

# Checkliste Hauskontrolle

Stand: 30. Mai 2020



<b>ToDo's</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
<b>Täglich um 8 Uhr, 12 Uhr und 18 Uhr</b>							
Griff-Flächen desinfizieren ganzes Haus							
Griff-Flächen desinfizieren ganzes Haus							
<b>Täglich</b>							
Treppenhäuser saugen							
Speisesaal saugen							
Allgemeine Räume kontrollieren (Abfall entsorgen)							
Getränkeautomat kontrollieren und auffüllen							
Flaschen einsammeln & Leergut wegräumen							
Kaffeeautomat Gildenstüberl sauber machen und auffüllen (Wasser, Bohnen, Zucker, Milch)							
Hofrunde (Müll einsammeln, Aschenbecher leeren)							
Innenhof kontrollieren							
Müllkammer kontrollieren, ggf. Tonnen rausstellen							
<b>Abreisetage</b>							
Zimmerreinigung (saugen & wischen)							
Reinigung allgemeine Räume (saugen & wischen)							
Reinigung Flure & Treppen							
Reinigung Sanitärbereich							
Reinigung Küche							
Kontrolle & Reinigung SV-Küche							
Durchgangsfenster putzen							
Wäschewagen rausstellen / wegräumen							
Müllkammer aufräumen & kehren							

# Hygienevorschriften Desinfektion

Stand: 30. Mai 2020



## **Täglich um 8 Uhr, um 13 Uhr und um 18 Uhr:**

- Desinfektionsmittel-Spender nachfüllen
- Mülleimer entleeren

## **Flächen desinfizieren, die angefasst werden:**

- Seifen- und Desinfektionsmittel-Spender
- Treppengeländer
- Türklinken Innen- und Außenseite
- Türschlösser Duschen und WCs
- Fenstergriffe
- Wasserhähne
- Klo-Spülungen
- Duschdrücker
- Limo-Automaten
- Gäste-Kaffee-Maschine

## **Nach Abreise der Gäste:**

- Leitern von Stockbetten
- Betten
- Ablagen
- Fensterbänke
- Schränke



**Jedes Mal mit Name und Uhrzeit in die Listen eintragen  
und Foto der Listen per Whatsapp an Christoph schicken  
(0151 55 00 21 95)!**

# Information Corona-Pandemie

Stand: 30. Mai 2020



Liebe Gäste,

wir hoffen natürlich, dass Sie, Ihr, Du und wir gesund bleiben!

Deswegen bitten wir um Einhaltung folgender Spielregeln:

- Jeder muss bitte im Haus seine Mund-Nasen-Schutzmaske tragen.
- Die Pfeile für Laufrichtungen und die Abstandsmarkierungen dienen dazu, dass jeder bitte einen Mindestabstand von 1,50 Metern einhält.
- Die Plätze im Speisesaal sind so markiert, dass bitte auch beim Essen Abstand gehalten wird.
- Das Essen gibt es einzeln auf dem Teller an unserer Essensausgabe in der Küchentür (= kein Büffet).
- Bitte möglichst immer alle Türen und Fenster geöffnet lassen, damit das Haus gut belüftet ist.
- Bitte nur die Duschen und WCs benutzen, die zum jeweiligen Zimmer gehören (Schilder an den Türen beachten).

Wir bitten um Verständnis für Verzögerungen und Wartezeiten, wenn und weil sich das alles erst allmählich einspielen muss.

Herzlichen Dank fürs Mitmachen!



Christoph Baierer

und die Mitarbeiter des Obermeierhofs

# Meldeschein Corona-Pandemie

Stand: 30. Mai 2020



Liebe Gäste,

wir hoffen natürlich, dass Sie, Ihr, Du und wir gesund bleiben!

Trotzdem müssen wir für den Fall einer Corona-Erkrankung Vorsorge treffen. Deshalb bitten wir um die folgenden Kontaktdaten, damit das Gesundheitsamt Infektionsketten verfolgen könnte, wenn sie denn auftreten würden:

\_\_\_\_\_

Anreise:

\_\_\_\_\_

Abreise:

Name, Vorname	Telefonnummer	Zimmer

Danke für die Mithilfe sagt

Christoph Baierer

(der diesen Zettel einen Monat nach Abreise vernichten wird, wenn kein Corona-Fall aufgetreten ist)

# Hygienevorschriften Mitarbeitende

Stand: 30. Mai 2020



## Händedesinfektion

- vor Arbeitsbeginn
- nach Pausen und Toilettenbesuchen
- bei Arbeitsende
- in regelmäßigen Intervallen während der Arbeitszeit
- nach Reinigungstätigkeiten

## Händewaschen

- bei Arbeitsbeginn
- wenn die Hände verschmutzt oder verschwitzt sind
- nach Toilettenbenutzung
- am Arbeitsende

## Schutzhandschuhe

- nur so lange tragen wie nötig, damit die Haut nicht leidet.
- beim Ausziehen oder Wechseln sofort und direkt in den Müll werfen
- wechseln, wenn sie beschädigt oder innen feucht sind
- Auch mit Handschuhen müssen die Hände desinfiziert bzw. gewaschen werden

## Mund- und Nasenschutz

- muss im Haus immer getragen werden
- muss beim Kontakt mit Gästen immer getragen werden
- darf im Freien abgelegt werden

## Dienstpläne

- Es sind immer dieselben Mitarbeiter in derselben Schicht
- Schichten werden nicht getauscht

## Küche und Speisesaal

- nur Tanja oder Christoph kochen
- alle anderen sind nur in der Spülküche bzw. im Speisesaal
- Essensausgabe auf dem Teller nur am Fenster in der Küchentür
- Geschirr-Rückgabe nur am Fenster in der Spülküchentür
- nach jedem Gast wird jeder Tisch samt Stuhl bzw. Bank sofort abgewischt
- Geschirr und Besteck bleiben nach dem Abspülen in der Küche

## Gästekontakt

- auf 1,50 Meter Abstand achten
- alle Fenster und Türen aufmachen bzw. offen lassen
- bei Bedarf freundlich auf Mund-Nasen-Schutz, Abstand etc. hinweisen

# Gäste-Bestätigung

Stand: 30. Mai 2020



## Selbstverpflichtung zur Vorbeugung vor Corona-Infektionen

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, über die Besonderheiten wegen der Corona-Pandemie informiert worden zu sein.

Ich und meine Mitreisenden/Familienmitglieder werden die folgenden Maßnahmen beachten:

- Besondere Aufmerksamkeit bei der richtigen Händehygiene
- Kein enger Kontakt zu anderen Gästen und zu Mitarbeitern während meines Aufenthaltes
- Einhaltung der von Bundes- und der Bayerischen Staatsregierung angeordneten Maßnahmen zur Einschränkung des Infektionsrisikos
- Umgehende Anmeldung von Erkältungssymptomen bei sich oder Familienmitgliedern bei Mitarbeitern des Obermeierhofs

Ich/wir sind darüber informiert worden, dass das Tragen eines Mundschutzes im Haus verpflichtend ist.

---

Name des Gastes/der Gruppe

---

Anreise-/Abreisedatum

---

Datum

---

Unterschrift

# Hygieneplan Hauptküche

Stand: 30. Mai 2020



<b>ToDo's</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
<b>Täglich</b>							
Arbeitsflächen leerräumen/säubern/polieren							
Herdplatten säubern / Herd putzen							
Konvektomat reinigen							
Schränke/Wände abwischen (Spritzer)							
Herdplatten säubern							
Spülmaschine ablassen und reinigen							
Waschbecken und Abflüsse reinigen							
Kaffeemaschine / Filter entsorgen / abwischen / ausschalten							
Mikrowelle reinigen							
Mülleimer ausleeren und abspülen							
Boden Küche, Lager, Putzkammer & Mitarbeiter-WC schrubben & trocken abziehen							
Bodensiebe und Abflussrinnen säubern							
Küchenwäsche waschen, trocknen, zusammenlegen							
<b>Wöchentlich</b>							
Schrankfronten, Schubladen und Innenschränke reinigen und polieren							
Kühlschränke innen und außen reinigen							
Lager, Kühlungen und Kühlschränke durchsichten (abgelaufene/schlechte Lebensmittel)							
Lampen abwischen							
Tiefkühlung eisfrei machen							
Lager reinigen (Regale, Boden)							
<b>Vierzehn-Täglich:</b>							
Dunstabzugshaube/Fettfilter reinigen							
Wände/Lichtschalter/Armaturen/Leitungen/Türen abwischen							

# Hygieneplan Sanitärbereich

Stand: 30. Mai 2020



<b>ToDo's</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
<b>Täglich um 8 Uhr, 12 Uhr und 18 Uhr</b>							
Griff-Flächen desinfizieren ganzes Haus							
Desinfektionsmittel-Spender auffüllen							
<b>Täglich</b>							
Klopapier / Papierhandtücher / Seife auffüllen							
Papierkörbe & Hygieneeimer leeren / neue Säcke reintun							
Spiegel reinigen (Glasreiniger & Mikrofaser Tuch)							
Waschbecken reinigen (Badreiniger & rotes Tuch)							
Urinale reinigen (Siebe auswischen, schrubben, außen abwischen)							
Kloschüsseln reinigen (WC-Ente, Klobürste, außen & Klobrille abwischen)							
Ablagen & Fensterbretter abwischen							
Duschen reinigen (Armaturen & Seifenteller abwischen, Abflüsse saubermachen)							
Fußboden wischen							
Alles desinfizieren							
Alle Spender und Mülleimer abwischen							
<b>Abreisetage</b>							
Zwischenwände reinigen (Duschen, WCs, Urinale)							
Türen, Steckdosen, Lampen, Lichtschalter reinigen							
Gullys öffnen und reinigen							