

Sicherheits- und Hygienekonzept zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter

(Stand 07.10.2021)

Allgemein

Die Hygiene hat zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter angesichts der Corona-Pandemie höchste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien und alle Rahmenbedingungen angepasst, damit ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter gewährleistet ist.

Der Aufenthalt und die Beherbergung im Exerzitenhaus Himmelspforten sind grundsätzlich nur nach Maßgabe und Vorgaben, aufgrund der Bay. Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, möglich. Dazu wenden wir die „**3-G-Regelung**“ an.

Der Aufenthalt ist grundsätzlich nur möglich bei Vorliegen einer digitalen oder schriftlichen Bescheinigung

- eines Impfnachweises
(seit der abschließenden Impfung müssen mindestens 14 Tage vergangen sein)
- eines Genesenennachweises nach vorheriger Corona-Infektion, (dessen Gültigkeit sechs Monate nicht überschreitet)
- eines negativen PCR-Tests oder PoC-PCR-Tests, der vor höchstens 48 Stunden durchgeführt wurde
- oder eines POC-Antigentests, der vor höchstens 24 Stunden durchgeführt wurde.

Ohne Vorliegen eines Negativtests ist der Aufenthalt im Tagungshaus nicht möglich! Bei einer 7-Tage-Inzidenz in der Stadt Würzburg von über 35 ist die Wiederholung des Tests alle 72 Stunden vorgeschrieben. Dieser Selbsttest kann in unserem Haus unter Aufsicht vorgenommen werden.

Weiterhin:

- Alle Mitarbeiter_innen sind bezüglich der aktuellen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten wurden intensiviert
- Alle Mitarbeiter_innen, die im nahen Kontakt miteinander und mit Gästen sind, tragen Mund-Nasen-Schutzmasken, bzw. es besteht eine Trennvorrichtung
- Gäste mit Erkältungssymptomen dürfen unser Haus nicht betreten
- Im öffentlichen Bereich des Hauses müssen Gäste grundsätzlich eine medizinische oder FFP2-Maske tragen. Dies gilt nicht für die Zimmer sowie an den Tischen im Restaurant.
- Im gesamten Haus sind Hinweise zur Maskenpflicht angebracht
- Medizinische oder FFP2-Masken sind an der Rezeption zum Preis von 1,-- € käuflich zu erwerben
- Eine Gästeregistrierung ist vorgeschrieben, um im Falle eines Covid-19-Infektionsgeschehens den Behörden eine Rückverfolgung der Infektionsketten zu ermöglichen. Diese erfolgt über die Teilnehmer-Listen der Veranstalter, bzw. bei Übernachtungsgästen über den Check-In. Die personenbezogenen Daten unterliegen der DSGVO und dem Kirchlichen Datenschutzgesetz

Eingangsbereich/Foyer

- Automatische Türen stehen bei zulässiger Wetterlage zu den Stoßzeiten auf „offen“
- Unmittelbar nach der Eingangstür steht ein Desinfektionsspender
- Am Eingang wird bereits auf „Bitte Abstand halten“ und „Maske tragen“ hingewiesen

Rezeption

- Zum Schutz für Gäste und Rezeptionsmitarbeiter_innen wurde eine Trennung angebracht
- Abstandsmarkierungen sind auf dem Boden mit 1,5m-Markierung angebracht
- Auf „Bitte Abstand halten“ wird erneut hingewiesen
- Wir bevorzugen Karten- und kontaktlose Zahlungen
- Alle Zimmerschlüssel wurden vor erneuter Ausgabe an den Gast desinfiziert (aus Kupfermaterial grundsätzlich antivirale, antibakterielle Eigenschaften)
- Mund-Nasen-Masken sind auch für Gäste an der Rezeption zu erwerben
- Auf alle bisherigen kostenfreien Aufmerksamkeiten (Äpfel, Wasserkaraffe) wird verzichtet

Foyer - Garderobe / Cafepoint

- Die Tische im Foyer werden mehrmals täglich desinfiziert
- Alle Türgriffe in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- Am Zugang zu den Tagungsräumen im EG ist ein Desinfektionsspender aufgestellt
- Die Kaffeemaschine/Bedienfeld wird regelmäßig desinfiziert
- Garderobe & Gepäckaufbewahrung wird täglich gereinigt/desinfiziert

Toiletten

- Reinigung und Desinfektion der öffentlichen Toiletten wird verstärkt
- Desinfektionsspender sind in allen öffentlichen Toiletten angebracht
- In den Herrentoiletten sind Urinale mit Abstand zu nutzen (gesperrt-Markierung)
- Hinweis-Schilder an den Türen „Abstand bzw. begrenzter Zutritt“ sind zu beachten

Aufzüge

- An den Aufzügen ist ein Hinweisschild angebracht: „maximal nur 1 Person zulässig!“ (Ausnahme: Wirtschafts-Aufzug zwei Personen möglich mit Abstand)
- Die Bedienfelder der Aufzüge werden regelmäßig desinfiziert

Zimmer

- Die Tür-, Fenstergriffe und Lichtschalter werden bei jeder Reinigung desinfiziert
- Die Badarmaturen sowie die WC-Sitze werden desinfiziert
- Die Zimmer werden während des gesamten Reinigungsvorgangs „stoßgelüftet“
- Die Reinigungstücher werden nach jeder Abreise gewechselt
- Das Reinigungspersonal arbeitet mit vorgeschriebener Mund-Nasen-Schutzmaske

Tagungsräume

- Entsprechend der Abstandsregeln erfolgt die Zuteilung der Tagungsräume
- Vor den Tagungsräumen sind Hinweisschilder „Abstand halten“ angebracht
- weitgehend angeboten wird „parlamentarische Sitzordnung“
- Bei der Bestuhlung wird die Abstandsregelung beachtet (Tische und Stühle)
- Das Personal lüftet in den Mittags- und Abendpausen, beim „auffrischen und nachdecken“ durch geöffnete Fenster. Während der Tagung erfolgt die Belüftung im Erdgeschoss durch die Lüftungsanlage

- Die Tür-, Fenstergriffe und Licht- sowie Bedienungsschalter werden desinfiziert
- Medien die zur Verfügung gestellt werden (Laptop etc.) werden im gereinigten Zustand übergeben
- Mikrofone sind mit Schutz ausgestattet
- Aufgrund der Wechselwirkung von Abstand und Maskenpflicht haben Veranstalter die Wahlmöglichkeit, ob ein Mindestabstand von 1,5 m unter Wegfall der Maskenpflicht am Platz eingehalten oder bei Maskenpflicht am Platz auf Mindestabstände verzichtet wird, dies wird jedoch bereit vor Beginn in der Planung festgelegt.
- Die Veranstalter/Vertragspartner werden aufgefordert, die Abstandsregelungen im Raum einzuhalten, ggf. (nach behördlicher Vorgabe) Maske zu tragen - siehe sogenannte „Selbstverpflichtung des Vertragspartners“

Refektorium-Speisesaal / Taverna / Cafe

- Zur Sicherstellung der Mindestabstände wurde die Kapazität teilweise reduziert
- Im gesamten Restaurantbereich, außer an den Tischen, besteht Maskenpflicht
- Am Buffet ist Selbstbedienung nur mit frisch desinfizierten Händen möglich
- Ein Desinfektionsspender steht unmittelbar vor dem Buffet
- Mittags wird nach Möglichkeit das Essen am Tisch serviert
- Vor und nach den Mahlzeiten wird der Gastraum gründlich gelüftet
- Bei zulässigem Wetter wird im Außenbereich die Terrasse mit genutzt
- Es werden unter Umständen feste Zeitfenster für die Mahlzeiten mit den Tagungsgruppen vereinbart
- keine Menagen (Salz-, Pfeffer- und Zuckerstreuer) am Tisch, wird gerne auf Nachfrage in Portionsverpackung gereicht
- Die Tische werden nur mit Handschuhen eingedeckt
- Auf Tischdecken wird grds. verzichtet, falls vorhanden nach jeder Mahlzeit gewechselt
- Kaffeemaschine kann mit frisch desinfizierten Händen bzw. Einmalhandschuhen genutzt werden, Servicepersonal steht zusätzlich bereit
- keine Speisekarten sondern Menü an Tafel angeschrieben
- Abgeräumt wird durch Personal (primär erst wenn die Gäste den Tisch verlassen haben)
- Servicemitarbeiter_innen tragen Mund-Nasen-Schutzmasken
- Die aktuelle Regelung beruht auf den Vorgaben nach den Regelungen der Gastronomie

Pausenstationen

- Mit den Tagungsgruppen werden feste Zeitfenster für die Tagungspausen vereinbart, hier wird nach akt. zulässiger Vorgabe SB mit frisch desinfizierten Händen ermöglicht
- Zu den Pausenzeiten ist Personal verfügbar
- Die aktuelle Regelung beruht auf den Vorgaben nach den Regelungen der Gastronomie und erlaubt Bedien- bzw. offene Buffets

Unterweisung der Mitarbeiter_innen

- Alle Mitarbeiter_innen sind zur aktuellen erforderlichen Hygiene geschult
- Alle Mitarbeiter_innen beachten stets den persönlichen Mindestabstand
- Alle Mitarbeiter_innen haben entsprechende Masken und Arbeitsschutzmittel und müssen diese in den vorgeschriebenen Bereichen tragen
- Alle Mitarbeiter verwenden Arbeitsmittel, -werkzeuge etc. nacheinander, so dass Oberflächen, (z.B. Griffe) vor Gebrauch/Einsatz beim Nächsten gereinigt werden
- Handschuhe bzw. Einmalhandschuhe sind in den vorgesehen Bereichen zu tragen

- Mitarbeiterpausen werden entzerrt
- Mitarbeiter_innen mit erkrankten Anzeichen müssen ihren Hausarzt kontaktieren. Dieser veranlasst weitere Maßnahmen
- Personal-/Lieferanteneingang wird mehrmals täglich desinfiziert
- Lieferanten-Zutritt wird an Lieferanteneingang dokumentiert
- Desinfektion steht direkt am Personal-/Lieferanteneingang bereit

Gäste beachten vorgeschriebene Hygienemaßnahmen

- Mindestabstand im gastronomischen Bereich ist aktuell bei Einhaltung von 3G nicht erforderlich, wir bitten jedoch trotzdem um Wahrung eines Abstands
- Tragen von Mund-Nasen-Schutz immer in öffentlichen Bereichen (Fluren, Treppenhäusern etc.) und Innenräumen immer erforderlich
- Maskenpflicht im Tagungsraum entfällt bei Tischbestuhlung am Platz generell, bei Reihenbestuhlung nur, sofern der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann
- Maskenpflicht entfällt auch an Stehtischen, solange Speisen und Getränke eingenommen werden
- Beachtung der Husten- und Nies-Etikette
- Beachtung der Handhygiene
- Nutzung der bereitgestellten Desinfektionsmittel
- Gäste mit Erkältungssymptomen oder Fieber dürfen nicht anreisen. Befinden sie sich schon im Haus, werden sie gebeten, ihr Zimmer bzw. den räumlichen Rückzugsort zu nutzen. Weiteres Vorgehen wird telefonisch über die Rezeption geklärt
- Namen und Kontaktdaten des Gastes, Datum und Uhrzeit sind bei Betreten des Gebäudes an der Rezeption anzugeben bzw. direkt beim Veranstalter zu dokumentieren. Die Daten werden nach der aktuell notwendigen Aufbewahrungszeit nach Aufenthalt gelöscht/vernichtet

Veranstalter / Vertragspartner

Alle Vertragspartner werden aufgefordert ihrer Selbstverpflichtung nachzukommen und in den überlassenen Tagungsräumen selbst unter den Teilnehmern/Gästen für die vorstehenden Regelungen Verantwortung zu tragen und unterzeichnen eine Vereinbarung dazu.

Die Namensliste mit Kontaktdaten der Teilnehmer_innen und der Dokumentation, dass bei den Teilnehmern die 3-G-Regel abgefragt wurde, wird an der Rezeption spätestens am Tag der Veranstaltung selbstständig durch Veranstalter abgegeben und dort unter Wahrung der Fristen aufbewahrt.

Würzburg, 7. Oktober 2021



Exerzitienhaus Himmelspforten KdÖR
 der Diözese Würzburg
 Gudrun Dittmann-Nath
 (Geschäftsführung)