

# Corona-Richtlinien Söllerhaus

<b>Seite 1-2</b>	<b>Interner Maßnahmen-Hygienekatalog</b>
<b>Seite 2</b>	<b>Ampelsystem</b>
<b>Seite 4-6</b>	<b>Frage und Antwort</b>

**Wir halten uns im Haus an die Leitlinien für Beherbergungsbetriebe, die vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus in Zusammenarbeit mit dem WKO über [www.sichere-gastfreundschaft.at](http://www.sichere-gastfreundschaft.at) veröffentlicht wurden.**

Zusätzlich zu unserer bereits gelebten Hygiene (Gründliche Reinigung, Farbschema bei der Zimmerreinigung, persönliche Hygiene, Desinfektion, etc.) wird derzeit ein besonderes Augenmerk auf die Corona-Richtlinien gelegt.

## Allgemein zugängliche Bereiche

- Oft berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter, Geländer etc. frequenzabhängig reinigen.
- Allgemeine Sanitärbereiche und insbesondere Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinken frequenzabhängig reinigen.
- Ausreichend Seife für das notwendige Händewaschen sowie Desinfektionsspender in den Sanitärbereichen zur Verfügung stellen.
- Desinfektionsspender können an zentralen Punkten (Restauranteingang, Toiletten und Buffet) aufgestellt werden.
- Regelmäßig lüften bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- Schlüssel und Keycards bei Ausgeben und Annahme reinigen.
- Zeitschriften, Prospekte oder Ähnliches in den allgemeinen Bereichen vermeiden

## Individuelle Wohnbereiche

- Regelmäßiges Lüften bei Zimmerreinigung.
- Zimmer nach jedem Gästewechsel mit besonderer Aufmerksamkeit reinigen, insbesondere auf viel berührte Gegenstände wie Griffe und Lichtschalter achten.
- Schwer zu reinigende Dekorationsgegenstände aus den Zimmern entfernen.
- Bei der Reinigung auf einen Wechsel der Reinigungstücher sowie der Desinfektion der Handschuhe nach jedem Zimmer achten.

## Mindestabstand von 1 Meter gewährleisten

- Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits in Eingangsbereichen und an der Rezeption des Beherbergungsbetriebes.
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen im Betrieb (z.B. Gänge, Ein-/Ausgänge, Sanitäranlagen) treffen.
- Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Rezeption mit Plexiglas versehen und jeweils nur eine Person, Bodenmarkierung beachten und Gäste Mund Nasenschutz tragen
- Time Slots zur besseren Besucherlenkung und –steuerung bei Check-In/Check-Out und telefonische Kontaktaufnahme statt persönlichem Besuch an der Rezeption.
- Kontaktlose Übergabe von Schlüsseln
- Tische und Sitzgelegenheiten in den allgemein zugänglichen Bereichen, dass der Mindestabstand zwischen unterschiedlichen Gästegruppen gewährleistet ist.
- Stausituationen nach Möglichkeit durch Maßnahmen zur Besucherlenkung vermeiden. Verweildauer an der Rezeption möglichst kurz gestalten.
- Eine Besuchergruppe ist nicht mehr auf 4 Personen beschränkt und darf gemeinsam an einem Tisch Platz nehmen
- Die Nächtigung in einem Schlaflager oder in Gemeinschaftsschlafräumen ist nur zulässig, wenn gegenüber Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ein Abstand von mindestens 1,5 Meter eingehalten wird.
- Innerhalb dieser Gästegruppe (Wohneinheit) kann der Mindestabstand von 1 Meter unterschritten werden, gegenüber anderen ist er aber einzuhalten.

## **Gastronomiebereich**

- Vom Betreten der Betriebsstätte bis zum Einfinden am Verabreichungsplatz hat der Gast gegenüber anderen Personen, die nicht zu seiner Besuchergruppe gehören, einen Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten. Beim Verlassen des Verabreichungsplatzes hat der Kunde gegenüber anderen Personen, die nicht zu seiner Besuchergruppe gehören, einen Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten.
- Gäste müssen außerhalb des Sitzplatzes einen Mund-Nasen-Schutz tragen
- An einem Tisch dürfen maximal 10 Personen sitzen
- Beim Betreten und Verlassen des Speisesaals Hände gründlich waschen / desinfizieren
- Gäste in geschlossenen Gasträumen werden durch Mitarbeiter platziert.
- Übernachtungsgäste können bei Buffets offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen unter folgenden besonderen hygienischen Vorkehrungen: nach Reinigung der Hände an einem Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation
- Mit diesen Schutzmaßnahmen kann sich der Gast zwischen den einzelnen Ausgabestellen bewegen und sich bedienen. Bei einem erneuten Gang zum Buffet müssen die Hände frisch desinfiziert werden.
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.
- Konsumation von Speisen nur am Sitzplatz
- Verhaltensempfehlungen für den Gast gut sichtbar platzieren
- Sperrstunde: Restaurant & Kellerbar (jeweils von einer Gästegruppe) dürfen bis 1 Uhr besucht werden

## **Seminar**

- Veranstaltungen können für bis zu 100 Personen (bei zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen)

## **Mund Nasenschutz**

- Für große Menschenansammlungen gilt die Empfehlung zum Tragen des Mund-Nasen-Schutzes und zur Eigenverantwortung.
- Ab 15. Juni gilt die Mund-Nasen-Schutz (MNS)-Pflicht nur mehr:
  - in Öffentlichen Verkehrsmitteln
  - in Supermärkten und auch im übrigen Handel
  - im Dienstleistungssektor, z.B. auch in allgemein zugänglichen Indoor-Bereichen von Beherbergungsbetrieben
  - in Behörden mit Kundenkontakt
  - für Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben
  - bei Dienstleistungen, wo der Abstand von mindestens einem Meter zwischen Dienstleister und Kunde nicht eingehalten werden kann, sofern das Infektionsrisiko nicht durch sonstige geeignete Schutzmaßnahmen minimiert werden kann (z.B. Plexiglasscheibe)
- MNS können Masken, Tücher, Face-Shields oder andere Hilfsmittel sein, die sowohl Mund als auch Nase bedecken.
- Wiederverwendbare MNS müssen regelmäßig bei mind. 60 Grad gereinigt werden.
- MNS nicht auf der Innenseite berühren.

## **Information für Mitarbeiter**

- Mindestabstand von 1 Meter auch zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Auch bei vorhandenem Küchenbetrieb soweit möglich darauf achten.
- MNS-Masken oder Alternativen (z.B. Face-Shield) 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 bzw. der Alternativen 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. Bei Lüftungsanlagen – wenn möglich – Außenluftströme erhöhen.

- Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
- Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin, dem Arbeitgeber mitzuteilen.

## Ampelsystem

Österreich/ Kleinwalsertal Gemeinde Mittelberg

Bitte entnehmen Sie die aktuellen Daten vom Amt Vorarlberger Landesregierung

<https://experience.arcgis.com/experience/ffe90c7ec3f540b1b1d30a4fdef6fd00>

Ab sofort gilt die vierstufige Corona-Ampel.

Sie macht die Gefährdungslage in den einzelnen Bezirken auf einen Blick erkennbar und enthält folgende Farben bzw. Gefährdungsstufen:

- Grün: niedriges Risiko **KLEINWALSERTAL (Stand 18.09.20)**
- Gelb: mittleres Risiko
- Orange: hohes Risiko
- Rot: Akutsituation

<p>In der Ampelfarbe <b>Grün (geringes Risiko)</b> kann die epidemiologische Lage wie folgt beschrieben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geringe kumulative 7-Tages-Inzidenz relativ zur Bevölkerungsgröße der betrachteten Region</li> <li>• Hauptsächlich sporadisch aus dem Ausland importierte Fälle</li> <li>• Hoher Anteil an Fällen mit geklärter Quelle</li> <li>• Vereinzelt Auftreten von Fällen ungeklärter Quelle (absolut)</li> <li>• Vereinzelt Auftreten von Clustern; diese sind Großteils mittels behördlichen Maßnahmen unter Kontrolle</li> <li>• Hauptsächlich Cluster mit Reise-Assoziation</li> <li>• Geringe Auslastung von Intensivbetten</li> <li>• Ausreichende Testaktivität</li> <li>• Niedrige Anzahl positiver Tests</li> </ul>	<p>In der Ampelfarbe <b>Gelb (mittleres Risiko)</b> kann die epidemiologische Lage wie folgt beschrieben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moderate kumulative 7-Tages-Inzidenz relativ zur Bevölkerungsgröße der betrachteten Region</li> <li>• Moderate Reduktion des Anteils von Fällen mit geklärter Quelle</li> <li>• Moderate Zunahme der Anzahl von Fällen ungeklärter Quelle (absolut)</li> <li>• Moderat gesteigertes Auftreten von Clustern; diese sind Großteils mittels behördlichen Maßnahmen unter Kontrolle</li> <li>• Anteil von Clustern mit einem Reise-Zusammenhang überwiegt den Anteil lokaler Cluster</li> <li>• Moderate Auslastung von Intensivbetten</li> <li>• Moderat sinkende Testaktivität</li> <li>• Moderat steigende Anzahl positiver Tests</li> </ul>
<p>In der Ampelfarbe <b>Orange (hohes Risiko)</b> kann die epidemiologische Lage wie folgt beschrieben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe kumulative 7-Tages-Inzidenz relativ zur Bevölkerungsgröße der betrachteten Region</li> <li>• Geringer Anteil an Fällen mit geklärter Quelle</li> <li>• Erhöhtes Auftreten von Fällen ungeklärter Quelle (absolut)</li> <li>• Gehäuftes Auftreten von Clustern</li> <li>• Anteil lokaler Cluster überwiegt den Anteil von Clustern mit einem Reise-Zusammenhang</li> <li>• Hohe Auslastung von Intensivbetten</li> <li>• Geringe Testaktivität</li> <li>• Erhöhte Anzahl positiver Tests</li> </ul>	<p>In der Ampelfarbe <b>Rot (sehr hohes Risiko)</b> kann die epidemiologische Lage wie folgt beschrieben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr hohe kumulative 7-Tages-Inzidenz relativ zur Bevölkerungsgröße der betrachteten Region</li> <li>• Hohe Anzahl an neu identifizierten Fällen ungeklärter Quelle</li> <li>• Unkontrollierte Ausbreitung von Clustern</li> <li>• Überwiegendes Auftreten von lokalen Clustern mit weitreichender regionaler Verbreitung</li> <li>• Sehr hohe Auslastung von Intensivbetten</li> <li>• Testkapazitäten am Limit</li> <li>• Sehr hohe Anzahl positiver Tests</li> </ul>

## **Frage und Antwort**

EIGENVERANTWORTUNG WIRD GROSSGESCHRIEBEN

### **UPDATE ab 21. September zusätzlich**

#### **Gastronomie/Tourismus:**

- Gäste müssen außerhalb des Sitzplatzes einen Mund-Nasen-Schutz tragen
- An einem Tisch dürfen maximal 10 Personen sitzen
- Sperrstunde gilt ohne Ausnahme mit 01:00 Uhr
- Wie bisher ist Konsumation indoor nur im Sitzen erlaubt

#### **Soziale Kontakte reduzieren:**

- Da die meisten Ansteckungen im privaten Bereich erfolgen, wird die Personenobergrenze bei Veranstaltungen im privaten Bereich indoor auf 10 beschränkt, outdoor bleibt die Regel von 100 Personen bestehen.
- Begräbnisse, religiöse Veranstaltungen und Demonstrationen sind davon ausgenommen.
- Für professionell organisierte Veranstaltungen mit zugewiesenen Sitzplätzen und Präventionskonzept gelten weiter die bestehenden Regeln

### **UPDATE ab 14. September zusätzlich**

#### **Verpflichtendes Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes:**

- in Öffentlichen Verkehrsmitteln
- in Supermärkten und auch im übrigen Handel
- im Dienstleistungssektor, z.B. auch in allgemein zugänglichen Indoor-Bereichen von Beherbergungsbetrieben
- in Schulen außerhalb der Klassenzimmer
- in Behörden mit Kundenkontakt
- für Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben

#### **Einschränkungen bei Veranstaltungen:**

- Veranstaltungen ohne zugewiesene und gekennzeichnete Sitzplätze bis zu 50 Personen indoor und bis zu 100 Personen outdoor.
- Veranstaltungen mit zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen mit bis zu 1.500 Personen indoor und mit bis zu 3.000 Personen outdoor.

#### **Einschränkungen in Gastronomiebetrieben:**

- Verpflichtendes Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes für das Servicepersonal.
- Konsumation von Speisen und Getränken im Indoorbereich nur bei Sitzplätzen.

### **Ab 29.5.2020**

#### **Ab wann dürfen Beherbergungsbetriebe im Kleinwalsertal öffnen und gibt es Einschränkungen?**

- Ab 29.5.2020 dürfen alle Arten von Beherbergungsbetrieben öffnen
- Gastronomische Einrichtungen in Beherbergungsbetrieben dürfen bereits seit 15.5.2020 täglich von 6 bis 23 Uhr öffnen. (Ab 15.6.20 von 6 - 1 Uhr)

### **Braucht es besondere Vorkehrungen für die Rezeption?**

- Eine Trennung in Form einer Plexiglas-Scheibe bei der Rezeption.
- Der Betreiber ist verpflichtet, dass seine MitarbeiterInnen bei Kundenkontakt eine Mund- und Nasenbereich abdeckende mechanische Schutzvorrichtung tragen
- Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstands bieten sich an
- Das Tragen von Mund- und Nasenschutz ist für Gäste im Söllerhaus nicht obligatorisch, bei verschiedenen Gästegruppen im Söllerhaus ist das Tragen eines MNS in den öffentlichen Räumen zwingend notwendig.

### **Welche Möglichkeiten habe ich, um räumliche Engstellen besser zu meistern**

- Time Slots zur besseren Besucherlenkung und –steuerung bei Check-In/Check-Out und telefonische Kontaktaufnahme statt persönlichem Besuch an der Rezeption anbieten -> **Söllerhaus 0043/5517/5354**
- Kontaktlose Übergabe von Schlüsseln

### **Können auch Personen, die nicht in einem gemeinsamen Haushalt leben, in einer Wohneinheit untergebracht werden?**

- In einer gemeinsamen Wohneinheit können sowohl Personen aus einem gemeinsamen Haushalt als auch andere Personen entsprechend der vorgesehenen Bettenkapazitäten untergebracht werden
- Innerhalb dieser Gästegruppe kann der Mindestabstand von 1 Meter unterschritten werden, gegenüber anderen ist er aber einzuhalten und einen Mund Nasenschutz in den öffentlichen Räume zu tragen.
- Die Nächtigung in einem Schlaflager oder in Gemeinschaftsschlafräumen ist nur zulässig, wenn gegenüber Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ein Abstand von mindestens 1,5 Meter eingehalten wird
- Tische und Sitzgelegenheiten in den allgemein zugänglichen Bereichen so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen unterschiedlichen Gästegruppen gewährleistet ist
- Vom Betreten der Betriebsstätte bis zum Einfinden am Verabreichungsplatz hat der Gast gegenüber anderen Personen, die nicht zu seiner Besuchergruppe gehören, einen Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten und einen MNS zu tragen. Beim Verlassen des Verabreichungsplatzes hat der Kunde gegenüber anderen Personen, die nicht zu seiner Besuchergruppe gehören, einen Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten und einen MNS zu tragen.
- Beim Betreten und Verlassen des Speisesaals Hände gründlich desinfizieren

### **Können Seminare und Konferenzen abgehalten werden?**

- Veranstaltungen können für bis zu 100 Personen (bei zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen ab 1. Juli bis zu 250 Personen, ab 1. August bis zu 500 Personen in geschlossenen Räumen, oder im Freiluftbereich 500 Personen bzw. 750 Personen) abgehalten werden
- Für große Menschenansammlungen gilt das Tragen des Mund-Nasen-Schutzes
- Die Durchführung der Verpflegung richtet sich nach den Regeln für die Gastronomie.

### **Können Feiern, wie Hochzeiten, Geburtstage etc. abgehalten werden?**

- Feiern können für bis zu 10 Personen indoor und bis zu 100 Personen outdoor abgehalten werden
- Für große Menschenansammlungen gilt ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

### **Ist ein Buffet erlaubt?**

- Buffets sind grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
- Bei Buffets ausschließlich für Übernachtungsgäste ist zusätzlich die Selbstentnahme von offen präsentierten Speisen und Getränken durch den Gast unter besonderen hygienischen Vorkehrungen möglich, wie:
  - Tragen eines Mund- und Nasenschutzes
  - nach Reinigung der Hände an einem Desinfektionsmittelpender unmittelbar vor der Buffetstation

- Unter verschiedenen Gästegruppen muss mindestens 1 Meter Abstand gehalten werden
- Maximal 2 Personen gleichzeitig am Buffet

**Können Übernachtungsgäste bei Buffets offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen? Kann also ein Gast sich Einweghandschuhe anziehen und dann das gesamte Buffet ablaufen beziehungsweise sich an mehreren Stationen bedienen?**

- Wenn das Buffet ausschließlich Nächtigungsgästen zur Verfügung steht, können diese Gäste die Getränke und Speisen selbst entnehmen, Wenn die Hände unmittelbar vor dem Buffet desinfiziert werden
- Mit diesen Schutzmaßnahmen kann sich der Gast zwischen den einzelnen Ausgabestellen bewegen und sich bedienen. Bei einem erneuten Gang zum Buffet müssen die Hände frisch desinfiziert werden.

**Was muss ich beim Mund-Nasen-Schutz (MNS) beachten?**

Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist in folgenden Fällen verpflichtend:

- im Söllerhaus
- im Öffentlichen Verkehr,
- in Apotheken,
- für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie, sowie wenn im Dienstleistungsbereich aufgrund der beruflichen Tätigkeit der Abstand von mindestens einem Meter zwischen Dienstleister und Kunde nicht eingehalten werden kann. Außer das Infektionsrisiko kann durch sonstige geeignete Schutzmaßnahmen minimiert werden
- MNS können Masken, Tücher, Face-Shields oder andere Hilfsmittel sein, die sowohl Mund als auch Nase bedecken.
- Wiederverwendbare MNS müssen regelmäßig bei mind. 60 Grad gereinigt werden.
- MNS nicht auf der Innenseite berühren.
- Ausgenommen vom Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes sind Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr und Personen, denen es aus gesundheitlichen Gründen nicht zugemutet werden kann.

**Wer muss im Beherbergungsbetrieb einen Mund-Nasen-Schutz tragen?**

- Der Betreiber/die Betreiberin hat sicherzustellen, dass er/sie und seine MitarbeiterInnen bei Kundenkontakt eine den Mund- und Nasenbereich abdeckende mechanische Schutzvorrichtung tragen, sofern keine sonstige geeignete Schutzvorrichtung zur räumlichen Trennung vorhanden ist.
- Gäste, wenn unterschiedliche Gruppen im Söllerhaus übernachten muss zwingend einen Mund- und Nasenschutz getragen werden

**Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Beherbergung?**

- Die Lockerungen im Bereich Beherbergung werden per Verordnung des Gesundheitsministers geregelt.
- Den [Verordnungstext](#) für die Beherbergung finden Sie auf der [Homepage des Gesundheitsministeriums](#) und unter [www.sichere-gastfreundschaft.at](http://www.sichere-gastfreundschaft.at) veröffentlicht.
- Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.