

Corona-Präventionskonzept

Wir halten uns im Haus an die Leitlinien für Beherbergungsbetriebe vom Land Vorarlberg.
Unser Hygiene- und Präventionskonzept wurde nach dem Winter-Kodex Vorarlberg erstellt.

Beherbergungsbetrieb:

Haus Garni Luggi Leitner
Michel Leitner
Walsenstr. 333, 6993 Mittelberg
+43 5517 5735 - urlaub@luggi-leitner.de

Anzahl der Gästebetten: 22

inklusive Zustellbetten: 32

Anzahl der Mitarbeiter: 3

davon in Gästekontakt: 3

Kontaktdaten der Mitarbeiter: im Ordner Corona-Präventionskonzept

Mittelberg, 24.04.2021

Michael Leitner

Ort, Datum

Unterschrift Geschäftsinhaber/in

Covid-19-Beauftragte

Beatrix Leitner
Geburtsdatum: 13.10.1979
Walsenstr. 333, 6993 Mittelberg, +43 676 44 69 586, urlaub@luggi-leitner.de

Covid-19-Beauftragte - Aufgabenbereiche

- Analyse der Risikobereiche im Betrieb
- Erarbeitung eines Hygiene- & Präventionskonzepts
- Kontrolle auf Einhaltung und Dokumentation
- Ansprechpartner für die Umsetzung im Unternehmen
- Ansprechpartnerin für Behörden bei Infektionsfällen
- Erstellung einer Risikobewertung
- Zuständig für Mitarbeiter-Schulung
- Auskunftsperson für Gäste
- Kenntnis über Testmöglichkeiten für Gäste
- Vorgehensweise bei Auftreten eines Verdachtsfalls bzw. einer Covid-19-Infektion

Mittelberg, 24.04.2021

Beatrix Leitner

Ort, Datum

Unterschrift Covid-19-Beauftragte

Zusätzlich zu unserer bereits gelebten Hygiene (Gründliche Reinigung, Farbschema bei der Zimmerreinigung, persönliche Hygiene, Desinfektion, etc.) wird derzeit ein besonderes Augenmerk auf die Corona-Prävention gelegt. Wir haben für alle Bereiche des Hauses spezielle, auf den Bereich zugeschnittene, Maßnahmen umgesetzt.

Mindestabstand von 2 Meter gewährleisten

- a) Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher
- b) Auf Händeschütteln und Körperkontakt wird verzichtet - dafür gibt's ein herzliches Lächeln.
- c) Tische und Sitzgelegenheiten werden in den allgemein zugänglichen Bereichen so aufgestellt, dass der Mindestabstand gewährleistet ist bzw. Trennvorrichtungen (Klarsicht-Trenn Roll-Ups) wurden aufgestellt um bei geringerem Abstand eine sichere Trennung zu gewährleisten

Rezeption:

- **Vor der Anreise des Gastes:**
 - a) Informationen zu Verhaltensregeln, Präventionskonzept u.a. auf unserer Internet-Seite
 - b) Anreise nur mit aktuellem „Negativ-Test“ möglich
 - c) Hinweis an Gäste: „Bitte nicht anreisen, wenn Sie sich krank fühlen“

- **Ab Check in**
 - a) FFP 2-Masken Pflicht für alle Gäste
 - b) Gästeregistrierung für das „Contact-Tracing“
 - c) Check in nur mit gültigem negativen Testergebnis, Impfzertifikat oder Bestätigung über eine durchgemachte COVID-19-Erkrankungen möglich
 - d) zudem sind Tests vor Ort direkt bei Anreise geplant
 - e) Beaufsichtigte Selbsttests jeden 2. Tag
 - f) Aufsteller und Schilder mit Infos „Bitte Abstand halten“ und Verhaltensregeln
 - g) Kontaktlose Desinfektionsstation
 - h) Plexi-Glas Scheibe an der Rezeption für Check in/out
 - i) Meldescheinerstellung „ohne Unterschrift“
 - j) Kugelschreiber gibt's geschenkt
 - k) Bargeldlose Bezahlung
 - l) Elektronische Zusendung der Rechnung
 - m) Die Möglichkeit, Flaschen (50 ml) mit Desinfektions-Handreinigungsgel zu erwerben
 - n) Kontaktinformationen (Gesundheits-Hotline, Ärzte im Tal)
 - o) Corona-Infos für Gäste vom Land Vorarlberg
 - p) Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen im Bereich der Rezeption
 - q) Regelmäßiges Lüften des Eingangsbereichs
 - r) Schlüssel und Gästekarten werden nach Gebrauch desinfiziert
 - s) Stausituationen nach Möglichkeit durch Maßnahmen zur Besucherlenkung vermeiden. Verweildauer an der Rezeption möglichst kurz gestalten.

Allgemein zugängliche Bereiche (Aufenthaltsraum-Spielzimmer, Bar, öffentliche Toiletten)

- a) FFP 2 Masken für Gäste beim Betreten der öffentlichen Bereiche
- b) Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Mitarbeiter mit Kundenkontakt
- c) Aufsteller und Schilder mit Infos „Bitte Abstand halten“ und Verhaltensregeln
- d) Es wird mit Hinweisschildern auf die Konsumation von Speisen und Getränken nur am Sitzplatz hingewiesen
- e) Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer)
- f) Im Spielzimmer Reinigung der Spielzeuge mit Desinfektionsmittel
- g) Es stehen Desinfektionstücher für Flächen und Desinfektionsmittel im Spielzimmer zur Verfügung
- h) Frequenzabhängige Reinigung der allgemeinen Sanitärbereiche (insbesondere Kontaktflächen)
- i) ausreichend (Desinfektions-) Seife und Einweghandtücher werden zur Verfügung gestellt
- j) Desinfektionsspender an zentralen Punkten
- k) Regelmäßiges Lüften (1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit möglich)
- l) Zeitschriften, Prospekte etc. werden so gut es geht vermieden und digital zur Verfügung gestellt

Frühstücksraum

- a) Die allgemeinen Leitlinien für Beherbergungsbetriebe werden beachtet.
- b) Die allgemeinen Covid-19 Verhaltensregeln hängen am Eingang zum Frühstücksraum aus
- c) Desinfektion Spender beim Eingang des Frühstücksraum
- d) FFP2 Masken-Pflicht für Gäste beim Betreten der öffentlichen Bereiche
- e) Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Mitarbeiter mit Kundenkontakt
- f) Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer)
- g) Regelmäßiges Lüften (1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit möglich)
- h) Aufsteller und Schilder mit Infos „Bitte Abstand halten“ und Verhaltensregeln
- i) Es wurden Tische aus dem Frühstücksraum entfernt um die Abstände zu gewährleisten die Gäste der Ferienwohnungen frühstücken bei Bedarf in der „Bar“
- j) Feste Tische für Gäste während des ganzen Aufenthalts
- k) Die Tische (inklusive Menagen) , Stühle und Bänke werden nach der Abreise der Gäste desinfiziert, Tischwäsche gewechselt
- l) Konsumation von Speisen und Getränken nur am Sitzplatz
- m) Gäste können nach Reinigung der Hände an einem Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen
- n) Auf die Verhaltensregeln (Desinfektion bevor Speisenentnahme am Buffet, etc) wird mit Aufstellern am Tisch hingewiesen
- o) Desinfektion Spender direkt beim Frühstücksbuffet
- p) Tischabfälle für Einweg-Taschentücher stehen bereit

Individuelle Wohnbereiche - Zimmer

- a) Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Mitarbeiter mit Kundenkontakt
- b) Die Zimmer werden bei der Reinigung gelüftet
- c) Nach jedem Gästewechsel wird mit besonderer Aufmerksamkeit gereinigt, vor allem werden viel berührte Gegenstände wie Fernbedienungen, Griffe, Touchscreens und Lichtschalter desinfiziert
- d) Schwer zu reinigende Dekorationsgegenstände wurden aus den Zimmern nach Möglichkeit entfernt.
- e) Bei der täglichen Reinigung werden die Reinigungstücher und Handschuhe nach jedem Zimmer gewechselt
- f) Covid-19-Verhaltensregeln in der (digitalen und analogen) Zimmermappe
- g) Ein „Notfallplan“ mit Ablaufregeln im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion wurde erstellt

Küche - Frühstücksküche

- a) Die allgemeinen Leitlinien für Beherbergungsbetriebe werden beachtet.
- b) Die allgemeinen Covid-19 Verhaltensregeln hängen am Eingang zur Küche aus
- c) Einhaltung des Mindestabstands von 1m bei Mitarbeitern - ansonsten Maskenpflicht
- d) Handhygiene Regeln werden eingehalten - Schilder zur Erinnerung hängen aus
- e) Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer)
- f) Genaue Trennung zwischen sauberem und schmutzigem Geschirr
- g) Regelmäßige Reinigung von Arbeitsmaterialien
- h) Regelmäßiges Lüften (1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit möglich)

Sauna

- a) Es gelten grundsätzlich die Richtlinien bzw. Empfehlungen zur Wiedereröffnung von Einrichtungen nach dem Bäderhygienegesetz und der Bäderhygieneverordnung, sowie die Richtlinien für Freizeit und Sportbetriebe
- b) Sauna nur noch gegen Reservierung, dafür aber exklusiv für 1-1 ½ Stunden
- c) Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Türgriffe, Lichtschalter, Liegen...) nach jeder Nutzung

Skikeller-Schuhraum

- a) Aufsteller und Schilder mit Infos „Bitte Abstand halten“ und Verhaltensregeln
- b) Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Gäste beim Betreten der öffentlichen Bereich
- c) Hinweise zur Zugangsbeschränkung bei Stoßzeiten
- d) Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter)
- e) Regelmäßiges Lüften

Mitarbeiter-Schulung & Testung

- a) Schulung vor dem erstmaligen Dienstantritt durch Covid-19-Beauftragten über die Regeln und Maßnahmen des Covid-19-Hygiene und Präventionskonzept
- b) Mitarbeiter werden über das Erkennen von Covid-19-Symptomen informiert
- c) Mitarbeiter werden über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen informiert
- d) Mitarbeiter kennen die notwendigen Schritte, die im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion einzuleiten sind
- e) Jeder Mitarbeiter/jede Mitarbeiterin unterschreibt einen Unterweisungsnachweis
- f) Testung aller Mitarbeiter vor erstmaligem Dienstantritt
- g) Fiebermessen bei Mitarbeitern vor dem Dienstbeginn

Verhalten für Gäste in Beherbergungsbetrieben

- Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen außer gegenüber Personen aus dem gemeinsamen Haushalt oder Mitreisenden aus der gemeinsamen Wohneinheit halten.
- FFP 2 Maske in allgemein zugänglichen Indoor-Bereichen. 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.
- Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder) halten.



Beim Eintreten und Verlassen des Lokals ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.



Im Vorfeld nach Möglichkeit Tisch reservieren.



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 zu Hause bleiben.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

www.sichere-gastfreundschaft.at

Gastronomie

Verhalten für einen sicheren Umgang miteinander.

Verhalten für Mitarbeiter

- a) Wöchentliche Corona-Testung aller Mitarbeiter
- b) Mindestabstand von 2 Meter auch zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Auch bei vorhandenem Küchenbetrieb soweit möglich darauf achten.
- c) MNS-Masken 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.
- d) Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS sowie Verwahrung beachten.
- e) Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.
- f) Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife waschen - Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
- g) Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
- h) Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen - wenn möglich - Außenluftströme erhöhen.
- i) Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- j) Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
- k) Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin, dem Arbeitgeber mitzuteilen.

LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Verhalten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICH



Mindestabstand von 1 Meter zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.



MNS-Masken oder Alternativen im Kundenkontakt im geschlossenen Gastraum verpflichtend tragen. In anderen Bereichen (z.B. Lager, Küche), wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich, nur im Einvernehmen mit Arbeitgeberseite.



Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. Face-Shield sowie Verwahrung beachten.



Gäste in Verhaltensregeln einweisen.



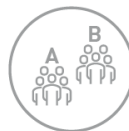
Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife mind. 30 Sekunden waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!



Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.



Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen, wenn möglich Außenluftströme erhöhen.



Einteilung in konstante Teams, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.



Arbeitgeberin/Arbeitgeber umgehend bei bekannter Ansteckung mit COVID-19 informieren.

www.sichere-gastfreundschaft.at

Gastronomie

Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.