

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Die Grundlage für das vorliegende Hygienekonzept bildet die Fassung der Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) vom **15.07.2020**. Es liegt die allgemeine Gefährdungsbeurteilung des Robert-Koch-Institutes zugrunde.

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|--|--|
| Allgemein | <p>Es gilt der Pandemieplan der WSW-Unternehmensgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gäste und Personal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zutritt zu den Hotel- und Gastronomieangeboten haben • Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich • Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. • Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist. • Allgemeine Verhaltensregeln zur Hygiene zum Aushang. | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; § 4 Abs. 2 CoronaSchVO | Betriebliche Bekanntmachungen Dokumentation der Unterweisung |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Die gemeinsame Nutzung eines Zimmers oder eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. • Überprüfung der Herkunft des Gastes aus ggfs. erklärten nationalen Risikogebiet • Ggfs. Vorlage von entsprechenden ärztlichen Attesten | § 1 Absatz 2, § 2a Abs. 1 und § 15 Abs. 1 a CoronaSchVO; Zif. I Abs. 1 und Zif. II Abs. 1 und 3 der Anlage zur CoronaSchVO | Meldescheine nach § 30 BMG für externe Gäste; bei WSW-Mitarbeitende und deren Haushalten Erfassung der aktuellen Telefonnummer; Aushänge und Ansprachen in der Rezeption |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Gästen, die nicht zur Einhaltung der Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren. • Auf wesentliche Maßnahmen wird per Aushang an entsprechenden Stellen hingewiesen. | Zif. I Abs. 1 und Zif. II Abs. 1 der Anlage zur CoronaSchVO | Nicht erforderlich. |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> Türen zu Eingangs- und Funktionsräumen zu Stoßzeiten offenhalten | Empfehlung DEHOGA | Nicht erforderlich. |
| Anlieferung | <ul style="list-style-type: none"> Kein Zutritt für Betriebsfremde Anlieferung erfolgt im Außenbereich Verräumung nur durch eigenes Personal Kontakte (z. B. Übergabe) vermeiden Handwerkerdienstleistungen oder zutrittsberechtigter Externe sind über die Hygieneschutzmaßnahmen zu unterweisen Alle Betriebsfremden haben sich mit Namen, Kontaktdaten, Zutritts- und Austrittszeit zu registrieren. | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | Dokumentation der Unterweisung Betriebsfremde; Dokumentation einer Anwesenheitsliste |
| Freizeit | <ul style="list-style-type: none"> Die Waldhaus Schenke wird mit Tischgemeinschaften bis max. 10 Personen angeboten. Erfassung der Daten der Tischgemeinschaften. Zwischen den Tischgemeinschaften ist 1,5 m Abstand zu wahren. Getränk Kühlschrank <u>und Zapfanlage</u> kann zur Selbstbedienung zugänglich sein. Bei Spiel- und Freizeiträumen (Billard, Tischtennis, Kicker) Erfassung von Daten sowie Reinigungshinweis. | Zif. I Abs. 12 der Anlage zur CoronaSchVO; § 2a Abs. 1 CoronaSchVO Änderung durch Wegfall Zif. II, Pkt. 4 Anlage zur CoronaSchVO (Vers. 1.2) | Ausschilderung; Dokumentation der Reinigungsintervalle |
| | <ul style="list-style-type: none"> Die Benutzung des Grillplatzes ist untersagt, da er als Bestandteil des gastronomischen Konzeptes nicht ins Hygienekonzept einbezogen werden soll. Anbringung von entsprechender Beschilderung | Ist nach den Anlagen der CoronaSchVO nicht abbildbar. | Ausschilderung |
| | <ul style="list-style-type: none"> Die Nutzung des Sportplatzes erfolgt gegen Schlüsselabgabe mit einer Liste zur Eintragung der Nutzer. Für die Bouleanlage werden die Boulekugeln mit Teilnehmerliste vom Personal ausgehändigt. Nach Rückgabe werden die Spielgeräte gereinigt/desinfiziert. | § 9 Zif. 1 und 2 sowie § 2a Abs. 1 CoronaSchVO | Ausschilderung |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------------|---|--|---|
| Gemeinschaftsverpflegung | <ul style="list-style-type: none"> Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen liegt eine Raumskizze (inkl. Terrasse) vor, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort einsehbar. | Anlage zur CoronaSchVO; Handreichung MAGS | Komplette Hygienekonzept liegt zur Einsichtnahme in der Rezeption; Skizze des Raumplanes ist Anlage 1 |
| | <ul style="list-style-type: none"> Gästen wird bei Anreise ein Platz und ggfs. ein Zeitfenster zugewiesen (Sitzplatzpflicht); Gäste sind angehalten zügig auf ihren Platz zu gehen, damit keine Warteschlange entsteht. Hinweisschilder auf Abstandsregelung in dem Eingangsbereich geführte Wegsteuerung | Zif. I Abs. 2 der Anlage zur CoronaSchVO | Sitzplan im Zusammenhang mit der Reservierung; Aufstellen von Tisch-Schildern |
| | <p>Die Tische sind so angeordnet, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Durch bauliche Abtrennung bei fehlenden Abständen zwischen den Sitzbänken und Laufwegen wird die Unterschreitung des Mindestabstandes gewährleistet. Durch bauliche Abtrennung wird der Arbeitsplatz (Theke) gesichert, eine Abstandsregelung kann hier entfallen. | Zif. I Abs. 6 der Anlage zur CoronaSchVO | Skizze des Raumplanes |
| | <ul style="list-style-type: none"> Alle Gänge zum Ein- und Ausgang, zur Küche und zu Toiletten haben eine Durchgangsbreite von mindestens 90 cm Die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen wird grds. eingehalten. Alle Verkehrswege werden mit Abstandsmarkierungen gekennzeichnet. | Zif. I Abs. 7 der Anlage zur CoronaSchVO; ASR A2.3 | Skizze des Raumplanes |
| | <ul style="list-style-type: none"> Gästen ist es untersagt, Tische abzuräumen. Hinweis durch Servicepersonal | Hausregelung | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|---|---------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten. | Zif. I Abs. 4 und Zif. II Abs. 6 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte serviert Beim Servieren und Abräumen nicht mit dem Gast sprechen Salz und Pfeffer sowie Zahnstocher werden dem Gast auf Verlangen in Portionen ausgehändigt Die Tische haben keine Dekoration; es liegen keine Getränkekarten aus Bei Verlassen des Tisches ist der Tisch sowie die genutzten Kontaktflächen zu reinigen Nach jeder Reinigung sind Wasser und Reinigungstücher zu wechseln | Zif. I Abs. 8 und 9 der Anlage zur CoronaSchVO | Dokumentation der Tischreinigung |
| | <ul style="list-style-type: none"> An der Theke finden keine Spülvorgänge statt. | Zif. I Abs. 13 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Zeitpunkte des Aufenthaltes des Gastes in der Außengastronomie wird für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben Aufbewahrung durch den Unternehmer für 4 Wochen unter Wahrung der Vertraulichkeit | § 2a Abs. 1 CoronaSchVO; Zif. I Abs. 5 der Anlage zur CoronaSchVO | Dokumentation über Tischgruppenlisten |
| Hausmeister | <ul style="list-style-type: none"> Grundsätzlich erfolgt eine Reparatur nach Gastabreise. Hausmeister betritt Zimmer nur, wenn Gefahr in Verzug ist und wenn kein Gast anwesend ist. | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|---|--|
| Hotel | <ul style="list-style-type: none"> Mund-Nase-Maskenpflicht für alle Bewegungsflächen der Gäste innerhalb des Hauses: <ul style="list-style-type: none"> Treppenhäuser Eingangsbereiche zur Rezeption, Seminar, Waldhaus Stube und Waldhaus Schenke Aushänge an den entsprechenden Bereichen | Zif. II Abs. 8 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| Housekeeping | <ul style="list-style-type: none"> Es erfolgt eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Reinigung mit einem fettlösenden Reiniger für Arbeitsflächen, Türklinken etc. | Zif. I Abs. 11 der Anlage zur CoronaSchVO | Dokumentation der Reinigungsintervalle |
| | <ul style="list-style-type: none"> Gebrauchte Textilien sind in der Gemeinschaftsverpflegung (Tischlappen) und im Hotel (Zimmertextilen, Reinigungstücher) mit jedem Gästewechsel wechseln. Wäsche mind. mit 60 Grad Celsius oder desinfizierendem Waschmittel bei 40° Celsius | Zif. I Abs. 12 und Zif. II Abs. 14 der Anlage zur CoronaSchVO | Unterweisung des Personals |
| | <ul style="list-style-type: none"> In Sanitärräumen stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung. Sanitärräume sind mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. | Zif. I Abs. 15 der Anlage zur CoronaSchVO | Dokumentation der Reinigungsintervalle |
| | <ul style="list-style-type: none"> Alle Gast-, Personal- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften. | Zif. I Abs. 11 und Zif. II Abs. 9 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | Räumliche Trennung der Zimmerwäsche in Schwarz- und Weißbereich <ul style="list-style-type: none"> Auslagerung der Schmutzwäsche in kleinen Seminarraum | Hausregelung | |
| | Reduzierung der Zimmerausstattung: <ul style="list-style-type: none"> Nach Zimmerwechsel werden Gläser in den Schwarzbereich der Spüle gebracht. Fön wird an der Rezeption gereinigt, desinfiziert und verpackt ausgegeben. (Hinweise hierzu auf dem Zimmer anbringen.) | Zif. II Abs. 11 der Anlage zur CoronaSchVO | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Benutzte Föhne reinigen, desinfizieren und verpacken. Zurück zur Rezeption. • Fernbedienungen in der Folie reinigen und desinfizieren. | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn möglich: Zuteilung festes Personal für die Zimmerreinigung | Empfehlung DEHOGA | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Farbkonzept nach HACCP für Reinigungslappen | HACCP nach InfSchG | Unterweisung des Personals |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Zimmerreinigung nur nach Abreise • Reinigung aller Kontaktflächen mit fettlösendem Haushaltsreiniger • Ausreichende Lüftung des Zimmers inkl. Inlay | Zif. II Abs. 10 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Im Zimmer wird Desinfektionsmittel als Kleinportion angeboten. • In den Zimmern werden Seife und Shampoo in Kleinportionen angeboten. | Zif. II Abs. 13 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Housekeeping betritt Zimmer nur, wenn kein Gast anwesend. | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | |
| Küche | <ul style="list-style-type: none"> • Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden | Zif. I Abs. 13 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Konsequente Anwendung der normalen Küchenhygieneanforderungen | § 42 und 43 InfSchG | HACCP-Dokumentation |
| Personal | <ul style="list-style-type: none"> • Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume. • Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Zif. I Abs. 16 der Anlage zur CoronaSchVO | <ul style="list-style-type: none"> • Unterweisung des Personals • Zusätzlich: <ul style="list-style-type: none"> ○ Desinfektionsliste Kasse ○ Händewaschnachweis für Service |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|----------------------------------|---------------|
| | <p>Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bauliche Abtrennung der Theke zum Gastbereich und Verkehrsweg • Zuweisung von Arbeitsplätzen in der Küche • Rezeption nur mit einer Person besetzt; ggfs. auch Gästeempfang im Außenbereich möglich • Im Wäschelager darf sich nur eine Person aufhalten • Spülküche in Schwarz-/Weiß-Bereich konsequent trennen • Stationen des Services trennen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Kasse wird in der Schicht nur vom Thekenposten bedient; zum Dienstende/-Wechsel wird die Kasse desinfiziert ○ Möglichst Trennung der Servicestation „Runner“ in Bedienen und Abräumen ○ Sollte das nicht möglich sein, sind nach jedem Abräumkontakt die Hände zu waschen ○ Grundsätzlich besteht spätestens nach 30 Minuten für alle Servicemitarbeitenden die Pflicht, die Hände zu waschen und zu desinfizieren. • Anordnung: Tragen von Mund-Nase-Schutz für alles Personal im Kontakt mit den Gästen (als Vorbild auch an Rezeption) • Masken sind bei Durchfeuchtung zu wechseln • Nach Abräumen von Speisegeschirr Hände waschen und desinfizieren spätestens alle 30 Minuten | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant werden Tablett und/oder Servierwagen genutzt, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einzuhalten. | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|---|--|-------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen unterwiesen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Husten-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflege-mittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung Angebotsuntersuchung Hautschutz beim Betriebsarzt | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | Dokumentation der Information |
| | <ul style="list-style-type: none"> Alle Personal- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften. | Zif. I Abs. 11 der Anlage zur CoronaSchVO | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Wenn möglich: Dienstpläne nach festen Schichtgruppen einteilen, um den Ausfall einer kompletten Gruppe zu verhindern. | Empfehlung DEHOGA | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Keine gemeinsamen Pausen Keine Gruppenbildung | Empfehlung DEHOGA | Unterweisung des Personals |
| | <p>Persönliche Schutzausrüstung:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mund-Nase-Schutz wird täglich mehrfach gewechselt und gewaschen; hierzu werden diese in einem Eimer mit Deckel im Schwarzbereich gesammelt Tragedauer von Mund-Nase-Schutz auf max. 2 Stunden am Stück mit anschließender Erholungs-dauer von 30 Minuten begrenzen. In der Erholungszeit dürfen nur leichte körperliche Arbeiten ausgeführt werden. Arbeitskleidung Küche wird täglich gewechselt und gewaschen Einweghandschuhe | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Empfehlung des Koordinierungskreises für biologische Arbeitsstoffe (KOBAS); DGUV Regel 112-190 | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|------------------------------------|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Tiefkühljacken personenbezogen zuordnen und regelmäßig reinigen Schmutzwäsche wird in der Waschküche gesammelt Wäschekörbe nach Schwarz- und Weißbereich kennzeichnen | | |
| Rezeption | <ul style="list-style-type: none"> Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Bei WSW-Mitarbeitenden: Einbehalt über die Entgeltabrechnung, um kontaktlos bezahlen zu ermöglichen. Wenn dieses nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe von Geld/Belegen über einen Zahlsteller. Gegenstände (z. B. EC-Cash-Gerät und Zahlsteller) werden nach Benutzung (i. d. R. Abreisetag) regelmäßig desinfiziert | Empfehlung DEHOGA | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Eintritt auf Abstand und nach Aufruf Wartezone mit Abstand im Außenbereich Max. 1 Person bzw. Personen eines Haushaltes Anbringung von entsprechender Beschilderung | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | |
| | <ul style="list-style-type: none"> Schlüssel bei Rücknahme desinfizieren Schlüsselsammelbox zur Rückgabe aufstellen Schlüsselausgabe mit Handschuhen (Besteckhandschuhe) | SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards | Unterweisung des Personals; Dokumentation der Desinfektion |
| Seminar, Tagungen, Veranstaltungen | <ul style="list-style-type: none"> Es gelten alle zuvor benannten grundsätzlichen Hygieneregeln (Kontaktfreie Begrüßung, Hust- und Niesetikette, Händewaschen, Desinfektion, Abstandshaltung -auch in Pausen-) Die Teilnehmenden werden angehalten, die Desinfektionsspender am Eingangsbereich zum Seminarraum zu benutzen. Es besteht eine Wegeführung, um Begegnungsverkehre zu vermeiden. | § 4 Abs. 1 Satz 3 § 7 Abs. 1 Satz 2 u. 3 § 13 Abs. 1 Satz 2 u. 3 i. V. § 2 a Abs. 1 und 2 CoronaSchVO | Raumpläne und Namensliste |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|--|--------------|---------------|
| | <ul style="list-style-type: none">• Die Seminarräume sind umfangreich während des Seminares, der Pausen und im Anschluss zu lüften.• Der Veranstalter sorgt gemeinsam mit dem Beherbergungsbetrieb für die Information über die Regelungen in der Bildungsstätte und dem Seminar.• Teilnehmende, die sich trotz Ermahnung nicht an die Regelungen halten, werden unter Bezugnahme auf das Hausrecht aufgefordert, die Bildungsstätte sofort zu verlassen. (Den Veranstalter entbindet dieses nicht von den Vereinbarungen des Vertrages.)• Zur Durchführung von Seminaren und Tagungen werden feste Sitzplätze in den Seminarräumen vergeben.• Dem Veranstalter werden hierzu ein Bestuhlungsplan und eine Namensliste zur Verfügung gestellt. Die Namensliste ist der Bildungsstätte zu übergeben möglichst 2 Tage vorher - spätestens jedoch zum Seminarbeginn- zu übergeben. Fehlt dieses Namensliste darf die Veranstaltung nicht stattfinden.• Der Mindestabstand von 1,5 m darf bei festzugeteilten Plätzen unterschritten werden.• Der Veranstalter teilt diese Sitzplätze zu und gewährleistet die Einhaltung während der gesamten Veranstaltung.• Zum Betreten und Verlassen des Seminarraumes ist der Mund-Nasen-Schutz bis an den Platz zu tragen.• Der Sitzplan wird 4 Wochen durch das Waldhaus Herchen aufbewahrt.• Kontaktflächen im Seminarraum werden täglich 2mal gereinigt ggfs. desinfiziert. Hierzu müssen die Flächen zu den vereinbarten Zeiten (i. d. R. Mittagspause und nach Seminarende) von den Teilnehmenden frei zur Verfügung gestellt werden. | | |

Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 05.08.2020 – Version 1.4 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

| Gefährdungsbereich | Hygienemaßnahme | Rechtsquelle | Dokumentation |
|--------------------|---|--------------|---------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • In Sanitärräumen stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung. • Sanitärräume sind mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. (siehe Housekeeping) • Moderationsmaterialien werden der Leitung nach Auswahl zur Verfügung gestellt. Diese werden ebenfalls in den abgestimmten Zeiten mindestens 2mal täglich gereinigt. • Kalte Seminargetränke werden in Flaschen zur Selbstentnahme im Kühlschrank zur Verfügung gestellt. • Gläser und Flaschenöffner befinden sich an dem jeweiligen Sitzplatz und werden 2mal täglich ausgetauscht und in der Spülmaschine bei 60 Grad gewaschen. • Kaffee und Tee wird aus Getränkependern zur Verfügung gestellt. Vom Personal werden Tassen mit Löffeln bereitgestellt gestellt. Es erfolgt ein Hinweis, dass die Tassen nur einmal benutzt werden dürfen und diese nach Gebrauch an bestimmter Stelle abzustellen sind. Milch und Zucker werden in Einmalportionen bereitgestellt. • Weitere Seminarverpflegung, die nicht als abgepackte Portionen auf dem Teilnehmertisch angeboten werden können, wird im gastronomischen Bereich angeboten. • WSW Wuppertaler Stadtwerke GmbH (Waldhaus Herchen) stellt grundsätzlich keinen Veranstalter und keine Leitung einer Veranstaltung von Haftungsansprüchen frei. | | |

Dieses Hygienekonzept wurde in sachlicher Zuständigkeit folgenden Behörden zur Information nach § 2 b Abs. 2 CornoaSchVO übermittelt:

Gemeinde Windeck
 Ordnungsamt
 51570 Windeck

Rhein-Sieg-Kreis
 Gesundheitsamt
 53721 Siegburg

WSW Wuppertaler Stadtwerke GmbH
 Abt. 31/11 Waldhaus Herchen
 Bromberger Str. 39-41
 42281 Wuppertal