

Leitlinien für Beherbergungsbetriebe (Stand 18.5.2020)

Maßnahmen um das Infektionsrisiko zu verringern bzw. gering zu halten:

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, Sanitäranlagen) 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

- Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen außer gegenüber Personen aus dem gemeinsamen Haushalt oder Mitreisenden in der selben Wohneinheit halten.
- Mund-Nasen-Schutz im Bereich des Eingangs und der Rezeption tragen. Ausgenommen sind Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr oder Personen, denen es aus gesundheitlichen Gründen nicht zugemutet werden kann.
- Im Vorfeld nach Möglichkeit reservieren. Stausituationen bei der Rezeption und im Restaurant reduzieren.
- Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen. Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.
- An Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten.
- Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten.
- Hände mehrmals täglich mit Wasser und Seife mind. 30 Sekunden waschen.
- Berührung im Gesicht mit ungereinigten Händen vermeiden.
- Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.
- Bei Anzeichen von Krankheit nicht verreisen. Bei Anzeichen während des Aufenthaltes Kontakt mit Gastgeber aufnehmen.



Reinigungsmaßnahmen um das Infektionsrisiko zu verringern bzw. gering zu halten:

1. Allgemein zugängliche Bereiche

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

2. Individuelle Wohnbereiche

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



Informationen an Ihre Mitarbeiter:

- ❑ Mindestabstand von 1 Meter auch zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Auch bei vorhandenem Küchenbetrieb soweit möglich darauf achten.
- ❑ 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.
- ❑ Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. der Alternativen sowie Verwahrung beachten.
- ❑ Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.
- ❑ Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
- ❑ Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
- ❑ Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen – wenn möglich – Außenluftströme erhöhen.
- ❑ Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- ❑ Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
- ❑ Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin, dem Arbeitgeber mitzuteilen.

