

THE WESTIN

LEIPZIG

Hygienekonzeption zum Schutz von Gästen und Personal vor Ansteckung durch SARS- CoV-2

gemäß Sächsischer Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, des Hygienekonzeptes der Sächsischen Staatsministerien für die Gastronomie und SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sowie der Konkretisierungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

erstellt durch:

Antje Reichstein (Stellv. Hotel Manager)
Andreas Hachmeister (General Manager)

Inhalt

1	Einleitung	3
1.1	Rechtslage im Freistaat Sachsen	3
1.2	Schutzkonzept	3
2	Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen	4
2.1	Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation	4
2.2	Kommunikation gegenüber Gästen.....	4
2.3	Personalhygieneregeln und Kommunikation.....	5
2.4	Notfallmaßnahmen.....	6
2.5	Maßnahmen für Risikopersonen.....	8
3	Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen	8
3.1	Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen	8
3.2	Empfang, Verwaltung.....	8
3.3	Restaurant Brühl.....	9
3.4	Shinto Bar & Lounge.....	10
3.5	Tagungs- und Konferenzbereich.....	10
3.6	Küche.....	11
3.7	Housekeeping.....	11
3.8	Fitness	12
3.9	Haustechnik	12

1 Einleitung

Das vorliegende Konzept verfolgt das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten gleichermaßen Gäste und Beschäftigte zu schützen und die wirtschaftliche Aktivität wiederherzustellen.

1.1 Rechtslage im Freistaat Sachsen

Mit der Allgemeinverfügung „Vollzug des Infektionsschutzgesetzes /Maßnahmen anlässlich der Corona-Pandemie“ ab dem 13.06.2020 in der konsolidierten Fassung sind folgende zentrale Regelungen zum Betrieb von Hotels geltend:

- Mindestabstand von 1,5 m zwischen allen anwesenden Personen oder Trennvorrichtungen
- Maskenpflicht für Personal, das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung wird für den Gast empfohlen
- Schutz- und Hygienekonzept

Konkretisiert werden die Forderungen in der Allgemeinverfügung „Vollzug des Infektionsschutzgesetzes; Maßnahmen anlässlich der Corona-Pandemie“ des Freistaates Sachsen vom 4. Mai 2020, in dem zu den oben bereits genannten Punkten folgende Ergänzungen gefordert werden:

- Schulung und Qualifikation der Mitarbeiter
- Kommunikation der Maßnahmen an die Gäste
- Ständige Kontrolle und Wirksamkeitsprüfung der Maßnahmen
- Ausschluss von Kontakt- und Verdachtspersonen
- Bereitstellung von Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten
- Reinigungskonzept
- Lüftungskonzept
- Hygienestandards für Arbeitskleidung und andere Gastronomie- und Hotelwäsche
- Einschränkung des Buffetangebotes auf verpackte Produkte und Vermeidung des Gastkontaktes über gemeinsames Berühren von Geschirr und Besteck
- Anforderungen an die Spültemperaturen zur ausreichenden Desinfektion von Geschirr und Gläser
- Regelungen zur Toilettenhygiene

Für den Arbeitsschutz gelten die Regelungen des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards sowie der Konkretisierungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

1.2 Schutzkonzept

Der Konzeption liegt eine Gefährdungsbeurteilung zu Grunde. Laut ABAS Beschluss 1/2020 ist das Virus in Risikogruppe 3 eingestuft. Bei den Übertragungswegen wird von einer Tröpfcheninfektion von Mensch zu Mensch, einer Übertragung über Aerosole sowie von Schmierinfektionen in die Schleimhäute ausgegangen.

Die Erarbeitung des Schutzkonzeptes ist von folgenden Grundsätzen getragen:

- Vermeidung einer direkten Tröpfcheninfektion durch Abstand oder Trennung
- Unterbrechung der Infektionsketten durch Hände- und Flächenreinigung und -desinfektion
- Reduzierung der Luftkeimzahlen durch Reduzierung der Gastdichte und Lüftung
- Frühe Detektion und Isolierung von Infizierten oder Verdachtsfällen
- Schutz von Risikopersonen

Die Gliederung berücksichtigt neben bereichsübergreifenden Maßnahmen die spezifischen Bereiche des Betriebes.

2 Organisatorische und bereichsübergreifende Schutzmaßnahmen

2.1 Kontrolle, Überwachung, personelle Organisation

Für die Durchsetzung und Überwachung wurde ein Krisenstab gebildet. Folgende Personen gehören diesem an:

- Andreas Hachmeister (General Manager)
- Antje Reichstein (Stellv. Hotel Manager)
- Rüdiger Reinhardt (Chief Engineer)

Der Krisenstab tagt wöchentlich und überprüft die Aktualität und Wirksamkeit der Maßnahmen unter Beachtung der jeweils geltenden Rechtslage.

Verantwortlich für die Durchsetzung der Maßnahmen und Ansprechpartner für alle Belange des Infektionsschutzes ist der General Manager Andreas Hachmeister.

2.2 Kommunikation gegenüber Gästen

Die Verhaltensregeln für Gäste und gästebezogenen Infektionsschutzmaßnahmen werden wie folgt kommuniziert:

- Aushänge sowie Bodenmarkierungen im Lobbyeingangsbereich
- Mündlich durch das Rezeptionspersonal
- Verschiedene Aushänge in den jeweils geöffneten Gästeetagen
- Informationen im Restaurant, im Freibereich der Shinto Bar & Lounge sowie im Tagungs- und Konferenzbereich

2.3 Personalhygieneregeln und Kommunikation

Das gesamte diensthabende Personal wurde zu den geltenden allgemeinen und bereichsspezifischen Gefährdungen und Schutzmaßnahmen sowie Hygieneregeln ausführlich geschult bzw. unterwiesen, insbesondere dazu:

- welche Maßnahmen wurden im Betrieb veranlasst
- zu allen Hygienemaßnahmen gegen COVID 19:
 - Täglich mehrmals Händewaschen und desinfizieren
 - Abstand halten, Verzicht auf Händeschütteln
 - Augen, Nase und Mund nicht angreifen
 - Räume gut lüften
 - beim Husten/Niesen Mund und Nase mit einem Taschentuch verdecken
 - im Verdachtsfall zu Hause bleiben
- Mitarbeiter (v.a. an der Rezeption) werden ausreichend über die Symptome und Verlauf von COVID-19 informiert
- So sind Mitarbeiter in der Lage, Gäste über alle Maßnahmen im Betrieb zu COVID-19 umfassend zu informieren und zu argumentieren
- Falls Gäste Symptome aufzeigen, müssen Mitarbeiter solche Gäste dazu auffordern in deren Zimmer zu bleiben, bis eine Testung durchgeführt wurde.
- Es ist auch umgehend der General Manager zu informieren, der weitere Schritte – insbesondere den Kontakt zum Gesundheitsamt – veranlassen wird
- Handschuhe für Mitarbeiter in Reinigung sinnvoll, in Service und Küche tragen sie eher zur Infektionsübertragung bei – besser ist dort das häufige Händewaschen und desinfizieren
- Mitarbeiter, die vor dem Gast arbeiten, sollten sich so oft wie möglich für den Gast sichtbar die Hände waschen bzw. desinfizieren
- Reinigung und Desinfektion sensibler Bereiche (Türgriffe, Handläufe, Toiletten, sonstige allgemein zugängliche Bereiche, etc.) wird über einen Reinigungsplan frequenzabhängig sichergestellt

Schulungen zu den aufgeführten Inhalten werden in wöchentlichen Teammeetings wiederholt.

Personaleingang und mögliche Stauungsräume

Beim Betreten des Personaleingangs desinfiziert sich das Personal die Hände. Dafür wurden separate Desinfektionsmittelspender im Bereich des Eingangs installiert.

Umkleide- und Waschräume, Toilettenräume

Für das gesamte Personal stehen ausreichend geeignete Schränke zur Trennung von Berufs- und Alltagskleidung zur Verfügung. Duschmöglichkeiten sind vorhanden. Derzeit sollte darauf verzichtet werden.

In den Umkleide- und Waschräumen gibt es eine Zugangsbeschränkung für maximal 3 Personen. Umkleideräume werden täglich komplett gereinigt sowie nach dem Schicht-

wechsel die Kontaktflächen. Getrennte Händewasch- und Desinfektionsmittel sind vorhanden.

Für die Personaltoiletten gilt eine Zutrittsbeschränkung von 1 Person.

Mitarbeiterrestaurant „Feeletto“

Für den derzeitigen Pausenraum gilt eine ebenfalls die Abstandsregel und es sind ausreichend Sitzmöglichkeiten vorhanden. Eine Speisenausgabe findet aktuell nicht statt. Der Pausenraum steht als Aufenthaltsraum zur Verfügung und kann für selbst mitgebrachte Speisen genutzt werden.

Um die Keimverschleppung über die gemeinsam benutzten Kontaktflächen zu reduzieren, werden Hände beim Betreten der Pausenräume desinfiziert. Gleiches gilt beim Verlassen des Pausenraumes. Die Nutzung privater Mobiltelefone ist auf den Pausenraum begrenzt. Der Pausenraum werden täglich gereinigt. Die Tischflächen werden nach Benutzung der jeweiligen Mitarbeiter selbstständig desinfiziert.

Pausenräume sind ausreichend über Fenster be- und entlüftet.

2.4 Notfallmaßnahmen

Für alle Belange des Infektionsschutzes - insbesondere zum Verhalten und Abklären von Verdachtsfällen - ist ein Pandemieplan erstellt und den Mitarbeitern und in Teilen auch Gästen kommuniziert. Dieser enthält u.a.:

- Ansprechpartner zu Pandemiemaßnahmen, wie betriebliche Verantwortliche, Ärzte, Gesundheitsamt etc.,
- das Vorgehen bei Bekanntwerden von Verdachtsfällen, wie Handlungsschritte, Quarantänemaßnahmen für Personal und Isolationsmaßnahmen für Gäste und Hygienemaßnahmen

Gäste mit Krankheitssymptomen

Die Adressen der Übernachtungsgäste sind für etwaige Nachverfolgungsmaßnahmen und Informationspflichten elektronisch gespeichert.

Falls Gäste über COVID-19 Symptome berichten, ist wie folgt zu verfahren:

- der General Manager ist zu informieren
- der Gast wird aufgefordert, einen Covid-19-Test durchführen zu lassen
- bis zum Bekanntwerden der Testung wird der Gast isoliert (Essen auf Zimmer, kein Betreten der öffentlichen Räume im Hotel)
- bei positivem Testergebnis muss der Gast das Hotel verlassen
- das Zimmer ist mit Schutzkleidung zu reinigen

Für die Reinigung von Infektionszimmern gelten folgende Regelungen:

- Schutzkleidung einschließlich Einweghandschuhe, Visier und FFP 2-Maske tragen

- das Zimmer vor der Reinigung bei geöffnetem Fenster mindestens 2 Nächte nicht betreten
- intensive Reinigung und Desinfektion
- die Wäsche in einen verschlossenen Kunststoff sack gesondert in die Wäscherei geben und entsprechend kennzeichnen
- die Schutzkleidung gut verschlossen gesondert entsorgen

Personal mit Krankheitssymptomen

Zeigen Mitarbeiter Krankheitssymptome, ist der General Manager oder der direkte Vorgesetzte telefonisch zu kontaktieren. Ggf. ist eine Testung zu veranlassen und das Personal darf den Betrieb nicht betreten. Der Hausarzt ist telefonisch zu kontaktieren. Bei positivem Testergebnis entscheidet das Gesundheitsamt über das weitere Verfahren. In diesem Zusammenhang ist es besonders wichtig, dass alle Mitarbeiter ständig Abstand zueinander halten, anderenfalls müssten alle Mitarbeiter 14 Tage in häusliche Isolation.

Nach der Kategorisierung der Kontaktpersonen durch das Robert-Koch-Institut sollten bei konsequenter Umsetzung der Schutzmaßnahmen Kontaktpersonen der Kategorie I nur in den Personalunterkünften auftreten können, d.h. Face to Face-Kontakt über einen Zeitraum von kumuliert mehr als 15 Minuten. Wird in einer Wohngemeinschaft ein COVID-19-Fall bestätigt, wird dieser für 14 Tage isoliert. Mit den anderen Mitgliedern der gesamten Wohngruppe wird wie folgt verfahren:

- Ermittlung, namentliche Registrierung, Mitteilung der Ansprechpartner und Information zu COVID-19 durch das Gesundheitsamt
- Häusliche Absonderung
- Häufiges Händewaschen, Einhaltung der Hustenetikette
- Gesundheitsüberwachung bis zum 14. Tag: 2x täglich Messen der Körpertemperatur
- Führen eines Tagebuchs
- Tägliche Information an das Gesundheitsamt

Für Personen der Risikogruppe II (Personen mit Aufenthalt im selben Raum) gilt:

- Keine gesonderten Maßnahmen durch das Gesundheitsamt
- Keine häusliche Absonderung, möglichst Kontaktreduzierung zu Dritten
- Häufiges Händewaschen, Einhaltung der Hustenetikette
- Gesundheitsüberwachung bis zum 14. Tag: 1x täglich Symptomkontrolle,
- Führen eines Tagebuchs

2.5 Maßnahmen für Risikopersonen

Soweit Gesundheitsrisiken bekannt sind, werden Schutzmaßnahmen für Risikopersonen mit der Betriebsärztin beraten. Verantwortlich sind die Abteilungsleiter.

Außerdem haben Mitarbeiter die Möglichkeit, die Betriebsärztin direkt zu kontaktieren. Dazu ist ein Aushang vorhanden.

3 Bereichsspezifische Schutzmaßnahmen

3.1 Öffentliche Verkehrswege und Einrichtungen

Beim Bewegen auf allen Verkehrswegen im Hotel werden von Gästen und Personal Mund-Nase-Bedeckung getragen, sofern unmittelbarer Gastkontakt besteht. Entsprechende Aushänge weisen darauf hin. Auf entsprechende Fußbodenmarkierungen kann so verzichtet werden.

Für die öffentlichen Gäste-WCs gilt die Abstandregelung sowie eine Maximalanzahl von 3 Personen. Ein Hinweis ist an jedem Zugang vorhanden. Öffentliche Kontaktflächen, wie Türen, Handläufe, Display am Aufzug etc., werden 2mal täglich desinfiziert bzw. gereinigt.

3.2 Empfang, Verwaltung

Die Lobby-Drehtür für Gäste öffnet automatisch, so dass ein Handkontakt zur Tür nicht notwendig ist. Nach den Zugangstüren sind Händedesinfektionsspender aufgestellt, die die Gäste benutzen müssen.

Obst bzw. kostenfreies Wasser wird nicht mehr zur Selbstbedienung angeboten.

Gästen wird beim Betreten des Hauses, durch Schilder das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung empfohlen. Das gilt nicht für Kinder bis zum sechsten Geburtstag und begründeten, gesundheitlichen Einzelfällen.

Um Stauungen beim Check-In zu vermeiden, wird durch Markierungen die Abstandswahrung von 1,5m signalisiert. Ist der Andrang zu groß, wird eine Eingangskontrolle durchgeführt. Auf Markierungen der Verkehrswege wird verzichtet.

Personal und Gäste sind außerdem durch eine Plexiglasabtrennung vor direkter Tröpfcheninfektion geschützt. Zum Unterschreiben erhält jeder Gast einen gereinigten Stift, welche auf einer Unterlage bereitgestellt werden. Nach Kontakt über mit dem Gast gemeinsam genutzte Gegenstände, wie Zimmerkarte, Zahlkarten etc., desinfiziert sich das Personal die Hände. Die Gastkontaktfläche auf dem Rezeptionstresen wird mehrmals täglich desinfiziert.

Das Empfangspersonal benutzt Telefone, Tastatur und Stifte (farbige Markierungen) nicht abwechselnd. Bei Personalwechsel sind Tastatur, Maus, Telefone und Tischfläche mit Desinfektionstücher vor Benutzung zu reinigen.

Häufig gemeinsam benutzte Kontaktflächen, wie Türklinken und Druckerdisplays, werden mehrmals täglich gereinigt.

Die Bildschirmarbeitsplätze in den Büros haben ausreichend Abstand. Am Arbeitsplatz besteht keine Maskenpflicht. Die Arbeitsmittel werden nur durch eine Person benutzt. An Wechselarbeitsplätzen sind diese vor Benutzung zu desinfizieren (Telefon, Tastatur, Maus, Schreibtische und Armlehnen an Stühlen).

Der Kontakt zu Fremdfirmen, wie Lieferdienste, Post etc., ist auf ein notwendiges Maß beschränkt. Ein Handkontakt auf Displays ist kaum noch nötig, anderenfalls werden die Hände desinfiziert. Bei einem Abstand $<1,5\text{m}$ Abstand wird Mund-Nase-Schutz getragen.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von 1,5 m in gut durchlüfteten Tagungsräumen durchgeführt.

3.3 Restaurant Brühl

Die Öffnungszeiten des Restaurants Brühl wird vorerst auf 06:30 bis 10:00 Uhr begrenzt.

Beim Bewegen durch das Restaurant besteht beim Personal Tragepflicht von Mund-Nase-Bedeckung. Bei der Aufnahme der Bestellung wird ein Abstand von 1,5 m zum Gast gewährleistet.

Die Räume werden durch die vorhandene Lüftungsanlage sowie über raumhohe Fenster gut be- und entlüftet. Bei warmen Außentemperaturen kann so nahezu Außenluftqualität erreicht werden.

Bei allen Gästen erfolgt bei Gastwechsel eine Wischdesinfektion von Tisch und Stühlen bzw. anderen Kontaktflächen.

Auf den Tischen befinden sich keine Gegenstände - lediglich eine Einweg-Speise- und Getränkekarte. Teller und Besteck werden mit Stoffhandschuhen eingedeckt. Vor dem Servieren von Speisen und Getränken und nach dem Abräumen von Schmutzgeschirr werden die Hände desinfiziert. Dem Servicepersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung. Auf Einweghandschuhe wird verzichtet.

Der Schutz des Buffet-Betriebs wird durch entsprechende Schutzmaßnahmen wie Spuckschutz etc. gewährleistet. Frühstück wird je nach Belegung a la carte oder via Buffet serviert.

Getränke werden, soweit das möglich ist, in Flaschen serviert. Gläser werden vom Servicepersonal unten angefasst.

Türen öffnen weitestgehend automatisch bzw. stehen offen. Häufige durch Personal genutzte Kontaktflächen, wie Ausschank, Kaffeemaschine etc., werden nach Reinigungsplan mehrmals täglich desinfiziert.

Für die Gäste wird bargeldloses Bezahlen bevorzugt.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von 1,5 m in gut durchlüfteten Tagungsräumen durchgeführt.

3.4 Shinto Bar & Lounge

Die Öffnungszeiten der Shinto Bar & Lounge wird vorerst von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr begrenzt.

Im gesamten Bereich besteht für das Personal Mund-Nase-Bedeckung-Tragepflicht.

Gästetische im Innen- und Außenbereich haben einen Mindestabstand von 1,50 m, wodurch auch die Gastdichte verringert wird.

Vor dem Servieren von Getränken und nach dem Abräumen von Schmutzgeschirr werden die Hände desinfiziert. Gläser werden vom Servicepersonal unten angefasst. Dem Servicepersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung. Auf Einweghandschuhe wird verzichtet.

Arbeitsmittel werden in der Regel nur von einer Person benutzt.

Für die Gäste wird bargeldloses Bezahlen bevorzugt. Das Nummerndisplay zur PIN-Eingabe wird regelmäßig desinfiziert. Der Bereich ist ausreichend belüftet.

3.5 Tagungs- und Konferenzbereich

Die Personenkapazität ist auf max. 1 Person auf 4m² Fläche in den Tagungsräumen beschränkt. Wir stellen in Einzeltischbestuhlung mit Abstand von mindestens 1,5 m zum nächsten Platz. Die Ab- und Zuluft wurde höher einreguliert, damit ein schnellerer Luftaustausch im Raum gewährleistet ist. Im Konferenzfoyer und öffentlichen Toiletten wird das Tragen von Masken für Gäste empfohlen, sofern ein Mindestabstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann. Für alle Servicemitarbeiter ist das Tragen einer Maske grundsätzlich Pflicht, v.a. auch bei der Betreuung in Kaffeepausen.

Die Beschilderung mit Hygienemaßnahmen (DEHOGA) und Hausregeln sind deutlich aufgestellt, zudem sind Desinfektionsmittelspender im Foyer sowie vor und in den Toiletten verfügbar. Es erfolgt eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Lobby, Toiletten, Türgriffen (mindestens vor und nach jeder Pause). Vor der jeweiligen Veranstaltung werden alle Tische desinfiziert.

Es gibt keine Blöcke und Stifte auf den Plätzen (auf Nachfrage möglich). Weiterhin gibt es keine großen Flaschen Wasser, keine Getränkesets zum Teilen. Stattdessen kleine Flaschen Mineralwasser (Softgetränke ebenfalls verfügbar).

Gäste mit Vorerkrankungen oder Zugehörigkeit zu anderen Risikogruppen werden gebeten, ggf. Rücksprache mit einem Arzt zu nehmen ob eine Teilnahme möglich ist. Der Veranstalter muss auf Anfrage der Behörde bis 4 Wochen nach der Veranstaltung Auskunft über die Teilnehmer geben können (Rückverfolgung von Infektionsketten).

Alle Mitarbeiter sind entsprechend geschult und mit allen nötigen Schutzmaterialien ausgestattet. Die Referenten bzw. Tagungsleitung sind angehalten die Teilnehmer zusätzlich über die Maßnahmen zu informieren und um Einhaltung von Abständen und aller weiteren Hygienemaßnahmen zu bitten.

3.6 Küche

Auf den Verkehrswegen sowie beim Zusammenarbeiten mit weniger als 1,5m Abstand besteht für das Personal Mund-Nase-Bedeckung-Tragepflicht. Die Postenaufteilung erfolgt so, dass ausreichend Abstand zwischen den Arbeitsplätzen erreicht wird. So kann zeitweise auf die Maske verzichtet werden.

Arbeitsmittel sind zum Teil personengebunden. Das Telefon wird nur durch eine Person benutzt. Häufige Kontaktflächen werden mehrmals täglich desinfiziert und andere Flächen nach Reinigungsplan gereinigt.

Hände werden ständig desinfiziert, insbesondere beim Anrichten der Teller. Einweghandschuhe werden lediglich zum Hautschutz benutzt. Dem Küchenpersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung.

Schutzausrüstung (Brille, Handschuhe für die Dosierung der Reinigungsmittel) sind personengebunden.

Die Küche wird durch eine Be- und Entlüftungsanlage ausreichend be- und entlüftet. Fettfilter werden regelmäßig gereinigt. Die komplette Anlage wird durch eine Firma regelmäßig gewartet und die Filter ausgetauscht.

Meetings sind auf ein notwendiges Maß reduziert und werden unter Beachtung des Abstandes von 1,5 m durchgeführt.

Der Kontakt zu Personal von Fremdfirmen, wie Lieferanten, Wartungsfirmen, ist auf ein notwendiges Maß beschränkt. Ware wird am Wareneingang unter Wahrung des Sicherheitsabstandes in Empfang genommen und durch eigene Mitarbeiter eingelagert.

Technische Wartungs- und Reparaturarbeiten werden wenn möglich außerhalb der Küchenzeiten durchgeführt. Die Mitarbeiter von Fremdfirmen desinfizieren die Hände und tragen eine Mund-Nase-Bedeckung.

Spülküche

Durch Händedesinfektion bzw. durch Desinfizieren des verwendeten Handschuhs wird eine Kontamination des gereinigten Geschirrs verhindert. Dem Spülpersonal stehen zur Reduzierung der Hautbelastung ausreichend Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung.

Der Abstand zwischen Servicepersonal und Spülpersonal wird durch räumliche Trennung gewährleistet. So muss der Spüler keine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

Die Spülmaschine verfügt über eine geeignete Absaugung.

3.7 Housekeeping

Die Gästezimmer werden gereinigt, wenn sich kein Gast im Zimmer befindet. Während der Reinigungstätigkeiten trägt das Personal eine Mund-Nase-Bedeckung sowie Nitril-Einweghandschuhe.

Bei der täglichen Zwischenreinigung sind im Reinigungsplan keine Desinfektionsmaßnahmen vorgesehen.

Während der Zwischen- und Endreinigung sind die Fenster zu öffnen.

Auf das Aufschütteln der Betten wird verzichtet. Die Gefahr durch aufgewirbelte Hautepithelien ist ungeklärt.

Bei der Endreinigung (Gastwechsel) werden alle Kontaktflächen, wie Bett, Tische, Armaturen, Stuhllehnen, Fernbedienung, Displays, Lichtschalter nach der Reinigung zusätzlich desinfiziert. Falls das Zimmer nicht neu belegt wird, wird auf Desinfektionsmaßnahmen verzichtet.

Schmutzwäsche ist vorsichtig zu handhaben. Bettwäsche wird vorsichtig in das Bettlaken eingewickelt und in den Wäschebehälter gegeben.

Bei Zimmerwechsel sind die Einweghandschuhe, Lappen und Tücher zu wechseln bzw. zu desinfizieren, damit eine etwaige Keimübertragung in andere Zimmer wirksam verhindert wird.

Vor dem Gang in die Pause sind Hände und Unterarme gründlich zu desinfizieren und das Gesicht zu waschen.

Schutzkleidung, Schutzbrillen und FFP 2-Masken werden für Infektions- bzw. Infektionsverdachtszimmer bereitgehalten. Die Entsorgung erfolgt in verschlossenen Kunststoffsäcken separat.

Bettwäsche wird extern gereinigt, Küchenwäsche in der hauseigenen Wäscherei. Beim Umfüllen der Wäsche in Wäschewagen oder in die Waschmaschinen ist große Vorsicht geboten. Staubaufwirbelung ist zu vermeiden. Dabei sind Einweg-Nitrilhandschuhe und Mund-Nase-Schutz zu tragen. Über die Notwendigkeit des Tragens einer Schutzbrille und FFP 2-Maske beim Umfüllen der Schmutzwäsche wird noch vor der Eröffnung entschieden.

3.8 Fitness

Fitnessraum

Der Fitnessraum „Westin WorkOut“ wird derzeit nicht betrieben.

3.9 Haustechnik

Beim Betreten des Betriebes werden die Hände desinfiziert. Für Tätigkeiten im Haus haben die Mitarbeiter eine Händedesinfektion dabei.

Die gemeinsame Nutzung von Werkzeugen während des Tages ist eher selten. Schutzausrüstung wird nicht gemeinsam genutzt.

Falls Fahrzeuge tagsüber abwechselnd durch verschiedene Mitarbeiter genutzt werden, sind Kontaktflächen vorher mittels Flächendesinfektionstücher zu desinfizieren. In den Fahrzeugen ist eine Händedesinfektion bereitgestellt. Fahrzeuge werden nur durch eine Person benutzt. Der Kontakt zu Fremdfirmen ist unter Wahrung von 1,5 m Mindestabstand möglich.