

Schutz- und Hygienekonzept

ACANTUS GmbH

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Andreas Hirsch (Hoteldirektor) - Alexandra Geyer (Direktionsassistentin)

Telefon: 09135 211660

E-Mail: andreas.hirsch@acantus-hotel.de / alexandra.geyer@acantus-hotel.de

Inhaltsverzeichnis Schutz- und Hygienekonzept

1. Allgemeine Informationen	Seite 3
2. Lüftungskonzept	Seite 4
3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	Seite 5
4. Handhygiene	Seite 5
5. Persönlicher Umgang mit dem Gast	Seite 5
6. Umgang mit MitarbeiterInnen	Seite 6
7. Toiletten	Seite 6
8. Fitnessraum	Seite 6
9. Zimmer, Öffentliche Einrichtungen	Seite 7
10. Saunabetrieb	Seite 7
11. Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang	Seite 7

1. Allgemeine Informationen

- 1.1. Die Fortführung allgemeiner Schutz- und Hygienemaßnahmen wird empfohlen. Dazu zählen die Wahrung des Mindestabstands, das Tragen medizinischer Gesichtsmasken in geschlossenen Räumen, sowie ggf. freiwillige Hygienekonzepte (z.B. Besucherlenkung, Desinfektion).
- 1.2. Der Veranstalter erhält vor der Veranstaltung das für die Veranstaltung gültige Hygienekonzept der ACANTUS GmbH. Der Veranstalter wird in dieser Email darauf hingewiesen, dass das gültige Hygienekonzept an alle Teilnehmer vor Veranstaltungsbeginn weitergeleitet werden soll.
- 1.3. Gäste, welche unspezifische Allgemeinsymptome und respiratorische Symptome jeder Schwere zeigen kann die Teilnahme an einer Veranstaltung bzw. ein Aufenthalt verweigert werden
- 1.4. Gäste, welche sich in einer angeordneten Quarantäne oder Isolation befinden, wird die Teilnahme an Veranstaltungen bzw. der Aufenthalt verwehrt.
- 1.5. Der Kontakt zwischen den Mitarbeitern der ACANTUS GmbH und den Gästen ist auf ein Minimum zu beschränken.
- 1.6. Eine Teilnahme an der Veranstaltung ist unter folgenden Voraussetzungen nicht möglich ist:
 - 1.6.1. Für Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2 Infektion
 - 1.6.2. Für Personen die aus anderen Gründen einer Quarantänemaßnahme unterliegen
 - 1.6.3. Für Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere)
- 1.7. An allen Eingangstüren stehen Desinfektionsspender bereit.
- 1.8. Es werden ausreichend Desinfektionstücher zur Verfügung gestellt.
- 1.9. Vor und nach Veranstaltungen werden alle Oberflächen im Veranstaltungsbereich gründlich gereinigt und desinfiziert.
- 1.10. Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- 1.11. Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- 1.12. Tischwäsche wird nach jeder Belegung gewechselt
- 1.13. Wo möglich ist kontaktloses Bezahlen erwünscht, EC-Karte, gängige Kreditkarten
- 1.14. Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert
- 1.15. Sanitäre Einrichtungen sind ausreichend mit Seifenspender, Desinfektionsspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet.
- 1.16. Einmalhandschuhe können auf Nachfrage bereitgestellt werden

2. Lüftungskonzept

- 2.1. Auf eine regelmäßige Durchlüftung wird geachtet.
- 2.2. In unserem größten Veranstaltungsraum (Event-Scheune) mit 190 qm, an welchen ein 173 qm großes und zu drei Seiten zu öffnendes Foyer unmittelbar anschließt (somit insgesamt 363 qm überdachte und exklusive Veranstaltungsfläche) wird zusätzlich zu den Klimaanlage eine Lüftungsanlage eingesetzt. Diese versorgt den gesamten Raum und die Toiletten pro Stunde mit bis zu 9.700 Kubikmeter Frischluft. Wir können somit dem Veranstaltungsraum pro Stunde ca. das Zehnfache des gesamten Raumvolumens der Event-Scheune an Frischluft zuführen.
- 2.3. In unserem Restaurant befinden sich zwei zertifizierte Luftreiniger der Marke TROX (TROX Typ L und TROX Typ M), welche entsprechend der Herstellerempfehlung pro Stunde insgesamt 1.350 m³ Raumluft reinigen. Die maximal mögliche Luftreinigung beider Geräte kann auf Wunsch des Veranstalters auf bis zu 2.800 m³ angehoben werden.
- 2.4. In unserem Veranstaltungsraum Franken befindet sich ein zertifizierter Luftreiniger der Marke TROX (TROX Typ L), welcher entsprechend der Herstellerempfehlung pro Stunde insgesamt 750 m³ Raumluft reinigt. Die maximal mögliche Luftreinigung des Geräts kann auf Wunsch des Veranstalters auf bis zu 1.600 m³ angehoben werden.
- 2.5. In unserem Bankettsaal befinden sich drei zertifizierte Luftreiniger der Marke TROX (2x TROX Typ L und TROX Typ M), welche entsprechend der Herstellerempfehlung pro Stunde insgesamt 2.100 m³ Raumluft reinigen. Die maximal mögliche Luftreinigung aller Geräte kann auf Wunsch des Veranstalters auf bis zu 4.400 m³ angehoben werden.
- 2.6. In unserem Veranstaltungsraum Aischtal befindet sich ein zertifizierter Luftreiniger der Marke TROX (TROX Typ M), welcher entsprechend der Herstellerempfehlung pro Stunde insgesamt 600 m³ Raumluft reinigt. Die maximal mögliche Luftreinigung des Geräts kann auf Wunsch des Veranstalters auf bis zu 1.200 m³ angehoben werden. Auf Nachfrage kann die Wirksamkeit der Geräte anhand einer CAT-Studie nachgewiesen werden. An allen Eingangstüren stehen Desinfektionsspender bereit und es werden ausreichend Desinfektions-tücher zur Verfügung gestellt.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- 3.1. Bei einem positiven Ergebnis müssen sich die Mitarbeiter in Selbstquarantäne begeben
- 3.2. Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- 3.3. Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- 3.4. Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht
- 3.5. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

4. Handhygiene

- 4.1. Aushang von Anleitungen zur Handhygiene (in allen geöffneten öffentlichen Toiletten und an jedem Handwaschbecken für Mitarbeiter)
- 4.2. Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion (an allen Eingängen sowie an allen Handwaschbecken)
- 4.3. Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- 4.4. Hinweis auf Hautpflege und Bereitstellung von hautschonender Seife
- 4.5. Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- 4.6. Bereitstellung von Einweghandschuhen auf Nachfrage

5. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- 5.1. Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- 5.2. Beim Servieren und Abräumen immer ein Tablett verwenden.
- 5.3. In Armbeuge husten/niesen
- 5.4. Häufiges gründliches Händewaschen

6. Umgang mit MitarbeiterInnen

- 6.1. Basisschutzmaßnahmen sind zu berücksichtigen
 - 6.1.1. Einhalten eines Mindestabstands von 1,50 m, wenn möglich
 - 6.1.2. Personenkontakte im Betrieb reduzieren
 - 6.1.3. infektionsschutzgerechtes Lüften von Innenräumen, die von mehreren Personen genutzt werden
- 6.2. Alle Mitarbeiter testen sich vor Arbeitsbeginn, sofern Sie Verdachtssymptomen aufweisen selbst mit Hilfe von Corona-Antigenschnelltests, welche vom Hotel zur Verfügung gestellt werden. Eine Einweisung in die Antigenschnelltests erfolgt durch eine geschulte Person. Es können pro Woche 1-2 freiwillige Tests erfolgen.
- 6.3. Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- 6.4. Genügend Schutzausrüstung wie medizinische Masken, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- 6.5. Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- 6.6. Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe liegt vor

7. Toiletten

- 7.1. Seifen- und Desinfektionsspender
- 7.2. Engmaschige Reinigungsfrequenz bei geöffnetem Restaurant- und Veranstaltungsbereich
- 7.3. Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- 7.4. Verkürzung der Reinigungszyklen
- 7.5. Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- 7.6. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen

8. Fitnessraum

- 8.1. Nach der Benutzung jedes Gerätes sollte die Oberfläche desinfiziert werden. Desinfektionsmittel stehen bereit.

9. Zimmer und Öffentliche Einrichtungen

- 9.1. Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer möglichst in Abwesenheit der Gäste durchführen, um Kontakte zu vermeiden
- 9.2. Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine/Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich)

10. Saunabetrieb

- 10.1. Der Saunabereich und insbesondere die drei geöffneten Saunen dürfen von Gästen genutzt werden.
- 10.2. Es wird weiterhin empfohlen Abstände einzuhalten
- 10.3. Der Saunabereich ist an Öffnungstagen von 16:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.
- 10.4. Durch den Betrieb einer Frischluft-Belüftungsanlage wird für einen ständigen Austausch der Raumluft gesorgt.
- 10.5. Der Ruheraum ist bis auf weiteres nicht nutzbar.
- 10.6. Flächen und Gegenstände innerhalb und außerhalb der Saunen, insbesondere Sitzmöglichkeiten, Handkontaktflächen, Haltegriffe und Armaturen sowie Sanitärräume werden in regelmäßigen Abständen, mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt oder desinfiziert.
- 10.7. Für Nutzerinnen und Nutzer werden ausreichend Reinigungsmöglichkeiten für Hände zur Verfügung gestellt. Es werden ausreichend Seife, nicht wiederverwendbare Papierhandtücher, Handdesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung gestellt.

11. Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

(Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren)

Weisendorf, 02.04.2022

gez. ppa. Andreas Hirsch (Hoteldirektor)