAßNAHMEN	3
1.1	BETRETEN UND AUFENTHALT IN DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE.....	3
1.2	ABSTANDSREGELN	4
1.3	HYGIENEMAßNAHMEN	4
2.	ARBEITSBEREICHE DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE	5
2.1	ANMELDUNG/EMPFANGSBEREICH.....	5
2.2	ÜBERNACHTUNG	5
2.2	SEMINARBETRIEB	5
2.3	HAUSWIRTSCHAFT	7
2.3.1	GRUNDSÄTZE IN DER HAUSWIRTSCHAFT	7
2.3.2	VERPFLEGUNG UND AUFENTHALT	7
	<i>FRÜHSTÜCK</i>	8
	<i>MITTAGESSEN</i>	8
	<i>ABENDESSEN</i>	8
	<i>PAUSENVERPFLEGUNG: ZWEITES FRÜHSTÜCK/KAFFEE UND KUCHEN</i>	8
	<i>ABRÄUMEN</i>	8
	<i>GETRÄNKEVERSORGUNG</i>	8
	<i>ABENDRÄUME</i>	9
2.3.3	WARENBESCHAFFUNG.....	9
2.3.4	REINIGUNG	9
	<i>REINIGUNGSSTANDARD</i>	9
	<i>ZIMMERREINIGUNG</i>	9
	<i>HYGIENE IM SANITÄRBEREICH:</i>	9

1. ZENTRALE HYGIENEMAßNAHMEN

Das Coronavirus SARS-CoV-2 ist von Mensch zu Mensch übertragbar.

„Die hauptsächliche Übertragung erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute der Nase, des Mundes und ggf. des Auges aufgenommen werden (1, 2).“¹

Daraus leiten sich für unser Bildungshaus die nachfolgenden Hygienevorgaben ab.

1.1 BETRETEN UND AUFENTHALT IN DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE

In den Eingangsbereichen unserer drei Häuser (Fachwerkhaus, Haus am Wald und Haus Seeblick) sind folgende Hinweise angebracht:

Beschäftigte und Gäste, die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen aufweisen.²

Beschäftigte und Gäste, die sich in den vorangehenden sieben Tagen in einem Land- oder Stadtkreis (oder in einer kreisfreien Stadt) innerhalb der Bundesrepublik Deutschland aufgehalten haben bzw. dort ihren Wohnsitz haben, der laut dem Robert-Koch-Institut den Schwellenwert von 50 neu gemeldeten SARS-CoV-2-Fällen pro 100.000 Einwohnern überschritten haben.^{2b}

Personen, die diese Kriterien erfüllen, sind von Veranstaltungen und Bildungsangeboten in unserem Haus ausgeschlossen.

Beim Betreten unserer Häuser und dem Benutzen der Begegnungsflächen und Verkehrswegen in den Gebäuden (Treppenhäuser, Fluren, Toiletten) sind Gäste und Beschäftigte aufgefordert eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Wir bitten unsere Gäste, eine entsprechende Mund-Nasen-Bedeckung selbst mitzubringen. Im Bedarfsfall ist eine Mund-Nasen-Bedeckung an der Rezeption erhältlich.

Vor Anreise und Aufenthalt während eines Seminars in der Schwäbischen Bauernschule werden die Teilnehmenden durch den Veranstalter rechtzeitig über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben in Form dieses Hygienekonzeptes informiert.

Beim Besuch einer Veranstaltung in der Schwäbischen Bauernschule sind wir verpflichtet folgende Daten ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt bzw. Ortschaftsbehörde zu erheben und zu speichern:

Name, Vorname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit, und soweit vorhanden, Telefonnummer des Gastes.³ Die Datenerhebung erfolgt durch das Ausfüllen und Unterschreiben der Teilnahmeerklärung.

Wir stellen sicher, dass die erhobenen Daten maximal vier Wochen gespeichert und im Anschluss unwiderruflich gelöscht werden. Wird die Erhebung der Kontaktdaten von Gästen verweigert, führt dies zum Ausschluss der Teilnahme.

¹ Quelle: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Steckbrief.html abgerufen am: 19.05.2020

² Vgl. CoronaVO §7 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

^{2b} Vgl. CoronaVO §2 (1) vom 29. August 2020.

³ Vgl. CoronaVO §6 vom 23. Juni 2020 in der ab 06. August gültigen Fassung.

1.2 ABSTANDSREGELN

Während des Aufenthalts in der Schwäbischen Bauernschule ist zu allen Anwesenden ein Abstand von mindestens 1,5 Metern einzuhalten, soweit die Corona-Verordnung nichts anderes zulässt.⁴ Hinweise auf das Abstandsgebot sind an allen Eingangsbereichen der Häuser, der Seminarräume, der Verwaltung als auch des Speisesaals angebracht.

In den Seminarräumen stellen wir sicher, dass der Sicherheitsabstand von 1,5 Metern bei der Anordnung von Stühlen und Tischen sichergestellt ist. An den Aufzügen sind Hinweise angebracht, die die alleinige Nutzung bzw. die Nutzung des Treppenhauses vorsehen.

1.3 HYGIENEMAßNAHMEN

An den Eingangsbereichen der Seminarräume sind Hygienetipps mit Hinweisen zur Vermeidung von Körperkontakt und Händeschütteln und Hinweise zur Husten- und Niesetikette (hrsg. von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) angebracht.

Gründliche Händehygiene

In den Eingangsbereichen der drei Häuser weisen wir auf das Erfordernis des Händewachsens hin. Entsprechend der Hygienevorschrift sind in allen öffentlichen Toiletten Anleitungen zum richtigen Händewaschen angebracht sowie ausreichend Handwaschmittel sowie nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern, alternativ Handdesinfektionsmittel, verfügbar. Darüber hinaus bieten wir in den Eingangsbereichen der Häuser sowie vor allen Seminarräumen und dem Speisesaal die Möglichkeit zur Handdesinfektion an.⁵

Hygienemaßnahmen für Mitarbeitende

Die Einweisung der Mitarbeitenden in das Hygienekonzept und die Verpflichtung zur Einhaltung ist durch die Schulleitung erfolgt; für die Sicherstellung der Einhaltung des Mindestabstandes zu Gästen von Seiten der Mitarbeitenden sehen wir als Selbstverpflichtung. Verantwortlich für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen sind die Schul- sowie die Hauswirtschaftsleitung.

Im Arbeitsbereich von Verwaltung und Pädagogik haben wir sichergestellt, dass Oberflächen und Gegenstände, die häufig von Personen berührt werden, regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.⁶

Alle Mitarbeitenden haben eine nicht-medizinische, waschbare Alltagsmaske zur Mund-Nasen-Bedeckung in ausreichender Anzahl von der Schulleitung zur Verfügung gestellt bekommen.⁷ Die Mund-Nasen-Bedeckung muss täglich entsprechend der Vorgaben des Robert-Koch-Instituts gewaschen/aufbereitet und gewechselt werden.⁸

⁴ Vgl. CoronaVO §2 Abs. (2) vom 23. Juni 2020.

⁵ Vgl. CoronaVO §4 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

⁶ Vgl. CoronaVO §4 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

⁷ Vgl. CoronaVO §8 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

⁸ Vgl. <https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html>. Abgerufen am 27. Mai 2020.

Im Rahmen der Mitarbeitendenunterweisung ist sichergestellt, dass alle Beschäftigten in den Bereichen mit Gästeverpflegung bei direktem Gästekontakt eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.⁹

2. ARBEITSBEREICHE DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE

2.1 ANMELDUNG/EMPFANGSBEREICH

An der Rezeption stellen wir sicher, dass der notwendige Abstand zwischen Personal und Gästen eingehalten wird. Dazu haben wir zum Schutz vor Tröpfchen eine Plexiglasscheibe an der Rezeption angebracht, sodass die Anmeldung reibungslos erfolgen kann.

Darüber hinaus befinden sich am Boden Markierungen, die den Mindestabstand von 1,5 Metern von Gast zu Gast sicherstellen. An der Rezeption weisen wir darauf hin, dass das Abstandsgebot einzuhalten und das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in den Begegnungsflächen und Verkehrswegen wie Fluren und Treppenhäusern erforderlich ist.

Die an der Rezeption häufig berührten Arbeitsgeräte und Oberflächen werden von den Verwaltungsmitarbeitenden regelmäßig gereinigt.¹⁰

Die Begleichung der in Anspruch genommenen Leistungen in der Schwäbischen Bauernschule erfolgt in der Regel per Rechnungsstellung.¹¹

2.2 ÜBERNACHTUNG

Die Unterbringung unserer Gäste erfolgt je nach gebuchter Leistung in Einzel- oder in Zwei-Bett-Zimmern.

Personen, die aus einem „Risikogebiet¹²“ anreisen, dürfen in der Schwäbischen Bauernschule nur dann beherbergt werden, wenn sie ein aktuelles ärztliches Zeugnis vorlegen, welches bestätigt, dass keine Anhaltspunkte für das Vorliegen einer Infektion mit dem Coronavirus SarsCoV-2 vorhanden sind. Dieses Zeugnis ist mindestens 14 Tage nach Einreise aufzubewahren und auf Verlangen unverzüglich der zuständigen Behörde vorzulegen.¹³

Die Zimmerschlüssel werden an der Anmeldung einzeln ausgegeben.

2.2 SEMINARBETRIEB

Wir stellen sicher, dass unsere Seminarinhalte den gültigen Corona-Verordnungen von Baden-Württemberg entsprechen.

Für folgende Seminareinheiten gilt:

- Sportangebote wie z.B. Yoga: Gruppen bis zu 20 Personen können die für das Training oder die Übungseinheit üblichen Sport-, Spiel- oder Übungssituationen ohne die Einhaltung des ansonsten erforderlichen Mindestabstands durchgeführt werden.

⁹ Vgl. CoronaVO §3 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

¹⁰ Vgl. CoronaVO §4 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

¹¹ Vgl. CoronaVO §4 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.

¹² Risikogebiete sind: Land- oder Stadtkreise innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, in denen in den letzten sieben Tagen vor der Anreise die Zahl der Neuinfektionen laut der Veröffentlichung des Robert-Koch-Instituts pro 100.000 Einwohner höher als 50 ist.

¹³ Vgl. CoronaVO Beherbergungsverbot §1 vom 25.06.2020.

Wir bitten darum, dass die Einhaltung des Mindestabstandes unterstützt wird. Nach Möglichkeit sind bei den Übungseinheiten feste Plätze einzuhalten.

- Singen: Gruppen mit bis zu 20 Personen dürfen gemeinsam singen. Es muss gewährleistet werden, dass der Abstand von 2,0 Metern in jede Richtung zu anderen Personen eingehalten wird.
- Musizieren: Auch dies ist wieder möglich. Hier gelten dieselben Vorgaben wie für das gemeinsame Singen. Sind Blasinstrumente im Einsatz, so gibt es gesonderte Auflagen. Wird mit Streich-, Zupf- oder Tasteninstrumenten gespielt, so gelten die allgemeinen Abstandsregelungen wie für den Seminarbetrieb.

Die Seminarleitung verpflichtet sich zu Seminarbeginn, die Teilnehmenden umfassend über die Hygienemaßnahmen der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee zu informieren.

Die Seminarleitung stellt sicher, dass die oben genannten personenbezogenen Daten zur Nachverfolgung von Infektionsketten und Teilnehmerlisten erfasst und an die Verwaltung übergeben werden.

In unseren Seminarräumen gewährleisten wir, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in alle Richtungen eingehalten werden kann. Daraus resultiert eine Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten. Während des gesamten Seminarverlaufs trägt die Seminarleitung dafür Sorge, dass der Mindestabstand eingehalten wird.

Sind aus methodisch-didaktischen Gründen Gruppenarbeiten geplant, so dürfen diese ohne Einhaltung des Mindestabstandes für die Dauer der Erarbeitungsphase durchgeführt werden, wenn daran weniger als 20 Personen beteiligt sind.

Innerhalb der Unterrichtszeiten ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung bei Gewährleistung des Sicherheitsabstandes im Seminarraum nicht erforderlich.¹⁴

Die Seminarleitung stellt sicher, dass im Seminarraum mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, eine Querlüftung bzw. Stoßlüftung bei vollständig geöffneten Fenstern/Türen über mehrere Minuten vorgenommen wird.¹⁵ Der Seminarleitung werden Papierhandtücher und Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.

Die Seminarleitung ist dafür verantwortlich, dass im Seminarraum von den Teilnehmenden eine feste Sitzordnung eingehalten wird. Entsprechend der Art des Seminars stellen wir bei Bedarf personalisiertes Arbeitsmaterial zur Verfügung.

Alle sich im Raum befindenden Seminartische, Armlehnen, Lichtschalter, Türgriffe, und alle weiteren Griffbereiche, die häufig von Personen berührt werden, werden regelmäßig sorgfältig mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel gereinigt.¹⁶

Die Pausenzeiten der einzelnen Gruppen werden von uns so organisiert, dass sich nach Möglichkeit jeweils nur eine Gruppe unter Einhaltung des Abstandgebots in dem dafür ausgewiesenen Verpflegungsbereich aufhalten kann.

Um Stoßzeiten zu vermeiden, stellt die Seminarleitung sicher, dass Toilettenbesuche während der Unterrichtszeiten erfolgen können.

¹⁴ Vgl. Hygienehinweise für Schulen in Baden-Württemberg vom 22.04.2020.

¹⁵ Vgl. Hygienehinweise für Schulen in Baden-Württemberg vom 22.04.2020.

¹⁶ Vgl. Hygienehinweise für Schulen in Baden-Württemberg vom 22.04.2020.

2.3 HAUSWIRTSCHAFT

2.3.1 GRUNDSÄTZE IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Die Hauswirtschaft der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee arbeitet nach dem System Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Die dazugehörigen Hygieneauflagen sind in einem Handbuch dokumentiert. Das hauswirtschaftliche Personal hat dazu eine entsprechende Unterweisung erhalten.

Zusätzlich stellen wir im Rahmen der CoronaVO Gaststätten und CoronaVO Beherbergungsbetriebe darüber hinaus folgende Maßnahmen sicher:

Alle Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft/Haustechnik haben Zugang zu ausreichend waschbaren Mund-Nasen-Bedeckungen und Schutzhandschuhen. Die Mitarbeitenden sind angewiesen, ausschließlich Arbeitskleidung zu tragen, die täglich gewechselt wird und zuvor mit mindestens 60°C gewaschen wurde. Vor Arbeitsantritt dürfen jeweils nur zwei Mitarbeiterinnen gleichzeitig den Umkleideraum nutzen. Die Mitarbeitenden sind verpflichtet bei der Nahrungszubereitung Schutzhandschuhe zu tragen.

Alle Mitarbeitenden sind aufgefordert, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn der Mindestabstand von 1,5 Meter zueinander nicht eingehalten werden kann.

Vor dem Arbeitsbeginn ist eine gründliche Handhygiene vorzunehmen. Für die Mitarbeitenden im hauswirtschaftlichen Bereich ist eine gesonderte Einweisung in das Hygienekonzept mit Hinweisen zum Arbeitsschutz erfolgt.

Alle Mitarbeitenden werden darauf hingewiesen, dass sie die für ihren Arbeitseinsatz erforderlichen Arbeitsmaterialien – soweit möglich – personalisieren, um einen Austausch untereinander zu vermeiden. Nach Arbeitsende sind alle Mitarbeitenden für die Reinigung und Desinfektion ihrer Arbeitsmaterialien zuständig.

Bei der Bedienung der Gäste sind alle beteiligten Mitarbeitenden dazu aufgefordert, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Die Hauswirtschaftsleitung stellt sicher, dass im Speisesaal und in den ausgewiesenen Verpflegungsbereichen regelmäßige und ausreichende Durchlüftung erfolgt.

Für die Reinigung von benutztem Geschirr und Besteck setzen wir geeignetes Reinigungsmittel ein und der Reinigungsvorgang erfolgt bei einer Temperatur von mindestens 60°C.

2.3.2 VERPFLEGUNG UND AUFENTHALT

Die Seminarleitung stellt vor Seminarbeginn sicher, dass Sonderkostformen und Wünsche in Bezug auf vegetarische Kost, an die Verwaltung weitergegeben werden.

Wir organisieren den Seminarbetrieb so, dass die Gruppen die Mahlzeiten nach Bedarf zeitversetzt einnehmen können.

Vor dem Betreten des Speisesaals steht für alle Gäste Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Beim Betreten des Speisesaals ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung bis zum Sitzplatz und auf den Verkehrswegen innerhalb des Speisesaals erforderlich. Im Speisesaal stellen wir sicher, dass der Abstand der Tische mindestens 1,5 Meter beträgt und die Anzahl der Personen pro Tisch auf maximal acht beschränkt ist.

Wir tragen Sorge dafür, dass am Buffet die Umsetzung der Abstandsregel durch sichtbare Wartepunkte am Boden ermöglicht wird. An den ausgewiesenen Punkten am Buffet darf für

die bessere Verständlichkeit und aufgrund der angebrachten Plexiglasscheiben die Mund-Nasen-Bedeckung kurzzeitig abgenommen werden bis der Gast das Essen in Empfang nimmt. Der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen ist weiterhin einzuhalten.

Die Seminarleitungen stellen für ihre Gruppe sicher, dass ihre Teilnehmenden während des gesamten Aufenthalts denselben Sitzplatz im Speisesaal einnehmen. Die Sitzplätze werden entsprechend gekennzeichnet.

Ausgabe der Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) erfolgt in folgender Weise:

FRÜHSTÜCK

Das Frühstück erfolgt als Buffet. Die Bedienung erfolgt durch das hauswirtschaftliche Personal. Kaffee und Milch sind am Tisch verfügbar. Alle weiteren Getränke bieten wir zur Selbstbedienung – unter Einhaltung des Mindestabstandes zu weiteren Personen – an. Ausgabe am Buffet erfolgt über zwei Stellen. Es sind Markierungen zur Abstandsregelung am Boden angebracht.

MITTAGESSEN

Das Mittagessen erfolgt über den Schüssel-Service am Tisch. Wir empfehlen, dass am Tisch eine Person den Tischnachbarn das Essen reicht.

ABENDESSEN

Das Abendessen erfolgt in der Regel als Ausgabebuffet und wird durch das hauswirtschaftliche Personal überreicht.

PAUSENVERPFLEGUNG: ZWEITES FRÜHSTÜCK/KAFFEE UND KUCHEN

Das zweite Frühstück und die Ausgabe von Kaffee und Kuchen am Nachmittag erfolgen durch eine Verpflegungsstation im ausgewiesenen Bereich. Auch hier gilt das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung bis zum Essplatz. Unsere Gäste dürfen sich selber bedienen; wir empfehlen, dass sie ein Papierhandtuch zum Eingießen des Kaffees und dem Wegnehmen der Speisen mit der Zange/Kuchenschaufel verwenden und bitten darum, dass der Spuckschutz adäquat verwendet wird.

ABRÄUMEN

Wir bitten unsere Gäste weiterhin um Ihre Mithilfe, das benutzte Geschirr unter Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern auf den dafür vorgesehenen Geschirrwagen zu stellen. Auch auf den Verkehrswegen im Speisesaal ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung geboten.

GETRÄNKEVERSORGUNG

Die Selbstbedienung an den Getränkestationen erfolgt wie bisher auf Vertrauensbasis. Die Teilnehmenden legen den Obolus für ihre Getränke in die vorgesehene Kasse im Seminarraum/Speisesaal/Abendraum.

ABENDRÄUME

Die Gäste werden bei Betreten der Abendräume auf das Abstandsgebot durch Hinweisschilder hingewiesen. Die Abendräume werden entsprechend der Gruppengröße zugewiesen, sodass die Sicherheitsabstände gewährleistet sind. Die Seminarleitung von Gastveranstaltungen oder eine von der Gruppe delegierte Person trägt Sorge, dass die Abstands- und Hygienevorschriften von der Gruppe eingehalten werden. Bei Eigenseminaren wird eine Person aus der Gruppe bestimmt, die für die Einhaltung der Vorschriften sorgt.

2.3.3 WAREN BESCHAFFUNG

Wir stellen sicher, dass der Wareneinkauf (Lebensmittel, etc.) durch unsere bisherigen Lieferanten soweit wie möglich telefonisch oder digital erfolgt. Wir tragen Sorge dafür, dass bei der Warenannahme die Abstands- und Hygieneregeln eingehalten werden oder soweit möglich kontaktlos erfolgt.

Verantwortlich zeichnet sich das Team der Hauswirtschaftsleitung (Leitung, Stellvertretung, Koch).

2.3.4 REINIGUNG

REINIGUNGSSTANDARD

Alle Räume sowie Oberflächen und Gegenstände innerhalb der Verkehrsflächen wie Tischflächen, Armlehnen, Handläufe, Türgriffe und Lichtschalter werden während des Seminarbetriebs regelmäßig (täglich) von unserem hauswirtschaftlichen Personal gereinigt und desinfiziert.¹⁷ Im Speisesaal werden die Oberflächen in festgelegten Zeitabständen angemessen gereinigt und desinfiziert.

ZIMMERREINIGUNG

Nach Abreise des Gastes wird das Gästezimmer vom hauswirtschaftlichen Personal gereinigt und desinfiziert. Textilien (Bettwäsche, Handtücher etc.) werden nach jedem Gast gewechselt und mit einem desinfizierenden Verfahren gewaschen. Bei Gästen mit einem Mindestaufenthalt von drei Nächten erfolgt während des Aufenthalts eine weitere Zimmerreinigung und Kontrolle.

HYGIENE IM SANITÄRBEREICH:

In den öffentlichen Toiletten stellen wir sicher, dass ausreichend Flüssigseife, Papiereinmalhandtücher und Desinfektionsmittel vorhanden sind. Für die Papiereinmalhandtücher sind Müllbehälter zur Entsorgung bereitgestellt.

An den Toilettentüren weisen wir auf den Sicherheitsabstand und die Personenbegrenzung zur gleichzeitigen Nutzung des Sanitärbereichs hin.

Die Sanitärbereiche werden von unserem hauswirtschaftlichen Personal mindestens täglich gereinigt.

¹⁷ Vgl. CoronaVO §4 Abs. (1) vom 23. Juni 2020.