



# 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](mailto: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.
- Tische und Sitzgelegenheiten verfügen über Spuckschutztrennwände oder sind so aufgestellt, dass ein Abstand von 2 Metern gewährleistet ist

## 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 sowie für Genesene
- **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
  - Meldescheinerstellung „ohne Unterschrift“
  - Kugelschreiber gibt's geschenkt
  - 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
- Das Tragen von FFP2-Masken ist obligatorisch
- 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**

- Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Mitarbeiter mit Kundenkontakt
- 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
- Einhaltung des Mindestabstands von 2m bei Mitarbeitern – ansonsten Maskenpflicht
- 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**

- Mund-Nasen-Schutz Pflicht für Gäste beim Betreten der öffentlichen Bereich
- 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

- Mindestens 2 Meter Abstand zu anderen Personen außer gegenüber Personen aus dem gemeinsamen Haushalt oder Mitreisenden aus der gemeinsamen Wohneinheit halten.
- Eng anliegender Mund-Nasen-Schutz (FFP2-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 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!



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.

### 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)
- Mindestabstand von 2 Metern auch zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Auch bei vorhandenem Küchenbetrieb soweit möglich darauf achten.
- FFP2-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.
- Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS sowie Verwahrung beachten.
- 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.

