

# Hygienerahmenplan für den Betrieb der gewerblichen und gemeinnützigen Häuser / Restaurants Bereich Begegnung

---

## Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Hotel/Haus: Albrechtshof Hotels Berlin/Restaurant ALvis  
Name: Dana Schmiedel /Jeanette Engelke  
Tel. / E-Mail: 030-30886-606/131

*Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze, Hygieneregeln und Arbeitsschutzmaßnahmen unter Empfehlungen und Vorgaben des Robert-Koch-Institutes, der Landesregierungen und der Berufsgenossenschaften einzuhalten.*

---

## Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- ✓ Ständige Kontrolle der Einhaltung

## Mund-Nasen-Bedeckungen (kurz MNB)

- ✓ Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen und Gäste Mund-Nasen-Bedeckungen tragen, an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert bzw. nicht möglich ist (z.B. Kundenberatung) und da, wo es lt. Verordnungen gefordert ist.
  - MNB ist von MitarbeiterInnen und Gästen im ganzen Haus zu tragen
  - MNB ist im Büro zu tragen, wenn man vom Platz weggeht
  - MNB ist zu tragen auch an der Rezeption hinter der Plexiglasscheibe
- ✓ Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung | *Siehe Anlage 1 - Belehrung zu Corona-Verhaltensregeln Punkt 3*
- ✓ Ständige Kontrolle der Einhaltung

## Handhygiene

- ✓ Aushang von Anleitungen zur Handhygiene | *Siehe Anlage 2 -Vordruck Aushang*
- ✓ Bereitstellung von Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in den geforderten Bereichen
  - Lobby,
  - Restaurant,
  - vor den Tagungsräumen,
  - öffentliche Toiletten,
  - Personalraum,
  - Umkleiden der Mitarbeiter
  - Büroräume
  - Personaleingänge

- ✓ Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene | *Siehe Anlage 1 Belehrung zu Corona-Verhaltensregeln Punkt 4*
- ✓ Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- ✓ Bereitstellung von Einweghandschuhen, wo gefordert z.B Küche

## Reinigung, Lüften und Desinfektion

### Hinweise vom RKI zur Reinigung und Desinfektion von Oberflächen außerhalb von Gesundheitseinrichtungen im Zusammenhang mit der COVID-19-Pandemie

Stand: 4.4.2020

- ✓ In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die konsequente Umsetzung der Händehygiene die wirksamste Maßnahme gegen die Übertragung von Krankheitserregern auf oder durch Oberflächen darstellt.
- ✓ In Außenbereichen bzw. in öffentlichen Bereichen steht die Reinigung von Oberflächen im Vordergrund. Dies gilt auch für Oberflächen, welchen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, da auch hier Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden sollen.
- ✓ Eine routinemäßige Flächendesinfektion in häuslichen und öffentlichen Bereichen, auch der häufigen Kontaktflächen, wird auch in der jetzigen COVID-Pandemie nicht empfohlen. Hier ist die angemessene Reinigung das Verfahren der Wahl.
- ✓ Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so sollte diese generell als Wischdesinfektion durchgeführt werden. Eine Sprühdeseinfektion, d.h. die Benetzung der Oberfläche ohne mechanische Einwirkung, ist weniger effektiv und auch aus Arbeitsschutzgründen bedenklich, da Desinfektionsmittel eingeatmet werden können. Auch Raumbegasungen zur Desinfektion sind hier grundsätzlich nicht erforderlich. Für die Desinfektion können Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit gegen behüllte Viren verwendet werden. Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie "begrenzt viruzid PLUS" oder "viruzid" können ebenfalls verwendet werden. Geeignete Mittel sind u.a. in der Liste der vom RKI geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren ([RKI-Liste](#)) sowie in der [VAH-Liste](#) aufgeführt.
- ✓ Die Anwendung von alkoholbasierten Produkten ist aus Brandschutzgründen auf kleine Flächen zu beschränken.
- ✓ Regelmäßiges Lüften in allen Räumlichkeiten, Restaurant, Büros, Tagungsräumen, Lobby

## Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- ✓ Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben und sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- ✓ Alle Personen, mit denen 36 Stunden vor Auftreten der Symptome Kontakt bestanden hat (ungeschützter Kontakt mit weniger als 2m Abstand) müssen über den positiven Befund informiert werden, um ihrerseits Schutzmaßnahmen einzuleiten (z. B. eigener Test auf Covid 19 und/oder häusliche Quarantäne; das ist in Absprache mit den örtlichen Behörden und/oder Corona-Teststellen zu klären)
- ✓ Handlungsanweisung für den Umgang mit Covid infizierten Gästen - *Anlage 3*

## Steuerung des Mitarbeiter- und Gastverkehrs

- ✓ Anbringen von Bodenmarkierungen in Bewegungs- und Wartebereichen, um den Mindestabstand von 1,5m zu gewährleisten.
- ✓ Zutritt betriebsfremder Personen auf ein Minimum beschränken.
- ✓ Soweit möglich keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen beschäftigen.

---

## 2. Bereichsspezifische Maßnahmen

### Bei Reservierung Zimmer

- ✓ Gäste direkt nach der Buchung daran erinnern, dass sie schon vorab alle Daten für den Meldeschein ausfüllen bzw. sicherstellen, dass beim Ausfüllen der der Dokumente der Mindestabstand eingehalten wird.
- ✓ erkältete und erkrankte Gäste bitten, nicht anzureisen- jede Buchung kann bis auf weiteres kostenfrei umgebucht und auf einen anderen Reiseternin innerhalb der nächsten 12 Monate verschoben werden (Preisanpassungen vorbehalten)

### Am Eingang Hotel /Restaurant:

- ✓ Desinfektionsspender und/oder Möglichkeit zum Händewaschen im Eingangsbereich
- ✓ Automatik-, Eingangs- und Zwischentüren möglichst offen stehen lassen, je nach Witterung,  
(bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)  
Sonst regelmäßiges Lüften alle 20 Minuten mit Dokumentation
- ✓ Verhaltenshinweise (Mund-Nasenschutzpflicht und Mindestabstand) gut sichtbar aushängen
- ✓ Maximale Personenzahl in der Lobby: 24

### An der Rezeption:

- ✓ Vor der Rezeption Abstandsmarkierungen anbringen
- ✓ Check-in und –out Prozess mit Abstand gestalten
- ✓ Plexiglasschutz, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- ✓ MNB auch an der Rezeption hinter dem Plexiglasschutz
- ✓ Wenn möglich digitale Prozesse optimieren (Eingabe von Unterschrift, Meldeschein, Bezahlung, etc.), wenn möglich entsprechende Geräte nach jedem Gast desinfizieren
- ✓ Tresen regelmäßig reinigen oder desinfizieren, wenn Gäste am Tresen sind
- ✓ Möglichst kontaktlos bezahlen lassen, Barzahlungen vermeiden
- ✓ Wenn Bargeldannahme nicht vermeidbar, nicht direkt annehmen, sondern über Ablage (um Körperkontakt zu vermeiden)
- ✓ Kassenoberflächen und EC Geräte regelmäßig reinigen oder desinfizieren
- ✓ Alle haptischen Gegenstände vom Tresen entfernen (Obstkorb, Flyerangebote)
- ✓ Körperlicher Kontakt mit betriebsfremden Personen (Warenannahme) vermeiden
- ✓ Kofferabgabe ohne Körperkontakt, Übergabe vom Ticket wie bei Bargeld via Ablage

### Im Restaurant:

- ✓ Vorherige Reservierung von externen Gästen soweit möglich
  - Die Daten können sowohl digital als auch manuell erfasst werden.
  - Folgende Kontaktdaten sollten erfasst werden: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer
- ✓ Tischpläne erstellen
- ✓ Wenn möglich Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren
- ✓ Bei Hausgästen werden je nach Auslastung Zeitfenster für das Einnehmen des Frühstücks vergeben, um den Abstand zu wahren – Liste erstellen, beim Check-In Zeiten koordinieren
- ✓ Personen mit erkennbaren Symptomen (z. B. Erkältungsanzeichen) erhalten keinen Zutritt.

- ✓ Tragen einer MNB von den Servicemitarbeitern
- ✓ Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kommunizieren mit Mindestabstand
- ✓ Keine Entgegennahme von Garderobe – Garderobe verbleibt am Platz
- ✓ Handdesinfektion oder Händewaschen bei der Begrüßung anbieten
- ✓ Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- ✓ Zutritt/Eintritt steuern, es werden Plätze zugewiesen
- ✓ Markierungen auf dem Boden im Restaurant, weitere sichtbare Hinweise für die Gäste
- ✓ Tische so platzieren, dass Gäste stets einen Mindestabstand von 1,5 m zu einander haben
- ✓ Tischgrößen verkleinern (es dürfen nur Einzelpersonen, Paare, Familien zusammen sitzen) - Berlin: max. 6 Pax
- ✓ Tischgruppen (Stammgäste, Freunde, Gruppen) bis maximal 6 Personen!
- ✓ Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle verfügbaren Räume nutzen, um die Gäste weit möglichst voneinander zu trennen
- ✓ Regelmäßig lüften
- ✓ Auf alle Buffetangebote verzichten; ausschließlich Service am Tisch,
- ✓ Frühstück á la carte, Speisen und Getränke á la carte,
- ✓ Wenn möglich, Getränke mit Tablett servieren und die Gäste die Getränke selbst vom Tablett nehmen lassen
- ✓ Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen oder frisch gewaschenen Händen eindecken
- ✓ Beim Abräumen Abstand halten, soweit es geht!
- ✓ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- ✓ Möglichst keine Tischwäsche
- ✓ Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; wenn möglich auf Portionsverpackungen umstellen - Menagen werden auf Nachfrage des Gastes ausgegeben, und danach desinfiziert
- ✓ Nicht sprechen beim Servieren, erst wieder bei Mindestabstand
- ✓ Möglichst kontaktlos bezahlen lassen,
- ✓ Kassenoberflächen und EC Geräte regelmäßig reinigen oder desinfizieren
- ✓ Wenn Bargeldannahme nicht vermeidbar, nicht direkt annehmen sondern über Ablage (um Körperkontakt zu vermeiden)
- ✓ Tische und Stühle werden nach jedem Gastwechsel gereinigt oder desinfiziert
- ✓ Reinigung von Geschirr, Gläsern etc. ausschließlich maschinell

## Außergastronomie

- ✓ Weitläufiges Aufstellen der Außenmöbel, um den nötigen Abstand zu bekommen
- ✓ Keine Selbstbedienungs-Theken
- ✓ Abholung von Tellergerichten erlaubt
- ✓ konsequent auf den Mindestabstand bei Schlangenbildung achten

## Tagungsbereich:

- ✓ Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Bedeckung
- ✓ Vorerst je nach Raumgröße begrenzte Zahl von Gästen pro Tagung, immer aktualisiert nach Vorgaben der max. Versammlungsgröße durch die jeweilige Landesverordnung Pro Gast 4 qm Raumgröße (2x2m)
- ✓ Tagungsgetränke sind direkt auf dem Tisch pro Gast separat eingedeckt, keine zentralen Versorgungsstellen
- ✓ Kaffeepausen werden nicht als Buffets o.ä. bereitgestellt, sondern auf dem Sitzungstisch pro Gast eingedeckt oder alternativ als Lunchpaket ausgegeben
- ✓ Regelmäßiges Durchlüften des Tagungsraumes, mindestens stündlich
- ✓ In den Tagungspausen darauf achten, dass Mindestabstand eingehalten wird

- ✓ Vor dem Raum steht ein Desinfektionsspender bereit
- ✓ eine Teilnehmerliste wird pro Tag/ Veranstaltung geführt
- ✓ Veranstalter werden auf das regelmäßige Lüften im Tagungsraum hingewiesen, nach Möglichkeit alle 20 Minuten, selbstständig durchzuführen
- ✓ Ausreichende optische Hinweise für den Gast zu unseren Hygienemaßnahmen werden in den Bereichen angebracht

### Küche:

- ✓ Mund-Nase-Schutz bei mehr als zwei Küchenmitarbeitern in der Küche
- ✓ Auf Mindestabstand achten
- ✓ Arbeitsbereiche entzerren
- ✓ Arbeitsmaterialien häufig heiß abwaschen
- ✓ Einmalhandschuhe bei der Speisenzubereitung tragen
- ✓ häufigeres Wechseln der Reinigungs-, Anfasser- und Geschirrtücher

### In den öffentlichen Bereichen

- ✓ Hinweisschild in und an Aufzügen (auf allen Etagen): Nur ein Gast pro Aufzug oder Familienmitglieder aus einem Hausstand
- ✓ Sämtliche Türklinken, Fahrstuhlknöpfe, Lichtschalter, Handläufe, Vitрины etc. in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig gereinigt oder desinfiziert
- ✓ Das Housekeeping bestätigt das per Unterschrift auf einem Putzplan.

### In den öffentlichen Toiletten

- ✓ Beachtung des Mindestabstandes , Hinweis anbringen
- ✓ Seifen- und Desinfektionsspender aufstellen
- ✓ Keine waschbaren Handtücher, sondern ausschließlich Papierhandtücher
- ✓ Verkürzung der Reinigungszyklen
- ✓ Regelmäßiges Reinigen oder Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- ✓ Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft

### Auf der Etage:

- ✓ MNB tragen bei Gästekontakt und beim Bettenmachen
- ✓ Zimmer vor Reinigung gründlich lüften
- ✓ Einweghandschuhe bei der Reinigung tragen bzw. vor oder nach der Reinigung gründliches Händewaschen oder desinfizieren
- ✓ Saubere und schmutzige Wäsche konsequent trennen und nicht gemeinsam transportieren
- ✓ Reinigungslappen und Tücher nach jedem Zimmer gründlich auswaschen
- ✓ Bibel, Telefon und Fernbedienung nach jedem Gastwechsel reinigen oder desinfizieren
- ✓ Alle Oberflächen (Tische, Stühle, Nachttische, Mülleimer, Schranktüren) nach jedem Gastwechsel reinigen oder desinfizieren

---

## 4. MitarbeiterInnen

- ✓ Maßnahmen und Verhaltensregeln schriftlich fixieren gut sichtbar aushängen sowie ausreichend erklären.
- ✓ Tragen von MNBen für alle MitarbeiterInnen, da wo lt. Verordnungen gefordert und wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.
- ✓ MitarbeiterInnen schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand.



- ✓ MitarbeiterInnen so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können.
- ✓ MitarbeiterInnen sind aufgefordert, bei ersten Anzeichen einer Infektion zu Hause zu bleiben, sich zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- ✓ Besprechungen und MitarbeiterInnenversammlungen nur mit Mindestabstand führen
- ✓ In den Pausen- und Raucherbereichen Mindestabstand ebenfalls einhalten
- ✓ Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- ✓ Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren
- ✓ Begrenzung der Personen in den Umkleiden auf maximal 2-3 Personen gleichzeitig, je nach Größe der Umkleide
- ✓ Personenbezogene Dienstkleidung, ebenso wie Mund-Nasen-Schutz strikt getrennt von andern aufbewahren
- ✓ Gemeinsam mit MitarbeiterInnen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice etc.)
- ✓ Versetzte Arbeitszeiten in Büros mit mehreren Mitarbeitern
- ✓ Mittagspause, feste Zeiten der jeweiligen Abteilungen
- ✓ Essen wird ausgegeben, bzw. mit Einweg Handschuhen selbstständig genommen
- ✓ begrenze Personenzahl im Personalraum - maximal 6 Personen
- ✓ Entsprechende Hinweise auch im Personalfahrstuhl und den Umkleiden anbringen
- ✓ regelmäßige Belüftung der Büro- und Aufenthaltsräume
- ✓ Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
- ✓ Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- ✓ regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- ✓ Gefährdungsbeurteilung gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Pandemie-Plan gemäß BGN-Vorgabe erarbeiten
- ✓ Einbindung des Betriebsarztes und des Sicherheitsbeauftragten des Unternehmens
- ✓ Benennung eines Corona-Ansprechpartners
- ✓ Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten
- ✓ Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

## 5. Arbeitsprozesse

- ✓ Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss
- ✓ Ggf. Abholangebote (To-Go) weiterhin anbieten (auch auf der Website bewerben)
- ✓ Wo möglich, Homeoffice anbieten (z.B. Reservierung, Bankett, Buchhaltung, Assistentinnen)
- ✓ Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebs-fremden Personen zu vermeiden/zu reduzieren
- ✓ Tischpläne machen und in der neuen räumlichen Umgebung die Bewegungsabläufe trainieren (unbedachte Kehrtwendungen und unabsichtliches Zusammenstoßen der einzelnen Servicekräfte können so einfach und sicher vermieden werden).

## Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

- ✓ Schutz- und Hygienekonzept zur Vorlage und Einsicht aufbewahren
  - ✓ Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar im Gebäude aushängen
-

## Anlagen

Lt. Text

## Quellen:

[https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

<https://www.lebensmittelverband.de/download/lmverband-eckpunktepapier-corona-infektionsschutz-hygiene>

<https://www.dehoga->

[bundesverband.de/fileadmin/Startseite/09\\_DEHOGA\\_compact/Anlagen\\_2020/Ideensammlung\\_Betriebliche\\_Massnahmen\\_zu\\_m\\_Wiederhochfahren.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/09_DEHOGA_compact/Anlagen_2020/Ideensammlung_Betriebliche_Massnahmen_zu_m_Wiederhochfahren.pdf)

[https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)

[https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Reinigung\\_Desinfektion.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html)

[Abteilungsleiter der Berliner und Wittenberger Hotels](#)