

Betriebliches Schutzkonzept für Gäste + Personal - der Seminarzentrum fünfseenblick GmbH (FSB)

A) Zuständigkeit: Gesundheitsamt Korbach / Landkreis Waldeck-Frankenberg

B) Internes HACCP-Konzept = Unsere Risiko-Analyse kritischer Kontroll-Punkte. Angelehnt an den **Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums**, die **Rechtsverordnungen des Landes Hessen** zum Infektionsschutz und die **Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung** vom 07.05.2020 in der Lesefassung vom 15.08.2020 des Landes Hessen (https://www.dehoga-corona.de/fileadmin/Corona-Daten/Vordnungen/cokobev_stand_1508_konsolidiert.pdf)

C) Die Seminarzentrum fünfseenblick GmbH betreibt ein Seminar-Hotel. Es umfasst 52 Zimmer (77 Betten, verteilt auf zwei getrennt stehende Gebäude), fünf große Seminarräume, mehrere Aufenthaltsmöglichkeiten für Gäste (Lobby, blauer Salon, Außenterrasse, recht weitläufige, parkähnliche Grünanlage), einen Mini-Verkaufsladen, ein geräumiges Restaurant sowie einen Sauna- und Massagebereich.

1. Nachverfolgbarkeit bei Infektionsfällen:

- Jeder Gast des FSB wird mit Name, Anschrift und Telefonnummer am Empfang erfasst (behördliche Meldescheinplicht).
- Unsere bisherige Datenschutzerklärung wurde um den folgenden Passus ergänzt: „Laut Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung vom 07.05.2020 in der Lesefassung vom 15.08.2020 des Landes Hessen (s.o.) muss bei Veranstaltungen (§1 Abs. 2 Satz 5 c) und/oder der Bewirtung in geschlossenen Räumen sowie im Außenbereich (§4 Abs. 1 Satz 2 b), der Gast mit Namen, Anschrift und Telefonnummer, zur Ermöglichung der Nachverfolgung von Infektionen, erfasst werden...“
- Im Falle einer nachgewiesenen Infektion eines Gastes im Verlauf von 14 Tagen nach dem Aufenthalt, wird das Gesundheitsamt informiert und entsprechende Maßnahmen werden besprochen bzw. eingeleitet. Dazu nutzen wir das Dokument in der **Anlage 1 „BGN_Pandemie- und Infektionsnotfallplan“**. Möglicherweise infizierten Personen werden angehalten, dem FSB dies unverzüglich zu melden.

2. Gästezahl-Regelungen im FSB

- Eine Person pro 3 qm
- 1,5m (Mindest-)Abstand beim Sitzen
- Bei Unklarheit (wie zu verfahren ist), ist immer der Mindestabstand einzuhalten
- Zusatzvereinbarung zur Lehrküche (am 25.05.20 durch das Gesundheitsamt Korbach genehmigt)

Tabelle 1: Die konkrete Umsetzung der genannten Punkte auf die öffentlichen Veranstaltungs- und Aufenthaltsräume im FSB:

Räume im FSB Bezeichnungen	Raumgröße in m ²	Personen bzgl. Raumgröße	Personen bzgl. aller Faktoren
Saal 1, Großer Saal	200	60	60
Saal 2, Meditationsraum	160	50	50
Saal 3, Seminarraum	120	35	35
Saal 4, Neuer Saal	80	25	25
Saal 5, Kleiner Saal	45	13	13
Lehrküche	120	30	18
Blauer Salon	100	33	30
Restaurant	180	-	90
Bibliothek	etwa 150	50	12
Sauna	-	(geschlossen)	-
Massagebereich	-	(geschlossen)	-
Campingduschen	-	1	1
Empfangsbereich	100	20	12
Restaurant-Terrasse	etwa 150	30	24
Mini-Verkaufsladen	20	5	3

3. Hinweise für Seminargäste

- Ausführliche Information über die FSB-Hygiene-Regeln erhalten die Gäste vorher per Mail, zusätzlich auf unserer Homepage und bei Ankunft mit Sonder-Schreiben
- Als Gäste-Hinweisschilder werden die im Anhang beigefügten Vorlagen der DEHOGA genutzt (**Anlage 2**)
- Zusätzlich kommen Hinweisschilder zum Einsatz
- Sollten Sie aus gesundheitlichen Gründen keine Maske tragen dürfen (bitte Attest mitbringen), ist das Mitbringen und Tragen eines Visiers bei uns im Hause notwendig.
- Wenn Sie aus einem **Corona-Hotspot** kommen und die von Ihnen gebuchte Veranstaltung...
 - ...im beruflichen Kontext abgehalten wird, so bringen Sie bitte ein formloses Schreiben (Anschrift, Kontakt, Unterschrift) mit, das die berufliche Nutzung bestätigt.
 - ...**keine** berufliche Notwendigkeit hat, bitten wir Sie bei der Anreise einen negativen Corona-Test mitzubringen, der nicht älter als 48 Stunden ist. Um zu prüfen, ob Sie aus einem Corona-Hotspot kommen, können Sie die Links auf Seite 4 dieses Dokuments nutzen.

4. Ergänzende Hygiene-Maßnahmen im FSB

Nachfolgend werden besondere Hygiene-Maßnahmen aufgeführt, die das gesamte Personal betreffen (4.1 Allgemein) bzw. die jeweilige Abteilung.

4.1 Allgemeine Corona-Hygiene-Plus-Maßnahmen

- Das Mitführen eines eigenen Stiftes ist für Hausgäste verpflichtend: fürs Ausfüllen des Meldescheins und für die Fahrstuhlbedienung
- Nase-Mund-Maskenpflicht besteht im gesamten Betrieb (öffentlicher Bereich)
- Gesperrt ist für Gäste: Sauna, Massagebereich
- Vier mobile Desinfektionsstellen sind vorhanden, zusätzlich sind auf allen sechs öffentlichen WCs Spender mit kombiniertem Seifen-Desinfektionsmittel-Gemisch
- Die Außentüren werden automatisch reguliert, die beiden zusätzlichen Schleusen-Innentüren am Haupteingang werden generell aufgestellt
- Mitarbeiterschulungen werden bedarfsgerecht durchgeführt
- Alle Institutionen bzw. Veranstalter und deren Seminargäste werden im Vorfeld über die Einhaltung der Hygienemaßnahmen im FSB schriftlich informiert

4.2 Großküche

- Zwei Personen sind an der Spülmaschine neuerdings eingeteilt (HACCP): eine Person für das schmutzige Geschirr, eine andere für das saubere Geschirr. Dadurch wird vermieden, dass Keime auf das saubere Geschirr übertragen werden kann.

4.3 Verwaltung

- Alle Gäste müssen vorab reservieren. Spontanreisen sind nicht mehr möglich. Die Hygienemaßnahmen im FSB werden im Vorfeld mit kommuniziert.
- Wir bevorzugen EC-Zahlung, wenn nicht anders möglich auch Barzahlung (per Tablett).
- Als Personenschutz: Plexiglas-Schutzscheiben an der Rezeptionstheke

4.4 Housekeeping

- Arbeiten mit MN-Masken und Handschuhen (ggf. inkl. Baumwoll-Innenhandschuhe)
- Die Zwischenreinigung entfällt (um unsere Mitarbeiterinnen zu schützen), dafür werden Toiletten, Türklinken, Handläufe usw. regelmäßig desinfiziert. Die Reinigungszyklen der Toilettenreinigungen werden verkürzt.
- Endreinigung: mit kombinierten Reinigungs- bzw. Desinfektionsmitteln; Zahnputzgläser: werden durch die Großküchen-Spülmaschine gesäubert.

4.5 Gärtnerei

- Arbeiten mit MN-Masken und Handschuhen sofern Landesvorgaben dies verlangen, z.B. bei Computerarbeiten in der Verwaltung.
- Im Freien sind keine MN-Masken zu tragen, wenn der Mindestabstand eingehalten wird.

5. Anlagen

- **Anlage 1: BGN_Pandemie-_und_Infektionsnotfallplan**
- **Anlage 2: Gäste-Hinweisschilder: Muster, Aushänge und Checklisten vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V. DEHOGA**
(<https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>)

Verwendete Quellen

- https://www.rki.de/DE/Content/Kommissionen/Stakob/Stellungnahmen/Stellungnahme-Covid-19_Therapie_Diagnose.pdf?__blob=publicationFile
- https://experience.arcgis.com/experience/478220a4c454480e823b17327b2bf1d4/page/page_1/
- https://www.hessen.de/sites/default/files/media/hessen.de_land/2vo_corona_stand_1708.pdf
- <http://www.dehoga-hessen.de/index.php?eID=dumpFile&t=f&f=6158&token=1b0887cb4412d70ef11410ccd057bf0675e9dc8a>
- https://www.dehoga-corona.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiedereroeffnung/U_bersicht_O_fffnungsvoraussetzungen_15.09.2020_1530_Uhr.pdf

Ermittlung, ob Sie aus einem Corona-Hotspot kommen:

- **RKI / Inland:**
https://experience.arcgis.com/experience/478220a4c454480e823b17327b2bf1d4/page/page_1/
- **DEHOGA / Inland:** <https://www.dehoga-sachsen.de/veranstaltungen/alle-termine/termin/covid-19-landkreise-mit-hoher-infektionszahl>
- **RKI / Ausland:**
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogebiete_neu.html

Stand 14.10.2020, 12:00 Uhr, FSB-Geschäftsleitung