

(Stand 28.07.2020)

Mitarbeiter*innen

Alle Mitarbeiter*innen sind verpflichtet, in allen öffentlichen Bereichen und im Umgang mit Gästen Mund-Nase-Bedeckung zu tragen, den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten und die allgemeinen Hygiene-Empfehlungen (regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren, in den Arm niesen, etc.) einzuhalten.

Die Arbeitsplätze und Arbeitsmittel sind möglichst personengebunden zu verwenden. Sollte dies nicht möglich sein, ist eine Reinigung vor dem Gebrauch durchzuführen. Anschließend Hände waschen. Es stehen Einmalhandschuhe und ausreichend Persönliche Schutzausrüstung (Mund-Nase-Bedeckung, Schutzkleidung, Schutzbrille, Hautschutzcreme) für die Mitarbeiter zur Verfügung.

Alle Küchenmitarbeiter*innen tragen während der Arbeit in der Küche Mund-Nasen-Bedeckung, wenn der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Bei der Essensausgabe am Buffet wird eine Mund-Nase-Bedeckung getragen.

Wenn bei einem/einer Mitarbeiter*in Symptome einer COVID-19 Erkrankung (Fieber, Atemnot, Krankheitsgefühl etc.) auftreten, ist der Vorgesetzte sofort zu informieren. Er/sie darf nicht zur Arbeit erscheinen bzw. muss sofort die Arbeitsstelle verlassen und den Hausarzt informieren. Die Mitarbeiter*innen, die mit der Person, z.B. in der Schicht, zusammen gearbeitet haben, sind zu ermitteln. Sie haben sich ebenfalls auf Covid -19 untersuchen zu lassen.

Alle zur Arbeit eingeteilten Mitarbeiter*innen werden über alle Covid 19 – Vorsorgemaßnahmen und Hygienevorschriften ausführlich unterrichtet und zur Einhaltung verpflichtet.

Gäste / Kursteilnehmer*innen

Die Gäste melden sich über das Buchungsformular auf unserer Website zu den Kursen an. Alle persönlichen Daten werden dort erfasst.

Sie erhalten vom Kursbüro mit der Buchungsbestätigung ein Informationsblatt mit allen Hinweisen, was für den Aufenthalt am Benediktushof zu beachten ist.

Die Gäste werden bei Nichtbeachtung der Hygieneregeln freundlich auf die Einhaltung hingewiesen.

Bei Anreise mit dem PKW stellen die Gäste ihr Fahrzeug auf unseren geräumigen Parkplatz ab, die Parkboxen sind gekennzeichnet.

Auf dem Weg zum Empfang werden die Gäste bereits durch Beschilderung darauf hingewiesen, dass auf dem gesamten Gelände der Abstand von 1,5 m zu anderen Personen (außer zu Familienangehörigen bzw. Personengruppen, die nach den jeweilig aktuell geltenden Vorschriften Kontakt haben dürfen) einzuhalten und Mund-Nase-Bedeckung innerhalb des Hauses zu tragen ist.

Falls ein Gast vor dem Aufenthalt Symptome von Covid-19 Erkrankung bemerkt, darf er nicht anreisen. Wenn er diese während des Aufenthaltes bemerkt, ist er verpflichtet, sofort eine Meldung an das Kursbüro zu geben. Von dort wird umgehend das Gesundheitsamt verständigt.

Empfang

Beim Betreten des Gebäudes werden die Gäste zur Nutzung des vorhandenen Hände-Desinfektionsmittels aufgefordert.

Im Empfangsbereich sind durch Markierungen auf dem Boden die Abstände von 1,5 m gekennzeichnet, die von den anreisenden Gästen einzuhalten sind. Am Empfangstresen ist ein Spuckschutz installiert. Die verwendeten Stifte werden gereinigt. Die Bezahlung kann kontaktlos mit EC-Karte oder per Lastschrift erfolgen.

Die persönlichen Daten liegen bereits durch die Anmeldung vor. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falls unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, können die Kontaktdaten der Gäste auf Anforderung den zuständigen Gesundheitsbehörden weitergegeben werden.

Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Schädigung geschützt sind. Die Daten müssen zu diesem Zweck einen Monat aufbewahrt werden.

Personen, die jeweils nach aktuellen Bestimmungen Kontakt haben dürfen, können gemeinsam in einem Zimmer untergebracht werden. Gemeinschaftsbäder können genutzt werden, sie werden nutzungstäglich gereinigt und im Bedarfsfall desinfiziert. In den Gemeinschaftsbädern sind die Duschplätze durch Trennwände voneinander getrennt, auf ausreichende Lüftung wird geachtet. Alle Gästezimmer werden nach Abreise gelüftet. Die Reinigung wird nach den Empfehlungen des RKI durchgeführt, im Bedarfsfall desinfiziert. Sollte eine Zwischenreinigung nötig sein, findet sie in Abwesenheit des Gastes statt. Vor einer neuen Anreise wird das Zimmer ausreichend gelüftet.

Die Gegenstände in den Zimmern sind auf ein Minimum reduziert, sollte ein Gast eine Decke o.ä. benötigen, wird er im Vorfeld darauf hingewiesen, diese bereits mitzubringen. Im Einzelfall wird es vom Kursbüro ausgehändigt und nach der Abreise des Gastes gereinigt.

Mit Beginn des Kursbetriebes werden die Betten von den Gästen bezogen. Hierzu liegt frische Bettwäsche auf dem Bett bereit. Bei der Abreise zieht der Gast die Bettwäsche ab und legt Bettwäsche sowie Handtücher in die vorgesehenen Container der Großwäscherei im Schmutzwäscheraum. Müll und Zahnputzglas wird ebenso von den Kursteilnehmern in den Schmutzwäscheraum gebracht und anschließend von den Mitarbeitern entsorgt bzw. fachgerecht gereinigt.

Treppen

An den Treppenauf- und abgängen weisen Schilder darauf hin, dass der Mindestabstand zu anderen Gästen einzuhalten ist.

Mahlzeiten

Die Mahlzeiten werden in den Speisesälen WEST, OST und im Bistro Troand eingenommen. Es besteht Maskenpflicht bis zum Tisch. Eine „Einbahnstraße“ ist ausgeschildert. Am Eingang steht ein Spender zur Handdesinfektion. Die Gäste werden mit Schildern zur Desinfektion aufgefordert. Vor der Essensausgabe sind Abstandmarkierungen auf dem Boden angebracht. Alle Gäste bekommen

einen festen Platz zugewiesen. **Nach den bayerischen Regelungen dürfen bis zu 10 Personen am Tisch sitzen – möglicherweise auch aus einem anderen Kurs. Mit Ihrer Anreise erklären Sie sich damit einverstanden.**

Die Mahlzeiten werden in Buffetform angeboten, die Gäste können sich die Speisen selbst entnehmen. Dazu sind Handschuhe zu tragen, die am Buffet bereitstehen. Es gelten die Abstandsregeln und das Tragen der Mund-Nase-Bedeckung ist verpflichtend. Nach dem Essen stellt der Gast das Tablett am Ausgang des Speisesaals in die vorgesehenen Wägen. Die Handschuhe werden nach Nutzung in geschlossenem Behälter gesammelt.

Die Mitarbeiter*innen der Küche räumen nach den Mahlzeiten das Geschirr zum Spülen in die Küche, reinigen gründlich alle Tischflächen und lüften den Speisesaal.

Mitarbeit der Gäste

Die Mitarbeit der Kursteilnehmer wird unter Berücksichtigung der geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen wieder aufgenommen. Zur Einweisung in die Arbeit werden von den Mitarbeitern und Gästen Mund-Nase-Bedeckung getragen. U.U. kann am zugewiesenen Arbeitsplatz der die Mund-Nase-Bedeckung abgenommen werden, wenn der Mindestabstand eingehalten und kein enger Kontakt zu Mitarbeitern oder anderen Gästen besteht. Die Gäste werden in die Hygieneregeln eingewiesen, Schutzkleidung sowie Einmalhandschuhe stehen zur Verfügung. Arbeitsgeräte werden nach der Nutzung gereinigt.

Toiletten

Die Gäste werden daraufhin gewiesen, dass sie möglichst die eigenen Toiletten auf ihren Zimmern benutzen sollen. Die öffentlichen WC's werden von der Hauswirtschaft nach Reinigungsplan gereinigt und ggf. desinfiziert. Auch hier gelten die Abstandsregeln. Hierzu werden ggf. WC-Kabinen und Waschbecken gesperrt. Seife, Händedesinfektion und Papierhandtücher werden regelmäßig kontrolliert und aufgefüllt.

Personaltoiletten

sind ausgewiesen und kenntlich gemacht. Die Reinigung erfolgt nach Reinigungsplan. Es gelten die Abstandsregeln (s.o.)

Umkleieräume für MA

Für die Küchenmitarbeiter*innen wird Zimmer 602 als Umkleide eingerichtet, Arbeits-/Schutzbekleidung wird getrennt von priv. Kleidung aufbewahrt.

Kurse

Die Kurse finden nach den geltenden bayerischen Regelungen statt. Die Teilnehmerzahl wird entsprechend der Raumgröße und den gültigen Abstands- und Kontaktbestimmungen begrenzt. Bis zum Platz im Kursraum besteht Maskenpflicht.

Kursräume

In den Räumen werden die benötigten Materialien nach jeweils gültigen Regelungen ausgelegt. Die genutzten Materialien werden ausreichend gelüftet und bei Bedarf gereinigt.

Hygienekonzept für den Kursbetrieb (gültig ab 28.07.2020)



Die Gäste werden gebeten, auf die Sitzmatten, -kissen eine eigens mitgebrachte Decke oder ein Handtuch zu legen. Während des Seminares ist der Kursleiter für das Lüften des Raumes zuständig.

Außenanlagen

Die Gäste können sich in den geräumigen Außenanlagen und Gärten des Benediktushofes frei bewegen. Wir empfehlen auch Mundschutz zu tragen. Er ist aber dort nicht verpflichtend.

Buchhandlung und Hofladen

Die Buchhandlung und der Hofladen sind zu angepassten Zeiten geöffnet. Die zugelassene Kundenzahl wird stets den gültigen bayerischen Regelungen angeglichen. Am Eingang steht ein Spender zur Handdesinfektion. Die Gäste werden durch ein Schild zur Desinfektion aufgefordert. Mitarbeiter und Gäste sind verpflichtet Mundschutz zu tragen. Die Kassenbereiche sind zusätzlich mit einem Spuckschutz geschützt. Mitarbeiter, die hinter dem Plexiglas-Schutz arbeiten, dürfen die Mund-Nase-Bedeckung ablegen. Die Reinigung findet nach Reinigungsplan arbeitstäglich statt.

Hauswirtschaft

Die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten werden nach entsprechenden Plänen durchgeführt. Für das regelmäßige Lüften der Räume wird ein Plan erstellt. Die Durchführung dieser Arbeiten wird kontrolliert und dokumentiert. Die Mitarbeiter*innen werden regelmäßig nach den gültigen Richtlinien geschult. Das Waschen der hauseigenen Wäsche (Küchenwäsche und Schutzkleidung) erfolgt unter Beachtung der Hygieneregeln. Die Flachwäsche wird in der Großwäscherei gewaschen.

Küche

Die Mitarbeiter*innen werden entsprechend den aktuellen Hygienerichtlinien regelmäßig geschult. Die Speisesäle werden nach Reinigungsplan von der Hauswirtschaft gereinigt, das Reinigen von Kontaktflächen, Tischen und der Speisenausgabe erfolgt durch die Mitarbeiter*innen der Küche nach jeder Mahlzeit. Die Speisesäle werden nach jeder Mahlzeit regelmäßig gelüftet. Die Mitarbeiter tragen bei der Speisenausgabe die Mund-Nasen-Bedeckung, in der Küche nur, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.

Zutrittskontrolle für Betriebsfremde

Der Aufenthalt von Lieferanten, Kundendienst, Dienstleister, und Fremdfirmen wird dokumentiert. Sie werden über geltende Hygienemaßnahmen informiert.

Holzkirchen, im Juli 2020

Die Geschäftsführung der
Benediktushof Seminar- und Tagungszentrum GmbH