



FRANKEN
AKADEMIE
SCHLOSS SCHNEY

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT

*Franken-Akademie
Schloss Schney e.V.*



ZUM SCHUTZ UNSERER GÄSTE
UND MITARBEITER/-INNEN VOR
EINER WEITEREN AUSBREITUNG
DES COVID-19 VIRUS VERPFLICHTEN
WIR UNS DIE FOLGENDEN
INFEKTIONSSCHUTZ-GRUNDSÄTZE
UND HYGIENE-REGELN
EINZUHALTEN.

ANSPRECHPARTNER:

Geschäftsführer
Dr. Martin Michael Lang

INHALTSVER- ZEICHNIS

Grundsätze	S. 3
Mindestabstand 1,5 Meter	S. 4, 5
Mund-Nasen-Bedeckungen	S. 6, 7
Verhalten bei Verdachtsfällen	S. 8
Handhygiene	S. 9
Umgang mit den Gästen im Seminar- und Gaststättenbereich	S. 10
Haupteingänge der Franken-Akademie	S. 11, 12
Check-In an der Rezeption	S. 13
Gästezimmer	S. 14
Reservierungen	S. 15, 16
In der Gaststätte	S. 17, 18, 19
Biergarten	S. 20
Toiletten	S. 21
In der Küche	S. 22
Arbeitsprozesse	S. 23
Interner Umgang	S. 24, 25
Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Betriebs und weitere Hygienemaßnahmen	S. 26

GRUNDSÄTZE

In allen Bereichen der Franken-Akademie gelten folgende Grundsätze:

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen stets sicher.
- Wir stellen sicher, dass unsere Mitarbeiter im Kontakt mit Gästen eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen.
- Wir tragen dafür Sorge, dass unsere Gäste auf dem Weg zu den Seminarbereichen, zum Tisch, zu den Gästezimmern oder zur Toilette eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen. Gäste können gegebenenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung an der Rezeption erwerben.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) bleiben von der Franken-Akademie fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

1,5 METER ABSTÄNDE

Unsere Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands vom 1,5 Meter

- Alle eingesetzten Mitarbeiter der Franken-Akademie werden vor ihrem jeweiligen Arbeitsbeginn über die Abstandsregelung unterwiesen
- Hinweisschilder zur Abstandsregelung hängen in ausreichender Zahl aus.
- Der Zutritt zum Restaurant wird gesteuert. Ein Schild „Sie werden platziert“ wird im Eingangsbereich des Restaurants aufgestellt.
- Die Gäste werden am Eingang der Gaststätte empfangen und platziert.
- Wo möglich werden Laufwege als Einbahnstraßen markiert.
- Die Garderobe verbleibt am Platz (sowohl im Seminar- als auch im Gaststättenbereich)

1,5 METER ABSTÄNDE

Fortsetzung:

- So weit als möglich wird der Gastronomiebetrieb der Franken-Akademie mit Vorabreservierungen organisiert.
- Buffets: Sofern ein Buffet angeboten wird sind die Speisen und Getränke vorportioniert und abgepackt. Alternativ werden die Speisen und Getränke von einer Servicekraft ausgegeben.
- Alle Mitarbeiter tragen zur Kontrolle der Abstandsregel bei.

MUND-NASEN-BEDECKUNGEN

Grundsätze zum Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen an der Franken-Akademie:

- Die Gäste der Franken-Akademie haben eine Mund-Nase-bedeckung zu tragen. Am Tisch im Seminarbereich und im Speisesaal/Gaststätte darf diese abgenommen werden.
- Die Mitarbeiter der Franken-Akademie tragen ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung in Räumlichkeiten und Außenbereichen, in denen sich Gäste aufhalten. **Dabei wird der Abstand zwischen den Mitarbeitern nur in zwingend notwendigen Ausnahmefällen 1,5 Meter unterschreiten. Hierbei tragen die Mitarbeiter immer eine Mund-Nasen-Bedeckung.**
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, werden vorrangig keine MitarbeiterInnen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigt

MUND-NASEN-BEDECKUNGEN

Fortsetzung Grundsätze zum Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen an der Franken-Akademie:

- Die Mitarbeiter der Franken-Akademie werden in die richtige Handhabung der Mund-Nasen-Bedeckung unterwiesen.
- Für die Mitarbeiter werden geeignete Mund-Nase-Bedeckungen bereitgestellt. Gäste der Franken-Akademie können diese an der Rezeption erwerben.

VERHALTEN BEI VERDACHTSFÄLLEN

Verhaltensregeln bei Verdachtsfällen:

- Beschäftigte und Gäste mit verdächtigen Symptomen werden aufgefordert das Betriebsgelände der Franken-Akademie zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben.
- Betroffene Personen werden zudem aufgefordert sich umgehend an einen Arzt oder an das Gesundheitsamt zu wenden.
- Ein Infektionsnotfallplan trifft Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung der Franken-Akademie zum Umgang mit Verdachtsfällen

HANDHYGIENE

Grundsätze für die Handhygiene:

- Spender mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion werden bereitgestellt.
- Die Mitarbeiter der Franken-Akademie werden zur Handhygiene und zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen geschult.
- Papierhandtücher zur Einmalbenutzung werden bereitgestellt.
- Den Mitarbeitern der Franken-Akademie werden Einweghandschuhe bereitgestellt.

UMGANG MIT GÄSTEN:

Persönlicher Umgang mit den Gästen im Seminar- und Gaststättenbereich:

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen.
- Kommuniziert wird mit dem Mindestabstand.
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, ist die Mund- und Nasen-Bedeckung zu tragen, für Service-MitarbeiterInnen verpflichtend.
- Beim Servieren und Abräumen möglichst wenig sprechen.
- Die Hände sind häufig und gründlich zu waschen.

HAUPTeingänge

An den Eingängen der Franken-Akademie:

- Die Gäste werden per Hinweisschild darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber ein Aufenthalt, eine Beherbergung und/oder eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste werden per Hinweisschild über die Einhaltung des Abstandsgebots von mind. 1,5m und die Reinigung der Hände informiert.
- An den Eingängen werden Desinfektionsspender bereitgestellt.
- Die Gäste der Franken-Akademie werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).

HAUPTINGÄNGE

Fortsetzung Eingänge der Franken-Akademie:

- Unsere Gäste haben ab Betreten der Franken-Akademie eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Speisetisch und an den jeweiligen Tischen in den Seminarräumen kann diese abgenommen werden.
- In der Gaststätte werden die Gäste durch das Personal der Franken-Akademie eingewiesen und platziert. Dazu wird ein Schild angebracht: „*Sie werden platziert*“.
- Die Garderobe verbleibt sowohl in den Seminarräumen als auch in der Gaststätte und in den Speisesälen am Platz und wird nicht entgegengenommen.

CHECK-IN

Maßnahmen bei Check-In:

Beim Check-in werden die Kontakte zwischen den Mitarbeitern einerseits und Gästen andererseits auf das Notwendige beschränkt bzw. so gestaltet, dass der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z. B. Stifte, Meldescheine) beschränkt bleibt oder dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.

GÄSTEZIMMER:

Maßnahmen bezüglich der Gästezimmer:

Insbesondere bei der Reinigung der Gästezimmer werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten. Die Reinigung der Gäste- und Gemeinschaftszimmer hat möglichst in Abwesenheit der Gäste zu erfolgen, um Kontakte zu vermeiden.

Der Einsatz von Gegenständen in den Gästezimmern, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z. B. Stifte, Magazine, Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), ist auf ein Minimum zu reduzieren und so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z. B. Seminarbereich).

RESERVIERUNGEN

Grundsätze für die Reservierung durch den Gast:

- Die Gäste der Franken-Akademie sollen möglichst im Voraus reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern.
- Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur dann zulässig, wenn lange Warteschlangen vermieden werden.
- Gästedaten müssen pro Gästegruppe von mindestens einer Person erhoben werden.
- Folgende Gästedaten werden erhoben: Vor- und Familienname, Telefonnummer, Anzahl der Gäste, Zeitraum des Besuchs – Erfassung in einer Gästeliste.
- Die Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO wird durch Aushang erfüllt.

RESERVIERUNGEN

Fortsetzung Grundsätze für die Reservierung durch den Gast:

- Zur Verringerung des Infektionsrisikos kann die Aufenthaltsdauer in der Gaststätte und in den Speisesälen beschränkt werden.
- Die Gäste werden gebeten eine Mund- und Nasenbedeckung mitzubringen. Alternativ kann diese käuflich erworben werden.

GASTSTÄTTE

In der Gaststätte:

- Zwischen Gästen ist ein Abstand von 1,50m einzuhalten. Ausnahmen gelten für Personen, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts, Familien).
- Die Bewirtung wird an den Tischen durchgeführt.
- Auch bei schwacher Frequenz werden möglichst alle verfügbaren Flächen und Räume der Speisesäle, der Gaststätte und des Biergartens genutzt, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen.
- Auf Tischwäsche wird verzichtet.
- Die Tischdeko wird minimal gehalten.

GASTSTÄTTE

Fortsetzung Gaststätte:

- Buffetangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgepackte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden, kann ein Buffet an der Franken-Akademie angeboten werden.
- Speisekarten werden zur Mehrfachanwendung nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Es werden Papier- statt Stoffservietten angeboten.
- Besteck und Gläser werden mit Einweghandschuhen eingedeckt; alternativ wird Besteck auf Teller an die Tische gebracht.

GASTSTÄTTE

Fortsetzung Gaststätte:

- Es werden möglichst Tellergerichte gereicht.
- Wo möglich soll in der Gaststätte kontaktlos bezahlt werden.
- Die Kassenoberfläche und das EC-Gerät sind regelmäßig zu desinfizieren.
- Wo möglich werden Laufwege als Einbahnstraße markiert.
- Nach jeder Tischbelegung werden die Tische und die Handkontaktflächen der Stühle gereinigt.
- Die Räume mit Publikumsverkehr werden regelmäßig gelüftet (wenigstens alle zwei Stunden).

BIERGARTEN:

Biergarten:

- Um die Mindestabstände einzuhalten werden die Terrassenmöbel weitläufig aufgestellt.
- Es gibt keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen.
- Es wird konsequent auf die Mindestabstände geachtet.

TOILETTE

Toilette:

- Seifen- und Desinfektionsspender sind aufgestellt.
- Es werden keine wiederverwendbaren Handtücher verwendet.
- Die Reinigungszyklen werden verkürzt.
- Die Türklinken und Armaturen werden regelmäßig desinfiziert.
- Jedes zweite Urinal wird gesperrt um Mindestabstände zu beachten.

KÜCHE:

In der Küche:

- Die Arbeitsbereiche werden möglichst entzerrt.
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen.
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden.
- Arbeitsmaterialien werden häufig mit heißem Wasser gereinigt.
- Die Küche und Spülküche wird regelmäßig gelüftet.
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

ARBEITSPROZESSE:

Arbeitsprozesse:

- Abstandsgebote von 1,50 m sind zu beachten, auch und besonders unter den MitarbeiterInnen der Franken-Akademie.
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft.

INTERNER UMGANG:

Umgang mit MitarbeiterInnen:

- Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und im Küchen- sowie im Thekenbereich für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.
- Die Mitarbeiter der Franken-Akademie werden in Hygiene-, Verhaltensregeln und Mindestabstand eingewiesen.
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.
- Die Mitarbeiterbesprechungen werden nur mit Mindestabstand geführt.
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten.

INTERNER UMGANG:

Fortsetzung Umgang mit MitarbeiterInnen:

- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel werden zur Verfügung gestellt.
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion wird ermöglicht.
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft.

SONSTIGES:

Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

- Die HACCP-Grundsätze werden eingehalten.
- Die Trinkwasserleitungen werden vorab durch einen Hausmeister in Betrieb genommen.
- Die Getränkeschankanlage wird vorab geprüft.
- Die vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager werden vorab überprüft und ggfs. aussortiert.
- Vorab wird auf evtl. Schädlingsbefall kontrolliert.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
- Benennung eines betrieblichen Hygienebeauftragten.