

Hygienekonzept „Haus am Waldsee“

Grundsätzliches:

Im gesamten Bereich des Seminarhauses besteht die Abstandsregel von 1,50 m. Wenn dieser Abstand nicht eingehalten werden kann, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Personen mit Atemwegssymptomen müssen aus Rücksicht anderen gegenüber das Haus verlassen.

Alle Räume sollten regelmäßig und ausreichend gelüftet werden (Achtung: Dachfenster bei Regen sofort schließen!).

Speisebereich

- Vor dem Betreten des Speiseraumes Hände mit Seife waschen oder desinfizieren,
- tragen von Mund- und Nasenschutz für Theken- und für Service-MitarbeiterInnen.
- Bei freier Bewegung der Gäste Abstandsregel beachten oder einen Mundschutz tragen (beim Gang zur Toilette o.ä.).
- Das Abstandsgebot gilt nicht für Ehe- oder Lebenspartner oder Angehörige des eigenen Haushaltes. Für die weiteren Personen aus dem 2. Haushalt gilt das Abstandsgebot.

Teeküche

- Im Bereich der Teeküche Zutritt nur für eine Person.
- Grundsätzlich müssen vor Betreten Hände desinfiziert und ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

Sanitärbereich

- Zum Abtrocknen der Hände Papierrolle nutzen.
- Flächendesinfektionsmittel werden in den Bädern bereitgestellt.
- Vor Nutzung des Bades Desinfektion der zu nutzenden Flächen durch den jeweiligen Gast.
- Allgemeine Reinigung und Desinfektion erfolgt täglich durch das Personal.

Zimmer

- Nach Auskunft des Ordnungsamtes dürfen in einem Zimmer Personen aus 2 verschiedenen Haushalten sich aufhalten.

Aufenthaltsbereich

- Abstandsregel beachten!!!
- Wenn möglich allgemeines Zusammensein in den Außenbereich verlagern oder den großen Tisch nutzen.

Allgemeines für Personal und Gäste

- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Besteck und Gläser mit Handschuhen eindecken.
- Getränktabletts auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen - jeder behält sein Glas und beschriftet es.
- Abräumen des Tisches geschieht durch den Service.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.

Küchenbereich

- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet.
- Bei Essenszubereitung werden Einmalhandschuhe getragen.
- Tägliches Wechseln von Reinigungstüchern und Waschen von Arbeitskleidung.
- Geschirr-Spülvorgängen bei Temperaturen über 60 °C, das gilt auch für Gläser.