



Corona-Präventionskonzept

Wir halten uns im Gästehaus Fritz an die Leitlinien für Beherbergungsbetriebe des Landes Vorarlberg.
Unser Hygiene- und Präventionskonzept wurde nach dem Präventionskodex „sichere Gastfreundschaft“ erstellt.

Beherbergungsbetrieb:

Gästehaus Fritz
Alexandra Broger
Walsenstr. 349, 6993 Mittelberg
gaestehaus.fritz@aon.at +43 5517 5848

Anzahl der Gästebetten: 18

inklusive Zustellbetten: 28

Anzahl der Mitarbeiter: 3

davon in Gästekontakt: 3

Mittelbrg, 26.04.2021
Ort, Datum

Alexandra Broger
Unterschrift Geschäftsinhaber/in

Covid-19-Beauftragte

Alexandra Broger
Geburtsdatum: 30.07.1976
Walsenstr. 349, 6993 Mittelberg

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, 26.04.2021
Ort, Datum

Alexandra Broger
Unterschrift Covid-19-Beauftragte

Zusätzlich zu unserer bereits gelebten Hygiene (Gründliche Reinigung, 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.



Abstandsregeln

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt wird verzichtet – dafür gibt's ein herzliches Lächeln.

Rezeption:

- **Vor der Anreise des Gastes:**
 - Informationen zu Verhaltensregeln, Präventionskonzept u.a. auf unserer Internet-Seite
 - Hinweis an Gäste welche Bedingungen derzeit gelten. Z.B. Anreise nur für Getestete (PCR-Test nicht älter als 72h, Antigentest nicht älter als 48h), Geimpfte (ab dem 22. Tag nach der Erstimpfung) sowie für Genesene. Dies gilt ab dem 12. Lebensjahr.
 - Kostenlose Selbsttests im Haus für abgelaufene Testergebnisse
- **Ab Check in:**
 - Zertifikat bzw. Grüner Pass wird kontrolliert
 - Gästeregistrierung für das „Contact-Tracing“
 - Aufsteller und Schilder mit Infos „Bitte Abstand halten“ und Verhaltensregeln
 - Kontaktlose Desinfektionsstation
 - Plexi-Glas Scheibe an der Rezeption für Check in/out
 - Meldscheinerstellung „ohne Unterschrift“
 - Bargeldlose Bezahlung
 - Elektronische Zusendung der Rechnung
 - Kontaktinformationen (Gesundheits-Hotline, Ärzte im Tal, Testmöglichkeiten etc.)
 - Corona-Infos für Gäste vom Land Vorarlberg
 - Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen im Bereich der Rezeption
 - Regelmäßiges Lüften des Eingangsbereichs
 - Schlüssel und Gästekarten werden nach Gebrauch desinfiziert
 - Stausituationen nach Möglichkeit durch Maßnahmen zur Besucherlenkung vermeiden. Verweildauer an der Rezeption möglichst kurz gestalten.

Frühstücksraum

- Die allgemeinen Leitlinien für Beherbergungsbetriebe werden beachtet.
- Die allgemeinen Covid-19 Verhaltensregeln hängen am Eingang zum Frühstücksraum aus
- Desinfektionsspender beim Eingang des Frühstücksraum
- Pflicht für Gäste beim Betreten der öffentlichen Bereiche
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer)
- Regelmäßiges Lüften (1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit möglich)
- Die Tische (inklusive Menagen) , Stühle und Bänke werden nach jeder Nutzung desinfiziert.
- Konsumation von Speisen und Getränken nur am Sitzplatz
- Gäste können nach Reinigung der Hände an einem Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen
- Auf die Verhaltensregeln (Desinfektion bevor Speisenehmung am Buffet, etc.) wird hingewiesen
- Desinfektionsspender direkt beim Frühstücksbuffet

Individuelle Wohnbereiche – Zimmer



- Die Zimmer werden während der Reinigung gelüftet
- Nach jedem Gästewechsel wird mit besonderer Aufmerksamkeit gereinigt, vor allem werden viel berührte Gegenstände wie Fernbedienungen, Griffe, Touchscreens und Lichtschalter desinfiziert
- Schwer zu reinigende Dekorationsgegenstände wurden aus den Zimmern nach Möglichkeit entfernt.
- Bei der täglichen Reinigung werden die Reinigungstücher und Handschuhe nach jedem Zimmer gewechselt
- Ein „Notfallplan“ mit Ablaufregeln im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion wurde erstellt

Küche - Frühstücksküche

- Die allgemeinen Leitlinien für Beherbergungsbetriebe werden beachtet.
- Die allgemeinen Covid-19 Verhaltensregeln hängen aus
- Handhygiene Regeln werden eingehalten – Schilder zur Erinnerung hängen aus
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer)
- Regelmäßige Reinigung von Arbeitsmaterialien
- Regelmäßiges Lüften (1 Mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit möglich)

Skikeller-Schuhraum

- Hinweise zur Zugangsbeschränkung bei Stoßzeiten
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen (Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter)
- Regelmäßiges Lüften

Mitarbeiter-Schulung & Testung

- Schulung vor dem erstmaligen Dienstantritt durch Covid-19-Beauftragten über die Regeln und Maßnahmen des Covid-19-Hygiene und Präventionskonzept
- Mitarbeiter werden über das Erkennen von Covid-19-Symptomen informiert
- Mitarbeiter werden über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen informiert
- Mitarbeiter kennen die notwendigen Schritte, die im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion einzuleiten sind
- Testung, Impfung oder Genesung als Voraussetzung zum Dienstantritt
- Fiebermessen bei Mitarbeitern vor dem Dienstbeginn

Verhalten für Gäste in Beherbergungsbetrieben

- Im Vorfeld nach Möglichkeit Frühstückszeiten reservieren. Stausituationen an der Rezeption und im Frühstücksraum 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!



Verhalten für Mitarbeiter

- Voraussetzung für den Dienstantritt ist eine Impfung, Genesung oder ein negatives Testergebnis (PCR-Test nicht älter als 72h, Antigentest nicht älter als 48h)
- 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
- Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dürfen arbeiten
- Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin, dem Arbeitgeber mitzuteilen.



1. Mindestens 2 Meter Abstand zu fremden Personen halten.



2. Auf Händeschütteln bei der Begrüßung verzichten.



3. Maske bei Menschenansammlungen tragen.



4. Hände mehrmals täglich waschen.



5. Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.