

Betriebliches Schutzkonzept

Unser Hygienekonzept nach Vorgaben des Corona-Pandemie
Hygienekonzeptes Beherbergung der Bayerischen Staatsregierung
Überarbeitete Version vom 19.05.2021

Ansprechpartner: Hannah und Franz Gramminger

Organisatorisches

- Gäste werden über allg. Hygienemaßnahmen im Vorfeld und am Anreisetag informiert
Bei Nichteinhalten der Regeln kann von der Möglichkeit der vorzeitigen Vertragsbeendigung Gebrauch gemacht werden.
- Spezifische Verhaltensregeln für unseren Betrieb haben wir auf unserer Homepage kommuniziert. Diese „Sailerhof-Verhaltensregeln“ werden zudem den Gästen beim Check-in noch einmal ausgehändigt
- Sie werden vor Anreise darauf hingewiesen, dass für Personen,
 - die eine nachgewiesene SARS -CoV2-Infektion haben
 - die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten oder Quarantänemaßnahmen unterliegen
 - mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schweredie Anreise nicht gestattet ist.
- Jeder Gast ab 6 Jahren braucht bei Anreise einen 24h alten negativen Coronatest (POC-Antigentest, PCR-Test)
- Jeder Gast ab 6 Jahren braucht alle 72h einen neuen negativen Coronatest (POC-Antigentest, PCT-Test), bei einer Inzidenz ab 35
 - Ausgenommen von der Testpflicht sind vollständig geimpfte (14 Tage nach zweiter Impfung) und Genesene (wenn zugrundeliegende Testung mittels PCR erfolgt ist und mindestens 28 Tage, höchstens 6 Monate zurückliegt). Zudem Kinder bis zum 6. Geburtstag und Schülerinnen und Schüler, die regelmäßigen Testungen im Rahmen des Schulbesuchs unterliegen.
- Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben sie sich unverzüglich zu isolieren und dürfen Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr betreten. Sie haben uns so rasch wie möglich zu kontaktieren und den Aufenthalt zu beenden.
- Unsere Mitarbeiter wurden im Umgang mit Mund-Nase-Bedeckung, zu allgemeinen Hygienevorschriften und zum richtigen Händewaschen geschult.
- Die allgemeinen Hygieneregeln sind sichtbar angebracht.

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung.
- Vermieter, Mitarbeiter und Gäste müssen in gemeinschaftlich genutzten Bereichen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Ausgenommen sind weitläufige Außenbereiche.
- Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Seife, (Einmal-)Handtücher und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.

- Regelmäßiges Lüften der Zimmer/Ferienwohnungen sowie der gemeinschaftlich genutzten Räume
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude
- Regelmäßige (alle zwei Tage), in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter) im öffentlichen Bereich
- Gründliche Reinigung und Oberflächendesinfektion in den Zimmern/Fluren und Ferienwohnungen bei jedem Wechsel
- Zimmerservice Mo/Mi/Fr/Sa mit Reinigung, Lüftung und Oberflächendesinfektion häufig berührter Flächen
- Alle Reinigungsschritte werden von uns dokumentiert
- Desinfektion der Zimmerschlüssel nach jedem Wechsel
- Unser Parkplatzkonzept sieht vor, dass die Gäste der Ferienwohnungen vor den jeweiligen Wohnungen parken. Die Gäste der Zimmer können auf der großen Wiese vor dem Bauernhaus parken. In jedem Fall ist immer auf einen ausreichenden Mindestabstand zu achten.
- Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

Betrieblicher Ablauf

- Nur diejenigen Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung gemäß jeweils aktueller Rechtslage nicht gilt, dürfen gemeinsam eine Wohneinheit beziehen
- Beim Check-in werden die Kontakte zwischen dem Vermieter und seinen Mitarbeitern einerseits und Gästen andererseits sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z. B. Stifte, Meldescheine) auf das Notwendige beschränkt. Nach jeder Benutzung erfolgt eine Reinigung oder Auswechslung dieser.
- Bei der Reinigung der Wohneinheit werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten
- Der Einsatz von Gegenständen in den Wohneinheiten, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z. B. Stifte, Magazine, Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), sind auf ein Minimum reduziert und so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.

Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen im Eingangsbereich bzw. bei der Frühstücksausgabe
- Aushang von Hinweisschildern auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

Mund-Nasen Bedeckung

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckung tragen
- Hinweis an Gäste, dass eine Mundschutzpflicht (FFP2/FFP3) in allen gemeinschaftlich genutzten Bereichen besteht
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Bereitstellung von Mund-Nasen Bedeckung für Mitarbeiter/-innen

Check-in

- Anmeldung nur durch eine Person der jeweiligen Wohneinheit
- Unterschreiben unserer Selbstverpflichtung sowie Datenschutzerklärung mit einem desinfizierten Kuli
- Aushändigung unserer Sailerhof-Verhaltensregeln sowie unseres Schutzkonzeptes (bei Bedarf)
- Die Meldescheine und Zimmerschlüssel befinden sich in der jeweiligen Wohneinheit
- Die Zimmertüren/Ferienwohnungen werden von dem Gast geöffnet
- Erklären unseres Frühstücksablaufs

Frühstück/Verpflegung

- Die Frühstücksübergabe findet kontaktlos im Eingangsbereich statt. Es werden Käse/Wurststeller für jedes Tablett zusammengestellt. Marmelade, Honig und Zucker werden in Einmalgrößen bereitgelegt
- Die Frühstückstabletts werden nach jedem Benutzen desinfiziert
- Die Tische sind sowohl im Außenbereich als auch im Frühstücksraum mit einem ausreichenden Mindestabstand aufgebaut und werden nach jedem Benutzen gereinigt und desinfiziert
- Bei fehlender Kapazität an Frühstücksplätzen werden ggf. Frühstückszeiten zugeteilt
- Für den Brötchenservice hängen wir die Taschen mit den Semmeln an die Ferienwohnungstüren

Grillabende

- Die Grillabende dürfen aktuell nicht stattfinden. Sobald sich die Kontaktbeschränkungen lockern, werden wir ein neues Konzept dafür finden!

Gästeküche

- Vor benutzen der Gästeküche sollen die Hände desinfiziert werden
- Betreten der Gästeküche ist nur mit Mundschutz (FFP2/FFp3) und Handschuhen erlaubt
- Es wird darauf geachtet, dass maximal 2 Personen aus maximal 2 Hausständen oder die Personen eines Hausstandes gleichzeitig in der Gästeküche sind
- Die Gäste müssen sich in eine ausgehängte Liste eintragen, damit nachvollziehbar ist, welcher Gast wann die Küche benutzt hat
- Die Küche wird von uns dreimal täglich desinfiziert

Aufenthaltsraum

- Der Aufenthaltsraum steht nur zu den Frühstückszeiten und dem Verzehr selbst zubereiteter Mahlzeiten unter Einhaltung der gültigen Abstands- und Mundschutzregeln zur Verfügung.
- Der Raum wird von unserer Seite aus drei Mal täglich desinfiziert

Gäste-WC

- Das Gäste-WC wird von unserer Seite aus einmal täglich desinfiziert und gereinigt


Hannah und Franz Gramminger