
COVID-19 Präventions- konzept



HOTEL **SCHLOSS SEGGAU**

25. AUGUST, VERSION 1/2020



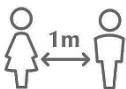
Unsere Hygienestandards zu Ihrer Sicherheit

Wir möchten unseren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Gleichzeitig sind wir aber auch verpflichtet, auf die Einhaltung von Maßnahmen zur Bekämpfung der Verbreitung von COVID-19 zu achten. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Rahmenbedingungen bemühen wir uns, auch den einschlägigen Empfehlungen nachzukommen um ein hohes Maß an Sicherheit zu gewährleisten. Dieses Konzept gilt generell für den Hotel-, Gastronomie- und Veranstaltungsbereich im Schloss und ersetzt nicht ein erforderliches COVID-19-Präventionskonzept für Veranstaltungen ab 200 Personen!

Allgemeine Verhaltensrichtlinien:



Vermeidung von Aufstauungen beim Eintreffen und Verlassen des Veranstaltungsortes oder von Räumlichkeiten



Mindestabstand von einem Meter gegenüber Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben oder nicht zu einer Gästegruppe in einer gemeinsamen Wohneinheit gehören; im Seminarraum wird dies durch eine entsprechende Anordnung der Sitzplätze und Tische sichergestellt.



Hände waschen/desinfizieren

Vom Hotel wird für die Möglichkeit zum Händewaschen bzw. zur Händedesinfektion gesorgt – insbesondere im Empfangsbereich, im Eingangsbereich zu Seminar- oder Gruppenräumen, sowie im Bereich des Speisesaals und des Pausenbuffets.



Tragen von Mund-Nasen-Schutz (Schutzmaske/-schild, Tuch oder Schal) insbesondere beim Betreten der Veranstaltungsräumlichkeiten, solange die vorgesehenen Sitzplätze nicht eingenommen sind, sowie innerhalb von

geschlossenen Räumen/Bereichen, in denen der Mindestabstand von einem Meter nicht eingehalten werden kann.



Verabreichen von Speisen und Getränken unter Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Rahmenbedingungen.

- Konsumation der Speisen und Getränke nicht in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle
- Buffet-Selbstbedienung: Entnahme nach Reinigung der Hände an einem Desinfektionsmittelpender unmittelbar vor der Buffetstation.

Getroffene Vorkehrungen in den einzelnen Bereichen des Schlosses

Rezeption

- Hinweisschild vor der Rezeption zum Verhalten der Gäste im Beherbergungsbetrieb
- Regelmäßiges Lüften in der Rezeption
- Bodenmarkierungen um den Mindestabstand beim Check-In zu gewährleisten
- Plexiglaswände am Empfangspult
- Bereitstellung von Desinfektionsmittel im Gastbereich
- Desinfektion der Zimmerschlüssel und -anhänger nach jedem Gast
- Desinfektion des Kassenterminals nach jeder Benützung
- Regelmäßige Desinfektion der Türschnallen und Fenstergriffe, des Pults und des Plexiglasses
- Hinweis auf die Präferenz zur bargeldlosen Bezahlung
- Nach der Benutzung eines Kugelschreibers kann dieser mitgenommen werden. Ansonsten erfolgt eine Desinfektion
- Hinweis, den Lift nicht mit anderen, nicht haushaltszugehörigen Personen, zu teilen
- Auf Nachfrage kostenlose Bereitstellung eines Mund-Nasen-Schutzes

Hotelzimmer

- Bereitstellung von Desinfektionsmittel in jedem Zimmer
- Nach jeder Abreise wird das Zimmer umfangreich desinfiziert
- Zierpölster, Bettüberwürfe, Informationsmappen, Schreibblöcke und Prospekte wurden entfernt

-
- Gründliches Durchlüften der Zimmer nach Abreisen bzw. bei Zwischenreinigungen
 - Strikte Trennung und vermehrter Tausch von Reinigungstüchern
 - Türklinken, Lichtschalter, Handläufe im Stiegenhaus werden regelmäßig desinfiziert

Gastronomiebereiche

- Hinweisschilder zum Verhalten der Gäste vor den jeweiligen Zugängen
- Bereitstellung von kontaktlosen Desinfektionsmittelständern
- Vermehrter Hinweis auf die Empfehlung einer notwendigen Tischreservierung in der SchlossTaverne
- Zuordnung der Tische beim Mittag- und Abendessen im Speisesaal
- Einhaltung der Mindestabstände zwischen den einzelnen Tischgruppen
- Desinfektion des Tisches und der Sessel nach jedem Gast
- Empfehlung zur kontaktlosen elektronischen Bezahlung bzw. zur Möglichkeit die Konsumationen auf die Zimmerrechnung zu buchen
- Überwachte und automatisierte Frischluftzufuhr in allen Bereichen
- Zusätzliche Desinfektionsständer beim Buffet um sich vor der Entnahme die Hände desinfizieren zu können
- Schutz der Speisen am Buffet durch einen Abdeckungsschutz
- Auf Wunsch servieren wir das Essen
- Auf Nachfrage kostenlose Bereitstellung eines Mund-Nasen-Schutzes

Sanitäranlagen

- In allen Sanitäranlagen der Gastronomie verfügen wir über kontaktlose Armaturen, kontaktlose Seifen-, Handtuch- und Desinfektionsmittelpender
- Alle Sanitäranlagen werden in regelmäßigen Abständen umfassend desinfiziert
- Den Gästen steht eine Großzahl an sanitären Anlagen zur Verfügung. Sämtliche Anlagen sind unabhängig von der Seminarraumbelegung ganztags geöffnet.

Personenlenkung und -steuerung

- Vermeidung einer Vermischung unterschiedlicher Besucher- bzw. Seminargruppen durch Trennung der Zugänge (wenn baulich möglich)
- Zeitliche Staffelung bei den Essenszeiten

Seminar- und Kongressbereich

- Bereitstellung von Desinfektionsmittel in jedem Seminarraum
- Gründliche Desinfektion der Türgriffe, Tische und des technischen Equipments (Fernsteuerungen, Flipcharts, Marker, etc.)
- Ausreichendes Lüften vor Seminarbeginn und Hinweis auf zwischenzeitliches Lüften während des Seminars
- Einhaltung der gesetzlichen Mindestabstände bei der Stellung des Saales
- Kostenlose Zurverfügungstellung eines größeren Seminarraums als gebucht (nach Verfügbarkeit)
- Empfehlung zu Kleingebinden bei Getränken
- Keine Vermischung unterschiedlicher Gruppen bei den Kaffeepausenstationen
- Auf Nachfrage kostenlose Bereitstellung eines Mund-Nasen-Schutzes
- Auf Wunsch Sitzplatznummerierung im Plenarsaal
- Kongress-Saal: kontrollierte und automatisierte Zufuhr von Frischluft über der gesetzlichen empfohlenen Menge von 35 m³/Person/Stunde. Gesamtvolumen der Anlage 6300 m³/Stunde (entspricht einer Zufuhr von mindestens 43,75 m³/Person/Stunde)

Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Nachweisliche Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu allen Präventions- und Hygienemaßnahmen
- Erkennen von möglichen COVID-19-Symptomen
- Anleitung zum selbstständigen Gesundheitscheck
- Besonderheiten hinsichtlich der notwendigen Eigenschutz- und Fremdschutzmaßnahmen
- Erforderliche Hygieneregeln
- Vorgehen bei Auftreten von Symptomen und im Verdachtsfall

Personendatenverarbeitung

- Erfassung sämtlicher Hotel- und Seminargäste mit Kontaktdaten, inkl. externer Seminarteilnehmer zur Ermöglichung eines raschen Contact Tracing
- Empfehlung zur Führung eines Systems zur freiwilligen Erfassung von Anwesenheiten bzw. zur Nachvollziehbarkeit der Platzierungen im Seminar- und Gastronomiebereich

Krankheitssymptome/Vorgehen bei COVID-19-Verdachtsfällen

Das COVID-19-Virus kann bei jedem Menschen andere Auswirkungen haben – die meisten infizierten Menschen entwickeln leichte bis mittelschwere Symptome und werden ohne Krankenhausaufenthalt wieder gesund.

Häufigste Symptome:

Fieber

Trockener Husten

Müdigkeit

Seltenere Symptome:

Verlust des Geschmacks- oder Geruchssinns

Halsschmerzen

Durchfall

Bindehautentzündung

Kopfschmerzen

Gliederschmerzen

Verfärbung an Fingern oder Zehen oder Hautausschlag

Schwere Symptome:

Atembeschwerden oder Kurzatmigkeit

Schmerzen oder Druckgefühl im Brustbereich

Vorgehensweise beim Auftreten von Krankheitssymptomen während einer Veranstaltung auf Schloss Seggau entsprechend der oben gelisteten Verdachtsdefinitionen:

1. Der direkte (persönliche) Kontakt der betroffenen Person zu anderen Teilnehmenden wird vermieden – bis zur weiteren Abklärung wird der Gast im eigenen Zimmer isoliert bzw. wird einem Tagesgast ein eigenes Zimmer zur Verfügung gestellt. Bei einem Verdachtsfall einer Mitarbeiterin/eines

Mitarbeiters des Schlosses begibt sich dieser nach Hause oder wird im Schloss abgesondert.

2. Telefonische Verständigung des Gruppenverantwortlichen
3. Kontaktaufnahme mit der Telefonischen Gesundheitsberatung (Rufnummer 1450) und Befolgung der Vorgaben bzw. Anweisungen. Nach dem Anruf wird entscheiden, wie eine Covid-Testung erfolgt (Aufsuchen einer mobilen Teststation oder durch ein Covid-Testteam im Hotel vor Ort).
4. Erforderlichenfalls wird die örtlich zuständige Gesundheitsbehörde (Bezirkshauptmannschaft) informiert – diese verfügen auch über eventuelle Quarantänemaßnahmen bzw. darüber, welche Personen zur weiteren Abklärung im Hotel bleiben müssen
5. Start der Kontaktpersonen-Nachverfolgung: Dokumentation, welche Personen direkten Kontakt zur betroffenen Person haben bzw. hatten, sowie die Art des Kontaktes

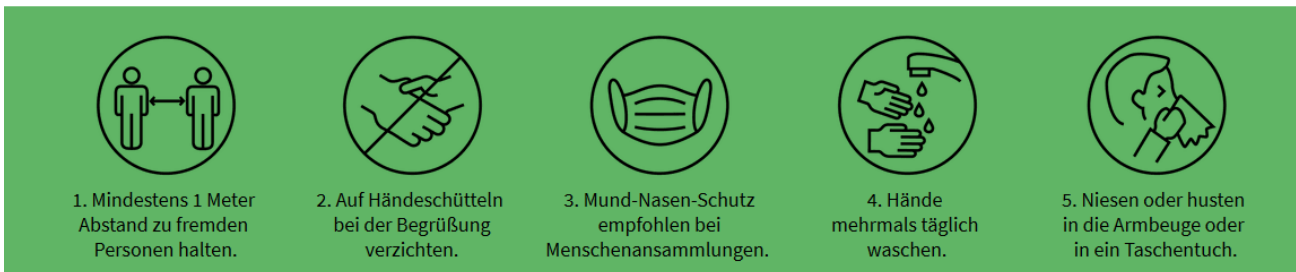
Konkrete Maßnahmen bei Isolierung einer Person:

- Der Gast und alle mitreisenden Personen bleiben ab der Bekanntgabe einer möglichen Erkrankung im Hotelzimmer
- Kein Mitarbeiter betritt das Hotelzimmer
- Kommunikation mit dem Gast erfolgt per Telefon
- Die gastronomische Versorgung der Gäste erfolgt mittels Zimmerservice. Mit einem Servicewagen werden Essen, Getränke und Geschirr/Besteck vor das Zimmer gestellt und auch dort wieder von einem Mitarbeiter abgeholt. Das Schmutzgeschirr wird mit Handschuhen sofort in die Geschirrspüle sortiert und gewaschen. Auf eine perfekte Reinigung und Desinfektion des Servicewagens wird geachtet
- Vom Housekeeping wird der Gast mit frischer Wäsche versorgt. Diese wird ihm in einem Korb mit Verbrauchsartikeln (WC-Papier, Kleenex, Supplies) vor die Türe gestellt. Für die Rücknahme von Schmutzwäsche wird dem Gast ein großer Müllsack zur Verfügung gestellt. Diesen befüllt er mit der Schmutzwäsche, verschließt ihn und stellt den Sack wieder vor die Zimmertüre zur Abholung für das Housekeeping. Weiterführend sind von den Mitarbeiterinnen alle Maßnahmen zur Versorgung von infektiöser Wäsche zu beachten bzw. diese für die Abholung durch die Mietwäschefirma bereitzustellen.

Die Behörde wird darüber entscheiden, wie der Gast im Falle einer Erkrankung die Abreise nach Hause antritt. Hierfür gibt es ein Sicherheitskonzept im Sinne einer „dokumentierten Heimreise im Erkrankungsfall“, an das sich der Gast lt. behördlicher Verordnung zu halten hat.

Im Fall einer COVID-19-Erkrankung kann die Bezirksverwaltungsbehörde in besonders kritischen Fällen anordnen, dass bestimmte Räume einer behördlichen Desinfektion unterzogen werden müssen. Ist eine behördliche Desinfektion nicht erforderlich, muss das Hotel im Zuge der Standardzimmerreinigung eine Desinfektion der Oberflächen vorsehen.

5 Regeln, die wir alle immer beachten sollten:



Das Team von Schloss Seggau wird mit Ihnen gemeinsam in der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung ein bestmögliches Konzept entwickeln um Ihren Gästen und Teilnehmerinnen und Teilnehmern höchstmögliche Sicherheit zu gewähren.

Sollten Sie Detailfragen zur Durchführung Ihrer Veranstaltung haben, bitten wir Sie uns im Vorfeld zu kontaktieren.

Georg Tscheppe, Hotel- und Kongressmanager

Impressum:

Präventionskonzept-Seggau2020_Vers1

Medieninhaber, Verleger: Hotel Schloss Seggau, Seggauberg 1, 8430 Leibnitz

Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Georg Tscheppe, 03452/82435-7212, tscheppe@seggau.com