

## Schutz- und Hygienekonzept

### Firma FHP Hotelbetriebgesellschaft mbH

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

#### Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Lisa Bäcker

Tel. / E-Mail: 0170 3340984 / lisa.baecker@gchhotelgroup.com

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

#### 1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

Tische entsprechend positioniert; Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht; Hinweisschilder aufgestellt

#### 2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Bereits bei der Reservierung wird auf die MNS hingewiesen, wie auch beim Betreten des Hauses; ist ein Gast ohne kann er diese am Empfang erhalten

#### 3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Darauf hinweisen umgehend einen Arzt zu kontaktieren

Sollte er bereits eingeecheckt haben, ans Gesundheitsamt verweisen, Kontakte erfragen und Mitarbeiter entsprechend informieren; Zimmer nicht mehr betreten; spezielle Reinigung und gesamte Wäsche in extra Säcken in die Reinigung geben und beschriften

**Weitere Maßnahmen:**

**4. Handhygiene**

Hinweise zur Handwäsche angebracht; Desinfektion aufgestellt

**5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs**

Mitarbeiter tragen sich am Empfang zu Dienstbeginn und -ende ein;

Übernachtungsgäste füllen den Meldeschein aus

Restaurantgäste füllen ein Registrierungsformular aus

**6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice**

Empfang mit Plexiglas-Trennung versehen

MNS und Desinfektion bereitgestellt

**7. Dienstreisen und Meetings**

Nicht zutreffend

**8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung**

Aushang gemacht; Abstandsregelung ist zu beachten

**9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände**

Techniker und Lieferanten von Fremdfirmen müssen sich bei Betreten des Hauses entsprechend eintragen

**10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume**

Werden regelmäßig kontrolliert, gereinigt und desinfiziert - Protokoll

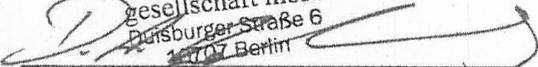
## 11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Jeder Mitarbeiter, der die Arbeit wieder aufnimmt, wird via Onlinetraining Dr. Schnell und persönlich vom General Manager unterwiesen

## 12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

w.m. hat jeder Mitarbeiter seine eigene Tastatur und Maus; Reinigungsmaßnahmen, besonders in öffentlichen Bereichen werden regelmäßig vorgenommen und dokumentiert

Fürth, 27.05.2020  
Ort, Datum

FHP Hotelbetriebs-  
gesellschaft mbH  
Pilsburger Straße 6  
10707 Berlin  
  
Dirk Alexander Rehanek, Geschäftsführer

*Vorlage zur Verfügung gestellt durch die IHK Nürnberg für Mittelfranken unter anderem auf Basis der Zweiten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung sowie des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Ohne Gewähr auf Vollständigkeit.*