

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Die Grundlage für das vorliegende Hygienekonzept bildet die Fassung der Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) 28.05.2021 i. d. F. vom 10.06.2021  
Es liegt die allgemeine Gefährdungsbeurteilung des Robert-Koch-Institutes zugrunde.

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme											
Allgemein für Personal und Gäste	<p>Es gilt der Pandemieplan der WSW-Unternehmensgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gäste und Personal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zutritt zu den Hotel- und Gastronomieangeboten haben</li> <li>Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich</li> <li>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.</li> <li>Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</li> <li>Allgemeine Verhaltensregeln zur Hygiene zum Aushang.</li> <li>Allen Mitarbeitenden werden 2 Selbsttests je Woche zur Verfügung gestellt.</li> <li>Mitarbeitende im Service mit Gastkontakt führen 2mal in der Woche einen beaufsichtigten Selbsttest als Beschäftigtentestung nach § 4 der Test- und Quarantäne-Verordnung durch.</li> </ul>	<p>Betriebliche Bekanntmachungen Dokumentation der Unterweisung Testergebnisse der Servicemitarbeitenden aufbewahrt</p>											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die gemeinsame Nutzung eines Zimmers oder eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die von den Kontaktverboten und Mindestabstandsregelungen im öffentlichen Raum ausgenommen sind; diese sind zurzeit:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Allgemeine Kontaktbeschränkungen</th> <th>Eigener Hausstand</th> <th>Fremde Hausstände</th> <th>Immunisierte Personen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inzidenzstufe 3 &gt; 50</td> <td rowspan="3">keine Personenbegrenzung</td> <td>2 Hausstände ohne Personenbegrenzung</td> <td rowspan="3">Beliebig (auch zusätzlich zu den Vorgenannten)</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 2 &lt; 50 bis &gt; 35</td> <td>3 Hausstände ohne Personenbegrenzung; oder: bis zu 10 beliebige Personen mit Negativtestung</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 1 &lt;/= 35</td> <td>5 Hausstände ohne Personenbegrenzung; oder: bis zu 100 beliebige Personen mit Negativtestung</td> </tr> </tbody> </table>		Allgemeine Kontaktbeschränkungen	Eigener Hausstand	Fremde Hausstände	Immunisierte Personen	Inzidenzstufe 3 > 50	keine Personenbegrenzung	2 Hausstände ohne Personenbegrenzung	Beliebig (auch zusätzlich zu den Vorgenannten)	Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	3 Hausstände ohne Personenbegrenzung; oder: bis zu 10 beliebige Personen mit Negativtestung	Inzidenzstufe 1 </= 35
Allgemeine Kontaktbeschränkungen	Eigener Hausstand	Fremde Hausstände	Immunisierte Personen										
Inzidenzstufe 3 > 50	keine Personenbegrenzung	2 Hausstände ohne Personenbegrenzung	Beliebig (auch zusätzlich zu den Vorgenannten)										
Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35		3 Hausstände ohne Personenbegrenzung; oder: bis zu 10 beliebige Personen mit Negativtestung											
Inzidenzstufe 1 </= 35		5 Hausstände ohne Personenbegrenzung; oder: bis zu 100 beliebige Personen mit Negativtestung											

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die jeweilige Inzidenzstufe wird aus der Verfügung des Rhein-Sieg-Kreises abgeleitet und angeordnet.</li> <li>Gäste müssen ein negatives Testergebnis vorlegen bzw. einen Nachweis über eine Impfung bzw. Genesung im Sinne der CoronaSchVO; Kinder bis zum Schuleintritt bleiben hiervon ausgenommen.</li> <li>Nach 3 Tagen muss von privaten Übernachtungsgästen ein weiterer Negativtestnachweis vorgelegt werden; dieser entfällt bei in der Inzidenzstufe 1.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Türen zu Eingangs- und Funktionsräumen zu Stoßzeiten offenhalten</li> </ul>	Nicht erforderlich.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gästen, die nicht zur Einhaltung der Regeln bereit sind bzw. nach Aufforderung wiederholt gegen Regelungen verstoßen, wird im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt verwehrt bzw. werden sie des Hauses verwiesen.</li> </ul>	Nicht erforderlich.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es besteht die Pflicht zum Tragen mindestens einer medizinischen Maske für alle Bewegungsflächen der Gäste innerhalb des Hauses:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Treppenhäuser</li> <li>Eingangsbereiche zur Rezeption, Seminar, Waldhaus Stube und Waldhaus Schenke</li> </ul> </li> <li>Die Maske darf zur Nutzung gastronomischer Einrichtungen am Sitz- oder Stehplatz und zur Einnahme von Getränken und Speisen abgelegt werden.</li> <li>Auf wesentliche Maßnahmen wird per Aushang an entsprechenden Stellen hingewiesen.</li> </ul>	Aushänge
Anlieferung, Handwerker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zutritt für Betriebsfremde nur mit negativen Testnachweis gestattet</li> <li>Anlieferung erfolgt im Außenbereich</li> <li>Verräumung nur durch eigenes Personal</li> <li>Kontakte (z. B. Übergabe) vermeiden</li> <li>Handwerkerdienstleistungen oder zutrittsberechtigten Externe sind über die Hygieneschutzmaßnahmen zu unterweisen</li> <li>Alle Betriebsfremden haben sich mit Namen, Kontaktdaten, Zutritts- und Austrittszeit zu registrieren.</li> </ul>	Dokumentation der Unterweisung Betriebsfremde; Dokumentation einer Anwesenheitsliste
Freizeit/Sport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Nutzung des Sportplatzes erfolgt gegen Schlüsselausgabe mit einer Liste zur Eintragung der Nutzer.</li> <li>Für die Bouleanlage werden die Boulekugeln mit Teilnehmerliste vom Personal ausgehändigt.</li> </ul>	Teilnehmerliste mit einfacher Rückverfolgbarkeit

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme																				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach Rückgabe werden die Spielgeräte gereinigt/desinfiziert.</li> <li>Bei Spiel- und Freizeiträumen (Billard, Tischtennis) Erfassung von Daten sowie Reinigungshinweis zur Selbstreinigung.</li> <li>Die Nutzung des Kickers ist wegen der Nichteinhaltung des Mindestabstandes nicht möglich; die VO sieht in § 14 keine Nutzung nach den Allgemeinen Kontaktbeschränkungen für Innenräume vor.</li> <li>Der Fitness-Raum ist ab Inzidenzstufe 2 nur für eine Person nutzbar.</li> <li>Derzeitig bestehen folgende Nutzungsmöglichkeiten:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sportplatz, Boule (außen)</th> <th>Tischtennis Billard/Kicker (innen)</th> <th>Fitness-Raum (innen)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inzidenzstufe 3 &gt; 50</td> <td>Wie allgemeine Kontaktbeschränkungen</td> <td><b>Nicht nutzbar</b></td> <td><b>Nicht nutzbar</b></td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 2 &lt; 50 bis &gt; 35</td> <td>Wie zuvor oder bis zu 25 Personen mit Negativtestung</td> <td>1. Kontaktfrei mit <u>Negativtestung unter Einhaltung des Mindestabstandes</u>; Billard max. 2 Pers.</td> <td>Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 1 &lt;/= 35</td> <td>Wie zuvor oder lt. VO bis zu bis zu 100 Pers. mit Negativtestung; <b>betrieblich auf 30 Pers. begrenzt</b></td> <td>2. Kontaktsport <u>mit Negativtestung</u>; Tischtennis max. 4 Pers. 3. <b>Kicker nicht nutzbar</b></td> <td>Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 1 in ganz NRW</td> <td colspan="3">Verzicht auf Negativtestung</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Nutzung der Sauna ist aufgrund der Anforderungen von 7 m<sup>2</sup>-Nutzungsfläche je Person nicht möglich; eine Alleinige Saunanutzung aus Sicherheitsgründen untersagt.</li> </ul>		Sportplatz, Boule (außen)	Tischtennis Billard/Kicker (innen)	Fitness-Raum (innen)	Inzidenzstufe 3 > 50	Wie allgemeine Kontaktbeschränkungen	<b>Nicht nutzbar</b>	<b>Nicht nutzbar</b>	Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	Wie zuvor oder bis zu 25 Personen mit Negativtestung	1. Kontaktfrei mit <u>Negativtestung unter Einhaltung des Mindestabstandes</u> ; Billard max. 2 Pers.	Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung	Inzidenzstufe 1 </= 35	Wie zuvor oder lt. VO bis zu bis zu 100 Pers. mit Negativtestung; <b>betrieblich auf 30 Pers. begrenzt</b>	2. Kontaktsport <u>mit Negativtestung</u> ; Tischtennis max. 4 Pers. 3. <b>Kicker nicht nutzbar</b>	Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung	Inzidenzstufe 1 in ganz NRW	Verzicht auf Negativtestung			
	Sportplatz, Boule (außen)	Tischtennis Billard/Kicker (innen)	Fitness-Raum (innen)																			
Inzidenzstufe 3 > 50	Wie allgemeine Kontaktbeschränkungen	<b>Nicht nutzbar</b>	<b>Nicht nutzbar</b>																			
Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	Wie zuvor oder bis zu 25 Personen mit Negativtestung	1. Kontaktfrei mit <u>Negativtestung unter Einhaltung des Mindestabstandes</u> ; Billard max. 2 Pers.	Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung																			
Inzidenzstufe 1 </= 35	Wie zuvor oder lt. VO bis zu bis zu 100 Pers. mit Negativtestung; <b>betrieblich auf 30 Pers. begrenzt</b>	2. Kontaktsport <u>mit Negativtestung</u> ; Tischtennis max. 4 Pers. 3. <b>Kicker nicht nutzbar</b>	Wegen einzuhaltenden Mindestabstand von 5 m max. 1 Person mit Negativtestung																			
Inzidenzstufe 1 in ganz NRW	Verzicht auf Negativtestung																					
Gemeinschaftsverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Zugang zu gastronomischen Einrichtungen ist derzeit wie folgt möglich:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Innengastronomie</th> <th>Außengastronomie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inzidenzstufe 3 &gt; 50</td> <td><b>Geschlossen</b>; Take-away; Selbstbedienung in der Waldhaus Schenke möglich, jedoch auf 1 Person je 10 m<sup>2</sup> Zutritt begrenzen</td> <td>Nutzbar mit Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 2 &lt; 50 bis &gt; 35</td> <td>Nutzbar <b>mit</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit</td> <td>Nutzbar <b>ohne</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 1 in ganz NRW</td> <td colspan="2">Verzicht auf Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit</td> </tr> </tbody> </table>		Innengastronomie	Außengastronomie	Inzidenzstufe 3 > 50	<b>Geschlossen</b> ; Take-away; Selbstbedienung in der Waldhaus Schenke möglich, jedoch auf 1 Person je 10 m <sup>2</sup> Zutritt begrenzen	Nutzbar mit Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit	Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	Nutzbar <b>mit</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit	Nutzbar <b>ohne</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit	Inzidenzstufe 1 in ganz NRW	Verzicht auf Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit										
	Innengastronomie	Außengastronomie																				
Inzidenzstufe 3 > 50	<b>Geschlossen</b> ; Take-away; Selbstbedienung in der Waldhaus Schenke möglich, jedoch auf 1 Person je 10 m <sup>2</sup> Zutritt begrenzen	Nutzbar mit Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit																				
Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	Nutzbar <b>mit</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit	Nutzbar <b>ohne</b> Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit																				
Inzidenzstufe 1 in ganz NRW	Verzicht auf Negativtestung; einfache Rückverfolgbarkeit																					

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästen wird bei Anreise ein Platz und ggfs. ein Zeitfenster zugewiesen (Sitzplatzpflicht);</li> <li>• Gäste sind angehalten zügig auf ihren Platz zu gehen, damit keine Warteschlange entsteht.</li> <li>• Hinweisschilder auf Abstandsregelung in dem Eingangsbereich</li> <li>• geführte Wegsteuerung</li> </ul>	Sitzplan im Zusammenhang mit der Reservierung; Aufstellen von Tisch-Schildern
	<p>Die Tische im Innenbereich sind so angeordnet, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zwischen den Tischen mindestens 2 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt.</li> <li>• Durch bauliche Abtrennung bei fehlenden Abständen zwischen den Sitzbänken und Laufwegen wird die Unterschreitung des Mindestabstandes gewährleistet.</li> <li>• Durch bauliche Abtrennung wird der Arbeitsplatz (Theke) gesichert, eine Abstandsregelung kann hier entfallen.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Gänge zum Ein- und Ausgang, zur Küche und zu Toiletten haben eine Durchgangsbreite von mindestens 90 cm</li> <li>• Alle Verkehrswege werden mit Abstandsmarkierungen und Laufrichtungen gekennzeichnet.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästen ist es untersagt, Tische abzuräumen.</li> <li>• Hinweis durch Servicepersonal</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).</li> <li>• Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte serviert</li> <li>• Beim Servieren und Abräumen nicht mit dem Gast sprechen</li> <li>• Salz und Pfeffer sowie Zahnstocher werden dem Gast auf Verlangen in Portionen ausgehändigt</li> <li>• Die Tische haben keine Dekoration; es liegen keine Getränkekarten aus</li> <li>• Bei Verlassen des Tisches ist der Tisch sowie die genutzten Kontaktflächen zu reinigen</li> <li>• Nach jeder Reinigung sind Wasser und Reinigungstücher zu wechseln</li> </ul>	Dokumentation der Tischreinigung
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• An der Theke finden keine Spülvorgänge statt.</li> </ul>	

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Aufbewahrung durch den Unternehmer für 4 Wochen unter Wahrung der Vertraulichkeit</li> </ul>	Dokumentation über Tischgruppenlisten
Grillplatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Benutzung des Grillplatzes ist weiterhin untersagt, da er als Bestandteil des gastronomischen Konzeptes nicht ins Hygienekonzept einbezogen werden kann.</li> <li>• Anbringung von entsprechender Beschilderung</li> </ul>	Ausschilderung
Hausmeister	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundsätzlich erfolgt eine Reparatur nach Gastabreise.</li> <li>• Hausmeister betritt Zimmer nur, wenn Gefahr in Verzug ist und wenn kein Gast anwesend ist.</li> </ul>	
Housekeeping	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es erfolgt eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Reinigung mit einem fettlösenden Reiniger für Arbeitsflächen, Türklinken etc.</li> </ul>	Dokumentation der Reinigungsintervalle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebrauchte Textilien sind in der Gemeinschaftsverpflegung (Tischlappen) und im Hotel (Zimmertextilen, Reinigungstücher) mit jedem Gästewechsel wechseln.</li> <li>• Wäsche mind. mit 60 Grad Celsius oder desinfizierendem Waschmittel bei 40° Celsius</li> </ul>	Unterweisung des Personals
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In Sanitärräumen stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung.</li> <li>• Sanitärräume sind mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung.</li> </ul>	Dokumentation der Reinigungsintervalle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Gast-, Personal- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Räumliche Trennung der Zimmerwäsche in Schwarz- und Weißbereich</li> <li>• Auslagerung der Schmutzwäsche in kleinen Seminarraum</li> </ul>	
	<p>Reduzierung der Zimmerausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Zimmerwechsel werden Gläser in den Schwarzbereich der Spüle gebracht.</li> <li>• Fön wird an der Rezeption gereinigt, desinfiziert und verpackt ausgegeben. (Hinweise hierzu auf dem Zimmer anbringen.)</li> <li>• Benutzte Föne reinigen, desinfizieren und verpacken. Zurück zur Rezeption.</li> <li>• Fernbedienungen in der Folie reinigen und desinfizieren.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farbkonzept nach HACCP für Reinigungslappen</li> </ul>	Unterweisung des Personals
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zimmerreinigung nur nach Abreise</li> <li>• Reinigung aller Kontaktflächen mit fettlösendem Haushaltsreiniger</li> <li>• Ausreichende Lüftung des Zimmers inkl. Inlay</li> </ul>	

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Zimmer wird Desinfektionsmittel als Kleinportion angeboten.</li> <li>In den Zimmern werden Seife und Shampoo in Kleinportionen angeboten.</li> <li>Housekeeping betritt Zimmer nur, wenn kein Gast anwesend.</li> </ul>	
Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden</li> <li>Konsequente Anwendung der normalen Küchenhygieneanforderungen</li> </ul>	HACCP-Dokumentation
Personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen.</li> <li>Erfordern Arbeitsabläufe eine Begegnung oder Zusammenarbeit, so haben die Beschäftigten nach der Corona-ArbSchV (gültig bis zum 30.06.2021) eine Atemschutzmaske im Sinne § 5 der CoronaSchVO zu tragen.</li> <li>Bauliche Abtrennung der Theke zum Gastbereich und Verkehrsweg</li> <li>Zuweisung von Arbeitsplätzen in der Küche</li> <li>Rezeption nur mit einer Person besetzt; ggfs. auch Gästeempfang im Außenbereich möglich</li> <li>Im Wäschelager darf sich nur eine Person aufhalten</li> <li>Spülküche in Schwarz-/Weiß-Bereich konsequent trennen</li> <li>Stationen des Services trennen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasse wird in der Schicht nur vom Thekenposten bedient; zum Dienstende/-Wechsel wird die Kasse desinfiziert</li> <li>Möglichst Trennung der Servicestation „Runner“ in Bedienen und Abräumen</li> <li>Sollte das nicht möglich sein, sind nach jedem Abräumkontakt die Hände zu waschen</li> <li>Grundsätzlich besteht spätestens nach 30 Minuten für alle Servicemitarbeitenden die Pflicht, die Hände zu waschen und zu desinfizieren.</li> </ul> </li> <li>Anordnung: Tragen von mindestens medizinischen Masken für alles Personal im Kontakt mit den Gästen (als Vorbild auch an Rezeption)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterweisung des Personals</li> <li>Zusätzlich: <ul style="list-style-type: none"> <li>Desinfektionsliste Kasse</li> <li>Händewaschnachweis für Service</li> </ul> </li> </ul>

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masken sind bei Durchfeuchtung zu wechseln</li> <li>• Nach Abräumen von Speisegeschirr Hände waschen und desinfizieren spätestens alle 30 Minuten</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Servieren und Abräumen im Restaurant werden Tablett und/oder Servierwagen genutzt, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einzuhalten.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflege-mittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung</li> <li>• Angebotsuntersuchung Hautschutz beim Betriebsarzt</li> </ul>	Dokumentation der Information
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Personal- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine gemeinsamen Pausen</li> <li>• Keine Gruppenbildung</li> </ul>	Unterweisung des Personals
	<p>Persönliche Schutzausrüstung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atemschutzmasken werden für die Beschäftigten bereitgestellt.</li> <li>• Tragedauer von Mund-Nase-Schutz auf max. 2 Stunden am Stück mit anschließender Erholungsdauer von 30 Minuten begrenzen.</li> <li>• In der Erholungszeit dürfen nur leichte körperliche Arbeiten ausgeführt werden.</li> <li>• Arbeitskleidung Küche wird täglich gewechselt und gewaschen</li> <li>• Einweghandschuhe</li> <li>• Tiefkühljacken personenbezogen zuordnen und regelmäßig reinigen</li> <li>• Schmutzwäsche wird in der Waschküche gesammelt</li> <li>• Wäschekörbe nach Schwarz- und Weißbereich kennzeichnen</li> </ul>	
Rezeption	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden.</li> <li>• Bei WSW-Mitarbeitenden: Einbehalt über die Entgeltabrechnung, um kontaktloses bezahlen zu ermöglichen.</li> <li>• Wenn dieses nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe von Geld/Belegen über einen Zahlsteller.</li> <li>• Gegenstände (z. B. EC-Cash-Gerät und Zahlsteller) werden nach Benutzung (i. d. R. Abreisetag) regelmäßig desinfiziert</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eintritt auf Abstand und nach Aufruf</li> </ul>	

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme														
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wartezone mit Abstand im Außenbereich</li> <li>• Max. 1 Person bzw. Personen eines Haushaltes</li> <li>• Anbringung von entsprechender Beschilderung</li> </ul>															
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlüssel bei Rücknahme desinfizieren</li> <li>• Schlüsselsammelbox zur Rückgabe aufstellen</li> <li>• Schlüsselausgabe mit Handschuhen (Besteckhandschuhe)</li> </ul>	Unterweisung des Personals; Dokumentation der Desinfektion														
Seminar, Tagungen, Veranstaltungen	<p>Insofern Seminare, Tagungen und Veranstaltungen nach der CoronaSchVO zulässig sind, sind die Durchführenden in der Verpflichtung, ein Hygienekonzept für die Veranstaltung zu erstellen:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Veranstaltung</th> <th>Bildungsveranstaltung nach § 11 CoronaSchVO</th> <th>Zwingende Berufliche Zusammenkünfte § 4 Abs. 10 CoronaSchVO</th> <th>Veranstaltungen oder Versammlungen nach § 18</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inzidenzstufe 3 &gt; 50</td> <td>mit Negativtestung; Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung</td> <td rowspan="3"><b>Je Person 10 m<sup>2</sup>-Flächenanteil (max. Belegung 11 Personen); es gilt die Corona-ArbSchVO</b></td> <td><b>Soweit in Abs. 2 zugelassen:</b> Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 2 &lt; 50 bis &gt; 35</td> <td>mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung</td> <td>Tagungen bis zu 500 Pers. lt. VO (<b>betrieblich: 50 Pers.</b>) mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung</td> </tr> <tr> <td>Inzidenzstufe 1 &lt;/= 35</td> <td>wie zuvor, Ablegen der Maske am Platz gestattet</td> <td>Wie zuvor, aber auch: Abs. 4 Zif. 3: Innen private Veranstaltung mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung <u>oder:</u> Mindestabstand.</td> </tr> </tbody> </table>	Veranstaltung	Bildungsveranstaltung nach § 11 CoronaSchVO	Zwingende Berufliche Zusammenkünfte § 4 Abs. 10 CoronaSchVO	Veranstaltungen oder Versammlungen nach § 18	Inzidenzstufe 3 > 50	mit Negativtestung; Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung	<b>Je Person 10 m<sup>2</sup>-Flächenanteil (max. Belegung 11 Personen); es gilt die Corona-ArbSchVO</b>	<b>Soweit in Abs. 2 zugelassen:</b> Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit	Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung	Tagungen bis zu 500 Pers. lt. VO ( <b>betrieblich: 50 Pers.</b> ) mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung	Inzidenzstufe 1 </= 35	wie zuvor, Ablegen der Maske am Platz gestattet	Wie zuvor, aber auch: Abs. 4 Zif. 3: Innen private Veranstaltung mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung <u>oder:</u> Mindestabstand.	Raumpläne und Namensliste
Veranstaltung	Bildungsveranstaltung nach § 11 CoronaSchVO	Zwingende Berufliche Zusammenkünfte § 4 Abs. 10 CoronaSchVO	Veranstaltungen oder Versammlungen nach § 18													
Inzidenzstufe 3 > 50	mit Negativtestung; Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung	<b>Je Person 10 m<sup>2</sup>-Flächenanteil (max. Belegung 11 Personen); es gilt die Corona-ArbSchVO</b>	<b>Soweit in Abs. 2 zugelassen:</b> Wahrung von 1,5 m Mindestabstand; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit													
Inzidenzstufe 2 < 50 bis > 35	mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung		Tagungen bis zu 500 Pers. lt. VO ( <b>betrieblich: 50 Pers.</b> ) mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung													
Inzidenzstufe 1 </= 35	wie zuvor, Ablegen der Maske am Platz gestattet		Wie zuvor, aber auch: Abs. 4 Zif. 3: Innen private Veranstaltung mit Negativtestung; Unterschreitung des Mindestabstandes möglich; <u>besondere</u> Rückverfolgbarkeit; feste Sitzplanung <u>oder:</u> Mindestabstand.													



# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfragen zur Beherbergung der Kinder- und Jugendarbeit nach § 12 CoronaSchVO werden im Vorfeld durch den Veranstalter durch ein Hygienekonzept angefragt; das Waldhaus Herchen prüft an den vorgelegten Unterlagen die Machbarkeit.</li> <li>• Zu allen bereitgestellten Seminarräumen darf die Verpflegung vorgenommen werden:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kalte Seminargetränke werden in Flaschen zur Selbstentnahme im Kühlschrank zur Verfügung gestellt bzw. auf den Tisch zur Verfügung gestellt.</li> <li>○ Gläser und Flaschenöffner befinden sich an dem jeweiligen Sitzplatz und werden 2mal täglich ausgetauscht und in der Spülmaschine bei 60 Grad gewaschen.</li> <li>○ Kaffee und Tee wird aus Getränkespendern 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.</li> <li>○ Weitere Seminarverpflegung, die nicht als abgepackte Portionen auf dem Teilnehmertisch angeboten werden können, wird im gastronomischen Bereich angeboten.</li> </ul> </li> <li>• Es gelten alle zuvor benannten grundsätzlichen Hygieneregeln (Kontaktfreie Begrüßung, Hust- und Niesetikette, Händewaschen, Desinfektion, Abstandshaltung - auch in Pausen-)</li> <li>• Die Teilnehmenden werden angehalten, die Desinfektionsspender am Eingangsbereich zum Seminarraum zu benutzen.</li> <li>• Es besteht eine Wegeführung, um Begegnungsverkehre zu vermeiden.</li> <li>• Die Seminarräume sind umfangreich während des Seminares, der Pausen und im Anschluss zu lüften.</li> <li>• Der Veranstalter sorgt gemeinsam mit dem Beherbergungsbetrieb für die Information über die Regelungen in der Bildungsstätte und dem Seminar.</li> <li>• 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.)</li> <li>• Je nach Inzidenzlage:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Werden zur Durchführung von Seminaren und Tagungen feste Sitzplätze in den Seminarräumen vergeben.</li> </ul> </li> </ul>	

# Hygienekonzept für das Waldhaus Herchen

Stand 28.05.2021 – Version 2.1 erstellt 31/11 Sandra Erhardt und Rüdiger Funk

Gefährdungsbereich	Hygienemaßnahme	Dokumentation/weitere Maßnahme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Erhält der Veranstalter hierzu einen Bestuhlungsplan und eine Namensliste. Die Namensliste ist der Bildungsstätte zu übergeben; möglichst 2 Tage vorher - spätestens jedoch zum Seminarbeginn-. Fehlt diese Namensliste darf die Veranstaltung nicht stattfinden. Der Sitzplan wird 4 Wochen durch das Waldhaus Herchen aufbewahrt.</li> <li>○ Der Mindestabstand von 1,5 m darf je nach Inzidenzlage und Art der Veranstaltung bei festzugeteilten Plätzen unterschritten werden.</li> <li>○ Der Veranstalter teilt diese Sitzplätze zu und gewährleistet die Einhaltung während der gesamten Veranstaltung.</li> <li>● Zum Betreten und Verlassen des Seminarraumes ist mindestens eine medizinische Maske bis an den Platz zu tragen.</li> <li>● 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.</li> <li>● In Sanitärräumen stehen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung.</li> <li>● Sanitärräume sind mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. (siehe Housekeeping)</li> <li>● Moderationsmaterialien werden der Leitung nach Auswahl zur Verfügung gestellt. Diese werden ebenfalls in den abgestimmten Zeiten mindestens 2mal täglich gereinigt.</li> </ul>	
<p><b>Wichtiger Hinweis für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen</b></p>	<p>Unser dargestelltes Hygienekonzept bildet ausschließlich ein Konzept für unseren Beherbergungsbetrieb ab.</p> <p>Die Inhalte von Seminaren und Tagungen müssen die Leitungen in eigener Verantwortung mit den Vorschriften der CoronaSchVO NRW abstimmen. Die örtliche Zuständigkeit für Rückfragen oder Genehmigungsverfahren liegen ausschließlich beim <b>Ordnungsamt der Gemeinde Windeck, Rathausstr. 12, 51570 Windeck.</b></p> <p>WSW Wuppertaler Stadtwerke GmbH -Waldhaus Herchen- behalten sich vor, dass bei berechtigten Zweifeln an dem Vorliegen eines entsprechenden Hygienekonzeptes, eine Information an das Ordnungsamt der Gemeinde Windeck gegeben wird.</p> <p><b>WSW Wuppertaler Stadtwerke GmbH (Waldhaus Herchen) stellt <u>grundsätzlich</u> keinen Veranstalter und keine Leitung einer Veranstaltung von Haftungsansprüchen frei.</b></p>	