

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT

zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter:innen

(erstellt 13.05.2020 – aktualisiert 11.01.2022 vs8)

Allgemein

Hygiene hat im MEDIAN Hotel Hannover Lehrte schon immer oberste Priorität. Schon seit jeher haben wir ein umfangreiches Hygienekonzept und werden diesbezüglich regelmäßig von den zuständigen Stellen kontrolliert. Schon immer wird verstärkt auf hygienische Sauberkeit und Desinfektion geachtet.

Um der aktuellen Situation gerecht zu werden wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter:innen sicherzustellen.

- Die **Gefährdungsbeurteilung im Sinne der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und Standard** der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) wurde erstellt.
- Eine **betriebsinterne Gefährdungsbeurteilung** ist durch unsere SiFa von der B-A-D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH erstellt.
- Eine Ergänzung zur Mitarbeiter:innenschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz wurde ebenfalls als „10 Regeln für das Corona Hygiene Plus“ erstellt

Alle Mitarbeiter:innen sind über die o.g. notwendigen Hygienerichtlinien geschult

(durch unsere SiFa von der B-A-D Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH)

- Alle Mitarbeiter:innen die Atemwegs-Symptome/Erkältungssymptome, Fieber etc. aufweisen suchen einen Arzt auf und werden bis zur Abklärung vom Betrieb ferngehalten. Treten Symptome während der Arbeit auf, so tritt der **Infektionsnotfallplan/Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie** in Kraft.
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
- Jede Menschenansammlung wird vermieden, Abstandsregel/Mindestabstand werden eingehalten.
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen Mitarbeiter:innen eine FFP2-Maske. Diese stehen allen Mitarbeiter:innen ausreichender Anzahl zur Verfügung.
- Allen Mitarbeiter:innen stellen wir mindestens zwei kostenfreie Antigentests zur Verfügung. Diese können unter Aufsicht durch geschultes Personal vor Ort durchgeführt werden und erfüllen daher auch die Vorgaben für 3G am Arbeitsplatz.
- Um die gleichzeitig anwesende Zahl der Mitarbeiter:innen zu reduzieren, bieten wir (dort wo möglich – Bürotätigkeiten etc.) die Möglichkeit der mobilen Arbeit / Homeoffice an.
- Den Zutritt betriebsfremder Personen beschränken wir auf das erforderliche Minimum.



Unser aktuelles Hygienekonzept basiert auf Grundlage der aktuellen Erlasse bestehender Gesetze, berufsgenossenschaftlicher Vorgaben und Handlungsempfehlungen. Regelmäßig werden diese auf Aktualität überprüft und fließen in unser Sicherheits- und Hygienekonzept mit ein.



Eingangsbereiche

- Eingangstüren stehen zu den Stoßzeiten auf „offen“
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
wie z.B. Hinweis auf einzuhaltende Personen-Abstände, Hinweise auf aktuell geltende Impfstatus-regelungen (2G, 3G...), Hinweis auf Tragepflicht für Mund-Nasen-Bedeckung, Gästeleitung über ein „Einbahnstraßen-System“ etc.
- Desinfektionsspender sind in allen Eingangsbereichen installiert:
 - Empfang/Rezeption
 - Restaurant „Vivaldi“
 - Restaurant „Maximilian´s“
 - Seminargebäude Median I
 - Seminargebäude Median II
 - Seminargebäude Median III
 - Seminargebäude Median Kubus
 - Seminargebäude Median Well & fit

Rezeption / Check IN / Check OUT / Lobby

- Parkplatzmanagement bei An- und Abfahrt der Gäste im Auge behalten
- Hinweis auf die im Haus geltenden Hygieneregeln
- Großer, durchlüfteter Bereich
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden mit 1,5 m Markierung
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- FFP2-Maske (zur eigenen Sicherheit und auch als Signal)
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Rezeptionsmitarbeiter:innen – Gast
- Um den Kontakt und die Verweildauer an der Rezeption zu reduzieren, bieten wir Zimmerbuchungen, die schon bei der Buchung digital bezahlt werden können
- Mobile Payment – wir bevorzugen kontaktlose Zahlungen – alle digitalen EC-Karten, Kreditkarten und per Mobiltelefon, auch bei regulären EC-Karten ist der Betrag, bis zu dem man keinen PIN eingeben muss auf € 50 angehoben
- Zimmerkarten werden beim Ausgeben und Annehmen desinfiziert
- Kein öffentlicher Obstkorb im Empfangsbereich

HOTELBIRD *!!!! SELF-CHECK-IN*

- An einer separaten Station ermöglichen wir ein kontaktloses digitales einchecken – easy peasy am iPad.
 - digitaler Check-in/out
 - digitaler Meldeschein
 - digitaler Impfnachweis
 - digitale Zutrittskontrolle (mit Keycard oder Smartphone)



Personenaufzüge

- Hinweisschild: Maximal 1 Personen zulässig an allen Aufzügen
- Hinweis auf Gegenverkehr beim Betreten und Verlassen des Aufzuges und den Etagenfluren
- Desinfektionsmittel im Erdgeschoss vor dem Aufzug bereitgestellt
- Tasten im und am Aufzug werden täglich mehrfach desinfiziert
- Warte-/Abstandmarkierung vor dem Aufzug ist angebracht

Öffentliche Toiletten / Bereiche

- Seifen- und Desinfektionsspender stehen zur Verfügung
- **Ein:e** Mitarbeiter:in ist täglich mit der Desinfektion von Türgriffen etc. eingeteilt
- Nutzung von Einmalpapierhandtüchern in den öffentlichen WCs
- stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten (6.00 – 21.00 Uhr), verkürzter Reinigungszyklus
- Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Nach der Reinigung Band über WC „desinfiziert“
- Jedes zweite Pissoir gesperrt (<- Abstand halten ->) – die gleichzeitige Nutzung der Sanitäranlagen wird somit vermieden
- Die vorhandene technische Lüftung in den Sanitärräumen läuft dauerhaft

Gastronomie / Restaurants

- „Wait to be seated“ im Restaurant – es werden Ihnen Plätze zugewiesen
- Keine Entgegennahme der Garderobe
- Reduzierung der Restaurantkapazität zur Sicherstellung des Mindestabstands
- Die Tische sind mit einem Mindestabstand von 1,5 m angeordnet
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten – natürliche Lüftung (so viel wie möglich Außenluft in die genutzten Räume bringen)
- Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie
- Roomservice wird ohne Aufschlag angeboten
- Vor dem Betreten des Restaurants Hinweis an den Gast bezüglich der Handdesinfektion
- Verzicht von Salz- und Pfefferstreuer auf dem Tisch (Tütchen auf Wunsch ausgeben)
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Ausschließliche Verwendung von Papierservietten
- Verzicht auf Tischwäsche (Reinigen und Flächendesinfektion nach jedem Gast)
- Soweit möglich wird zwischen Servicepersonal und Gästen ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Dabei können auch Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen genutzt werden. FFP2-Maske ist für unser Servicepersonal verpflichtend - nicht für sitzende Gäste am Tisch.
(FFP2-Maske stört die Übertragungswege und verhindert, dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Mobile Payment → siehe Rezeption
- Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig und vor bei Schichtwechsel desinfiziert



- Individuelles **Frühstück** von 6.30 Uhr bis 10.00 Uhr oder Roomservice
- **Lunch** von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr **Dinner** von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr
- Getränke stehen in Flaschen auf dem Tisch bzw. Getränketablett für weitere Getränkewünsche auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen (bei Tagungsgästen)
- Abgeräumt wird primär erst, wenn die Gäste den Tisch verlassen
- Das Verbot von Selbstbedienungsbuffets ist aufgehoben. Selbstbedienungsbuffets sind allerdings an ein Hygienekonzept gebunden:
 - *Handdesinfektion am Buffet möglich*
 - *FFP2-Maske am Buffet*
 - *Abstandsmarkierung 1,5 m auf dem Boden vor dem Buffet*
 - *Einbahnstraßensystem am Buffet*
 - *regelmäßiges Durchlüften*
- Verzicht auf Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste Smartphone per QR-Code). Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt
-



Auf der Etage - Zimmer

- Feste Zuteilung von Etage und Zimmern für Zimmerreinigungskräfte
- Desinfektion von allen Lichtschaltern, Türklinken, Griffen etc. bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer, wir haben ein Reinigungskonzept → farbcoodierte Lappen
- Reinigungspersonal arbeitet mit FFP2-Maske, ggfs. Handschuhe (*Händehygiene nach 5 Punkteplan nach jeder Zimmereinigung*)
- Minibar wird geleert bzw. entfernt.

Relax - & Fitnessbereich / Sauna

- bis auf weiteres bleibt dieser Bereich geschlossen





In unserem Tagungsbereich können wir problemlos auch unter den aktuellen Hygiene- und Abstandsgeboten Tagungen sicher durchführen.

Tagungsräume

- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- Zuteilung extra großer Tagungsräume
Vorschlag, sofern es keine staatlichen Vorgaben gibt: 1 Person pro 7qm
- Platz besetzt – Platz frei Regel (Stuhl bleibt dazwischen als Abstandhalter stehen) - kein Stuhlkreis, keine Sitzreihen etc.
- Bei Tagungsräumen mit 2 Türen: eine Tür als Eingang, eine als Ausgang kennzeichnen, um enge Begegnung in der Tür zu vermeiden
- Hotelmitarbeiter:innen öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen
(während gereinigt und aufgefrischt wird)
- Leerung der Abfalleimer in jeder Pause
- Gläser und Kaffeetassen mit Handschuhen decken, jeder Teilnehmer bekommt sein Glas bzw. Tasse auf seinen Platz eingedeckt, Gläser und Tassen werden bei jeder Pause ausgetauscht
- Jeder Teilnehmer bekommt einen Flaschenöffner am Platz, es werden Getränkestation mit kleinen Flaschen zur Verfügung gestellt
- Zeitversetzte Einnahme des Mittag- & Abendessens im Restaurant, so dass möglichst nur eine Gruppe unter Wahrung der Mindestabstände im Restaurant ist → siehe *Restaurant Lunch / Dinner*
- Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt siehe *Öffentliche Toiletten / Bereiche*
- Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Tagungsraum -beim Referenten zu Beginn abfragen, was benötigt wird und dieses dann in angemessenen Mengen zur Verfügung stellen (kann bei Bedarf nachgeordert werden) / Flipchart-Stifte und Marker werden abends desinfiziert
- Gründliche Reinigung der Tische mit Desinfektionsspray (Flächendesinfektion) einmal täglich, wenn der Tisch vom gleichen Teilnehmer benutzt wird, ansonsten in jeder Kaffee- und Mittagspause sowie abends
- Tägliche Reinigung der Flaschenöffner, Stühle, Stuhllehnen, Lichtschalter, Fenstergriffe, Türklinken und Fernbedienungen (falls vorhanden)

Kaffeepausen

- Pro Kaffeepausenfoyer nur eine Tagungsgruppe
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Müsliriegel, Joghurt im Glas, Smoothies etc, alles einzeln portioniert
- Snack vormittags, Kuchen nachmittags (ökologisch verpackt)
- Kein Obstkorb im Pausenbereich → verpacktes Obst
- Bedienelemente der Kaffeemaschine werden regelmäßig desinfiziert



Prüfung der COVID-Zertifikate - Impfnachweiskontrolle
Corona-bedingte Gäste-Registrierung - digitale Kontaktnachverfolgung



Die **Überprüfung des Corona-Impfstatus**, der Genesung von einer Corona-Infektion oder eines negativen Corona-Tests erfolgt mit der **CovPassCheck-App** (Robert Koch Institut).

Der QR-Code als Nachweis für den vollständigen Impfschutz oder für die Genesung gibt Auskunft über den Status des Zertifikats. Zur eindeutigen Identifikation werden zudem der Name und das Geburtsdatum bei einer Überprüfung angezeigt.

Die für die **Corona-bedingte Gäste-Registrierung** aufgenommenen Daten werden vertraulich und lediglich für die ggf. nötige, hilfreiche Nachverfolgung von Infektionsketten im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie aufgenommen, drei Wochen gesichert im Hause aufbewahrt und nur auf Anfrage an das zuständige Gesundheitsamt weitergegeben. Unsere Gäste können mit der **luca-App** ihre Anwesenheit an einem Ort registrieren. Die luca-App ermöglicht den Gesundheitsämtern eine schnelle und unkomplizierte Kontaktnachverfolgung, wodurch Infektionsketten schneller durchbrochen werden können.



Bitte beachten Sie, dass die Niedersächsische Corona-Verordnung / Feststellung einer Warnstufe / Leitindikatoren nach der Corona-Verordnung jederzeit geändert und dem Infektionsgeschehen angepasst werden können. Die aktuellen Hygienevorschriften werden eingehalten, dieses Hygienekonzept kann auf Wunsch an zentralen Stellen im Hotel eingesehen werden und liegt in den Hotelzimmern in digitaler Form über einen QR Code vor. aus.

Bei allen Überlegungen muss das Prinzip AHA + Lüften mitgedacht werden!

- A = Abstand halten (mindestens 1,5 m zu anderen Personen)
- H = Hygienekonzept, mit dem mögliche Infektionsstellen im Betrieb ermittelt und durch geeignete Maßnahme entschärft werden
- A = Alltagsmasken bzw. mittlerweile medizinische Masken sind einzusetzen, wo die Abstände nicht eingehalten werden können
- +Lüften = die Hygienekonzepte sehen ein regelmäßiges Lüften von Räumen, in denen sich Personen aufhalten vor, um die Aerosolbildung zu mindern



Im Verlauf der COVID-19-Pandemie haben wir unser Hygienekonzept fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt, denn dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, gibt es keine COVID-19-Ausbrüche.

