

# LEITLINIEN FÜR BEHERBERGUNGSBETRIEBE

## WELCHE MASSNAHMEN KANN ICH IN MEINEM BEHERBERGUNGSBETRIEB SETZEN, SODASS DAS INFEKTIONSRISIKO MÖGLICHST VERRINGERT WIRD/GERING BLEIBT?

### 1. Mindestabstand von 1 Meter gewährleisten

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits in Eingangsbereichen und an der Rezeption des Beherbergungsbetriebes anbringen.
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen im Betrieb (z.B. Gänge, Aufzüge, Ein-/Ausgänge, Sanitäreinrichtungen) treffen.
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Tische und Sitzgelegenheiten in den allgemein zugänglichen Bereichen so aufstellen, dass der Mindestabstand gewährleistet ist.
- Stausituationen nach Möglichkeit durch Maßnahmen zur Besucherlenkung vermeiden. Verweildauer an der Rezeption möglichst kurz gestalten.
- Personen aus dem gemeinsamen Haushalt sowie Gäste, die gemeinsam in einer Wohneinheit untergebracht sind, sind vom Mindestabstand ausgenommen.
- Die Nächtigung in einem Schlaflager oder in Gemeinschaftsschlafräumen ist nur zulässig, wenn gegenüber Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ein Abstand von mindestens 2 Metern eingehalten wird oder durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung das Infektionsrisiko minimiert werden kann.

### 2. Gastronomiebereich gestalten

- Für allgemeine Informationen Leitlinien für Gastronomiebetriebe beachten.
- Nach Möglichkeit gestaffelte Essenzeiten oder auch Zimmerservice anbieten, um Stausituationen zu vermeiden.
- Gäste in geschlossenen Gasträumen durch den Beherberger oder seinen Mitarbeiter platzieren.
- Übernachtungsgäste können bei Buffets offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen unter folgenden besonderen hygienischen Vorkehrungen:
  - mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
  - nach Reinigung der Hände an einem betreuten Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation oder
  - mit Einwegvorlegbesteck.
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.

### 3. Zusatzangebote adaptieren

- Fitnessbereiche können analog zu den Voraussetzungen in Fitnessbetrieben bereitgestellt werden.
- Für Wellnessbereiche die Empfehlungen zur Wiederöffnung von Einrichtungen nach dem Bäderhygienegesetz und der Bäderhygieneverordnung 2012 sowie die Handlungsempfehlung für niedergelassene nichtärztliche Gesundheitsberufe heranziehen.
- Für die Organisation der Kinderbetreuung die Empfehlungen zum Schutz in Kindergärten sowie in elementarpädagogischen Einrichtungen und Schulen heranziehen.
- Seminare bis 100 Personen (inkl. Trainer) sind möglich, dabei auf Mindestabstand und Tragen von Mund-Nasen-Schutz achten. Ausnahmen vom Mindestabstand bzw. vom Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes nur, wenn aufgrund der Eigenart der Ausbildung oder Schulung dies nicht eingehalten werden kann. In diesem Fall ist durch sonstige geeignete Schutzmaßnahmen das Infektionsrisiko zu minimieren.
- Auch bei Angeboten wie Ausflügen, geführten Wanderungen oder anderen Aktivitäten auf Gruppengröße und Mindestabstand achten.

### 4. Verhaltensempfehlungen für den Gast gut sichtbar platzieren

## WELCHE SPEZIELLEN REINIGUNGSMASSNAHMEN SETZE ICH, SODASS DAS INFEKTIONSRISIKO MÖGLICHST VERRINGERT WIRD/GERING BLEIBT?

### 1. Allgemein zugängliche Bereiche

- a. Nach Erfahrung oft berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer etc. frequenzabhängig reinigen.
- b. Allgemeine Sanitärbereiche und insbesondere Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinen frequenzabhängig reinigen.
- c. Ausreichend Seife für das notwendige Händewaschen sowie Einweghandtücher in den Sanitärbereichen zur Verfügung stellen.
- d. Desinfektionsspender können an zentralen Punkten aufgestellt werden.
- e. Regelmäßig, am besten mindestens 1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- f. Schlüssel und Keycards bei Ausgeben und Annahme reinigen.
- g. Zeitschriften, Prospekte oder Ähnliches in den allgemeinen Bereichen vermeiden und ev. digital zur Verfügung stellen.

### 2. Individuelle Wohnbereiche

- a. Regelmäßiges Lüften bei Zimmerreinigung.
- b. Zimmer nach jedem Gästewechsel mit besonderer Aufmerksamkeit reinigen, insbesondere auf viel berührte Gegenstände wie Fernbedienungen, Griffe, Touchscreens und Lichtschalter achten.
- c. Schwer zu reinigende Dekorationsgegenstände aus den Zimmern nach Möglichkeit entfernen.
- d. Minibar auf Gäste-Wunsch befüllen oder auf Getränke durch Zimmerservice umstellen.
- e. Bei der täglichen Reinigung auf einen Wechsel der Reinigungstücher sowie der Desinfektion der Handschuhe nach jedem Zimmer achten.



## WORÜBER UNTERWEISE ICH MEINE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER IM BETRIEB?

1. Mindestabstand von 1 Meter auch zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Auch bei vorhandenem Küchenbetrieb soweit möglich darauf achten.
2. MNS-Masken oder Alternativen (z.B. Face-Shield) im Kundenkontakt verpflichtend tragen. In anderen Bereichen (z.B. Lager, Küche), wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich sind, nur im Einvernehmen zwischen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberseite. Ausgenommen sind Personen, denen es aus gesundheitlichen Gründen nicht zugemutet werden kann.
3. Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. der Alternativen sowie Verwahrung beachten.
4. Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.
5. Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
6. Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
7. Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen – wenn möglich – Außenluftströme erhöhen.
8. Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
9. Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
10. Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin, dem Arbeitgeber mitzuteilen.