

Leitfaden für geeignete Hygiene und Infektionsschutz nach Wiedereröffnung für Beherbergungsbetriebe

Nachfolgend finden Sie Anforderungen an den geeigneten Infektionsschutz, zu deren Umsetzung wir Sie ermutigen möchten. Die Anmerkungen sind in erster Linie als Orientierung zur Erstellung eines eigenen Hygienekonzeptes gedacht.

Aktuelle Infos und weiteres Material zu Hygienemaßnahmen finden Sie auf www.koeln.business/koeln-kodex

Am Eingang

- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen: z.B. auf die Tragepflicht eines (medizinischen) Mund-Nasen-Schutzes am Eingang, kein Zutritt für Personen mit Covid-19-typischen Symptomen, Einhaltung des allgemeinen Abstandsgebots, Hinweise zur Händehygiene etc.
- Steuerung von Warteschlangen bzw. Wartebereichen im Eingang durch Abstandsmarkierungen o.ä. zur Sicherstellung des Mindestabstandes. Warteschlangen dürfen Passanten oder andere Vorbeigehende nicht behindern.
- Angebot an Kund*innen, sich im Eingangsbereich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Verwendetes Händedesinfektionsmittel muss mindestens begrenzt viruzid wirksam sein. Es empfiehlt sich eine möglichst kontaktfreie Ausgabe aus Desinfektionsmittelspendern.
- Steuerung des Zutritts: Sofern Veranstaltungen, wie z.B. Tagungen, Konferenzen etc. stattfinden,

**Köln
Kodex**

*Wir achten auf
Ihren Schutz!*

sind hier ggf. besondere Maßgaben zu ergreifen. Hier bietet sich die Vergabe von An- bzw. Abreisefenstern oder ein Ein- bzw. Auslass in Blöcken an.

- Ausreichende Durchlüftung gewährleisten: z.B. Offenhalten der Eingangstür.
- Reduktion von Flächenkontakten: z.B. durch ein Offenhalten der Eingangstür.

Allgemeine Empfehlungen zur angemessenen Hygiene im Innenraum

- Etablieren Sie, sofern betriebsindividuell sinnvoll, ein Kund*innen-Leitsystem, sodass Gegenverkehre und auch Warteschlangen vermieden werden (z.B. durch Pfeile auf dem Boden, ein Einbahnstraßensystem o.ä.).
- Auf eine angemessene und gute Durchlüftung ist zu achten (Öffnen von Türen und Fenstern, Verwenden einer raumluftechnischen Anlage mit erhöhter Frischluftzufuhr etc. Bitte beachten Sie, dass sog. Raumluftreiniger als alleinstehende Maßnahme nicht ausreichend sind. Die betriebsindividuellen Maßnahmen, Lüftungsintervalle etc. sollten in Ihrem Hygienekonzept explizit aufgeführt werden.

An der Rezeption

- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist*in und nach Möglichkeit kontaktfrei gestalten. Auch hier ist der Mindestabstand in etwaigen Warteschlangen durch Abstandsmarkierungen o.ä. sicherzustellen.
- Plexiglaswände können das Infektionsrisiko weiter minimieren, sollten jedoch nur als zusätzliche Hilfsmaßnahme zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes oder zur Wahrung eines größeren Abstandes zu einer Theke/ Kasse herangezogen werden.
- Förderung von kontakt- und bargeldlosen Bezahlmöglichkeiten.

- Keinen Obstkorb o.ä. anbieten, aus dem sich der Gast selbst bedienen kann.
- Zimmerschlüssel und -karten beim Ausgeben und Annehmen reinigen oder desinfizieren. Bei dem verwendeten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel sind die Herstellerangaben zu beachten und im Reinigungsplan zu vermerken.
- Es ist zu jeder Zeit mindestens ein Abstand von 1,5m zu anderen Personen einzuhalten. In stark frequentierten Bereichen bzw. in Bereichen, an denen es zu Warteschlangen kommen kann (z.B. sanitäre Anlagen, Aufzüge etc.), sind Abstandsmarkierungen anzubringen.

Allgemeine Empfehlungen zur angemessenen Hygiene im Bereich der Gästezimmer und auf der Etage

- Erstellen eines allgemeinen Reinigungsplanes für die Einrichtung, in dem Reinigungsintervalle, verwendete Reinigungsmittel, farbcodierte Reinigungstücher etc. festgelegt werden.
- Bei der Auswahl von geeigneten Reinigungsmitteln sind die Herstellerangaben (z.B. hinsichtlich Oberflächenverträglichkeit, Einwirkzeit o.ä.) zu beachten.
- Ggf. Anheben von Reinigungsintervallen von häufig berührten Kontaktflächen (z.B. Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen etc.).
- Lüften der Zimmer bei Reinigung und vor jedem Gastwechsel. Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes bei der Reinigung der Zimmer.
- Betriebsindividuelle Besonderheiten, wie z.B. eine Minibar, Wasserkocher etc. sollten im Reinigungskonzept berücksichtigt werden.

Gastronomisches Angebot

- Das gastronomische Angebot orientiert sich an den jeweils aktuellen Vorgaben für die Gastronomie.
- Buffetangebote bedingen vermehrten Publikumsverkehr sowie Kontakte zwischen den Kunden und sollten daher nach Möglichkeit nicht angeboten werden. Gleiches gilt für Kaffeeautomaten, Wasserspender o.ä. zur Selbstbedienung.
- Darüber hinaus empfehlen wir die Umsetzung folgender allgemeiner Hinweise zur Hygiene:
 - Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.
 - Je nach Betrieb das Getränktablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen.
 - Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen oder desinfizieren. Auch ohne Kontakt zu Geschirr sollte in regelmäßigen Abständen eine geeignete Händehygiene erfolgen.
 - Verzicht auf Gewürzspender am Tisch.
 - Verzicht auf offene Besteckspender am Tisch.
 - Nach Möglichkeit Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Verwendung einer digitalen Speisekarte (als Download für Gäste-Smartphone per QR-Code).
 - Speisen: Nach Möglichkeit Etablierung eines Spuckschutzes in Form von Gloschen oder Servierglocken. Falls möglich: Beim Servieren die Speisen mit Gloschen / Servierglocke abdecken.
 - Besteck und Gläser mit Einweghandschuhen eindecken.
 - Papier- statt Stoffservietten anbieten.

- Verzicht auf Tischwäsche oder Wechsel der Tischwäsche bei neuen Gästen.
- Verwendete Textilien müssen nach Gebrauch angemessen gereinigt werden.
- Gebrauchtes Geschirr ist bei mindestens 60°C und daher bevorzugt maschinell zu reinigen. Nur ausnahmsweise und nur wenn gleichwirksame Spülmittel bzw. Tenside verwendet werden, sind niedrigere Temperaturen ausreichend.
- Gebrauchte Textilien sind bei mindestens 60°C zu reinigen und nach jedem Kundenkontakt zu wechseln.
- Nach jedem Besuch Tisch- und Stuhloberflächen desinfizieren oder reinigen.
- Förderung von kontakt- und bargeldlosen Bezahlungsmöglichkeiten. Zur Vermeidung unnötiger Kontakte an einer gemeinsamen Kasse können mobile Handhelds verwendet werden.
- Der Bezahlvorgang bietet eine gute Gelegenheit zu überprüfen, ob die Kontaktdaten aller Gäste mit Anwesenheitszeitraum vollständig erfasst wurden.

Im Personenaufzug

- Generelle Empfehlung: Hinweisschild zur Treppennutzung.
- Bei Nutzung eines Aufzugs: Nur Personen, die sich auch im öffentlichen Raum ohne Mindestabstand treffen dürfen, sollten gemeinsam einen Aufzug benutzen. Darüber hinaus ist die maximale Kapazität auszuweisen. Kontaktflächen (Tasten, Handläufe etc.) sollten im allgemeinen Reinigungsplan berücksichtigt und regelmäßig gereinigt oder desinfiziert werden. An den Eingängen auf allen Stockwerken sollten die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden.

Im Wellnessbereich

Auch hier sind die gleichen Regeln wie in den anderen Bereichen betriebsindividuell zu beachten. Hierzu gehören unter anderem:

- Begrenzung und Steuerung des Zutritts: Einrichtung von Kontrollmechanismen zur Einhaltung und Kontrolle der maximal zulässigen Personenzahl.
- Wahrung des Mindestabstandes: Platzierung von Sitzgelegenheiten, Ruheliegen etc. mit mindestens 1,5m Abstand.
- Angemessene Durchlüftung sicherstellen.
- Umsetzung der Maskenpflicht nach den Vorgaben der Coronaschutzverordnung auch im Wellnessbereich.
- Darüber hinaus gelten auch hier ggf. besondere Maßgaben der Coronaschutzverordnung, die zu beachten sind.
- Betriebsindividuelle Besonderheiten der angebotenen Wellnessdienstleistungen (Saunen, Schwimmbäder, Massageliegen etc.) sind im Reinigungsplan gesondert zu berücksichtigen.
- Gebrauchte Textilien sind bei mindestens 60°C zu reinigen und nach jedem Kundenkontakt zu wechseln.
-

Sanitäre Anlagen im öffentlichen Bereich

- Begrenzung des Zutritts, sodass der Mindestabstand eingehalten werden kann.
- Ausstattung der sanitären Anlagen mit ausreichend Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid).
- Gegebenenfalls Sperrung jeder zweiten Toilette sowie Pissoirs oder Waschbecken.
- Zusätzlich: Gegebenenfalls Installierung einer physischen Barriere.

Für Mitarbeiter*innen

- Erstellen eines allgemeinen Reinigungsplanes für die Einrichtung, in dem Reinigungsintervalle, verwendete Reinigungsmittel, farbcodierte Reinigungstücher etc. festgelegt werden.
- Bei der Auswahl von geeigneten Reinigungsmitteln sind die Herstellerangaben (z.B. hinsichtlich Oberflächenverträglichkeit, Einwirkzeit o.ä.) zu beachten.
- Allgemeine Reinigungsintervalle, insbesondere von häufig berührten Kontaktflächen und sanitären Anlagen, sollten angehoben und protokolliert werden.
- Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes oder einer Maske höheren Standards (FFP2- Maske, KN95/N95 etc.). Insbesondere bei gehäuftem Kundenkontakt ist im Zweifel ein höherer Schutz zu wählen. Reinigungskräfte der Zimmer sollten auch dann eine Maske tragen, wenn sie alleine morgens ein Zimmer, in dem zuvor ein Gast genächtigt hat, tragen.
- Auf eine gute Durchlüftung der Gästezimmer muss während der Reinigung und vor einem Gastwechsel geachtet werden.
- Umkleiden: Auch hier gilt der Mindestabstand. Die Nutzung sollte daher gestaffelt erfolgen. Auf eine gute Durchlüftung der Räumlichkeiten ist zu achten. Berufs- und Freizeitkleidung sollten getrennt voneinander aufbewahrt werden. Eine zeitlich gestaffelte Nutzung ist empfehlenswert.
- Arbeitsgeräte und Werkzeuge sollten nach Möglichkeit nur von einer Person während einer Schicht benutzt werden, vor Weitergabe hat eine angemessene Reinigung stattzufinden. Bei der Auswahl der Reinigungsmittel/Reinigungsverfahren und/oder Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittelf Verfahren sind die Herstellerangaben zu beachten.
- Auch bei sanitären Anlagen für Mitarbeitende ist die Verwendung von Papier-Einmalhandtüchern zu empfehlen.

- Mitarbeitenden sollte eigenes Händedesinfektionsmittel und Hautschutzpflegemittel (z.B. in den Umkleiden) zur Verfügung gestellt werden.
- Auch in Pausenräumen, Teeküchen oder Raucherbereichen gelten die üblichen Abstandsregeln. Nach Möglichkeit sollte daher getrennt gegessen werden (versetzte Pausenzeiten). Persönliches Essen, Gläser etc. sind bei Bedarf zu kennzeichnen. Insbesondere in Pausenräumen ist auf eine gute Durchlüftung zu achten.
- Etablierung eines unverzüglichen Meldesystems bei Anfragen von Kontaktdaten durch das Gesundheitsamt. Dabei ist folgender Hinweis zu beachten: Kontaktdaten müssen datenschutzkonform erhoben, gespeichert und nach Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungsfrist gelöscht werden.
- Umstrukturierung von Arbeitsprozessen: Einteilung der Mitarbeitenden in feste Teams und Schichten. Darüber hinaus sollte vermehrt arbeitsteilig gearbeitet werden. Zur Kontaktreduzierung vermehrt auf Arbeitsteilung setzen (z.B. Kellner bleibt in Station, Runner bringt Speisen), anstatt Stationen-System, bei dem jeder Kellner alle Serviceschritte macht. Zudem kann beispielsweise eine Zuweisung auf die immer gleiche Etage bzw. Zimmer erfolgen.
- Mitarbeitende, welche mit Covid-19-typischen Symptomen erkrankt sind, sollten der Arbeitsstätte fernbleiben.

Bitte beachten Sie, dass sich die Vorgaben für den Bereich des Einzelhandels (z.B. die zulässige Personenanzahl) im Rahmen der Coronaschutzverordnung NRW (CoronaSchVO NRW) sowie durch etwaige Allgemeinverfügungen der Stadt Köln auch kurzfristig ändern können. Vorgaben einer Verordnung oder Allgemeinverfügung können im Zweifel über diesen Leitfaden hinausgehende Vorgaben treffen.

Bei der Planung und Umsetzung Ihrer betriebsindividuellen Anforderungen an die Hygiene und den Infektionsschutz beachten Sie bitte auch die Empfehlungen insbesondere des Robert Koch-Instituts und der Unfallversicherungsträger.