

# Covid-19 Präventionskonzept im Schlosspark Mauerbach

gem. § 6 COVID-19-Maßnahmenverordnung

Fassung: 25.10.2020

## 1. Allgemeines / Kontaktmöglichkeiten

### Daten der Betriebsstätte

- Name der Betriebsstätte: Schlosspark Mauerbach
- Name des Geschäftsführers: Dr. Georg Kaes, Dr. Gerald Schnabl, Philip Jansohn
- Anschrift der Betriebsstätte: Herzog-Friedrich-Platz 1, 3001 Mauerbach
- Erreichbarkeit (Tel. / E-Mail): [info@imschlosspark.at](mailto:info@imschlosspark.at) / +43 1 970 30 100

### Daten der COVID-19-Beauftragten

- Name: Philip Jansohn (Hoteldirektor)
- Anschrift: Herzog-Friedrich-Platz 1, 3001 Mauerbach
- Erreichbarkeit (Tel. / E-Mail): [pj@imschlosspark.at](mailto:pj@imschlosspark.at) / +43 1 970 30 183
  
- Name: Dominik Pilz (Restaurantleiter)
- Anschrift: Herzog-Friedrich-Platz 1, 3001 Mauerbach
- Erreichbarkeit (Tel. / E-Mail): [dpilz@imschlosspark.at](mailto:dpilz@imschlosspark.at) / +43 1 970 30 100

## 2. Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation

### 2.1. Beschreibung der Betriebsstätte

Das Hotel Schlosspark Mauerbach liegt inmitten des historischen und 5 ha großen Schlossparks von Mauerbach, gegenüber des Gemeindeamtes. Das Hotel, welches 24 Stunden geöffnet hat, umfasst 86 Hotelzimmer, sowie 16 Seminarräume. Die allgemeinen Eventfläche liegt bei 2.500m<sup>2</sup>. Ergänzend kommt das Hotelrestaurant mit ca. 60 Sitzplätzen im Hauptrestaurant „Im Park“, sowie ca. 50 Sitzplätzen im „Vier Jahreszeiten im Park“ hinzu. Die Öffnungszeiten der Gastronomischen Einrichtungen im Haus sind von 07:00 Uhr bis 22:00 Uhr. Das Spa Bistro, mit 20 Sitzplätzen ist von 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr serviert. Die Hotelbar ist in die großzügige Lobby integriert und hat ein Volumen von 30 Sitzplätzen. Alle öffentliche Bereiche des Hotels werden stets mit Frischluft versorgt (keine Umluft). Für die Gäste stehen ausreichend Sanitäreanlagen zur Verfügung. Insgesamt rund 40 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohlergehen der Hotelgäste.

### 2.2. Spezielle Unterhaltungsprogramme

Es sind aktuell keine speziellen Unterhaltungsprogramme geplant.

Seite 1 von 4

### 3. Risikoanalyse

#### 3.1 Beschreibung der Risikoparameter

- Gastronomieart: Bei dem hier beschriebenen Betrieb handelt es sich um ein Hotel mit entsprechenden gastronomischen Einrichtungen, wie zB. Hotelrestaurant, Hotel-Bar, Spa Bistro
- Zu erwartendes Gästeaufkommen und Zielgruppen: Bei den Gästen handelt es sich größtenteils um Hotelgäste, welche im Rahmen ihrer Buchung eine erweiterte Halbpension konsumieren. Dies umfasst das Frühstücksbuffet, Nachmittags-Snack, sowie das Abendessen. In seltenen Fällen wird das Hotelrestaurant von A la Carte Gästen besucht. Diese sind dazu angehalten sich durch eine Reservierung vorher anzukündigen. Die Altersstruktur der Gäste ist sehr durchmischt, liegt im Schnitt jedoch zwischen 30-50 Jahren.
- Zu erwartendes Gästeverhalten: Allgemein gesittetes Gästeverhalten, entsprechend eines 4\* Superior Wellness Hotels, in welchem Gäste Ruhe und Erholung suchen.
- Anzahl und Art der Verabreichungsplätze (durch Corona Maßnahmen drastisch reduziert zu der gewerblich zugelassenen Anzahl:
  - Hauptrestaurant: 60 Sitzplätze  
Wintergarten „4 Jahreszeiten“: 50 Sitzplätze
  - Hotelbar: 30 Sitzplätze
  - Spa Bistro: 20 Sitzplätze
- Regelungen betreffend Verabreichung von Speisen und Getränken:
  - Die Sitzplätze im Restaurant erfüllen den geforderten Abstand von einem Meter. Es werden nur 2er oder 4er Tische angeboten.
  - Hinweis auf das Tragen des Mund-Nasen-Schutz ist vorhanden
  - Die Sitzplätze an der Bar erfüllen den geforderten Abstand von einem Meter
  - Die Menükarte stellen wir für jeden Gast einzeln zur Verfügung oder digital
  - Gäste können bei unseren Buffets offen präsentierte Speisen und Getränke selbst entnehmen. Speisen werden jedoch bestmöglich bereits vorportioniert. Darüber hinaus bieten wir Handschuhe für den einmaligen Gebrauch an, sowie Einmal-Vorlegebesteck.
  - In unserer Küche gelten weiterhin die höchsten Hygienevorschriften nach HACCP.

#### 3.2 Risikoüberurteilung

Durch die großzügigen Räumlichkeiten, ausreichend Handdesinfektion, sowie ausgehängter Information für Besucherinnen und Besucher des Hotels und Hotelrestaurants, ebenso wie die in Punkt 3.1 „Regelungen betreffend Verabreichung von Speisen und Getränken“ getroffenen Maßnahmen ist die Risikoeinschätzung mit gering zu bewerten.

### 4. Maßnahmenplanung

#### 4.1. Regelung zur Steuerung von Besuchergruppen

Gästen werden fixe Sitzplätze im Hotelrestaurant zugeteilt. Externe Gäste sind dazu angehalten vorher zu reservieren, um das Gästeaufkommen bestmöglich steuern zu können. Auch in den anderen Bereichen des Hauses wird mit der Vergabe von Slots gearbeitet (z.B. Reservieren von Saunaterminen).

#### 4.2. Entzerrungsmaßnahmen

Gäste werden stets durch Aushänge an die Corona-Maßnahmen und Verhaltensrichtlinien erinnert. Zugänge wie z.B. Zugang zum Buffetraum, werden durch Mitarbeiter kontrolliert.

#### 4.3 Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte

Mitarbeiter:

- Die MitarbeiterInnen wurden in den Bereichen Symptome, Eigenschutz / Fremdschutzmaßnahmen, Hygieneregeln und Vorgehen bei Auftreten von Symptomen im Verdachtsfall geschult
- Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden dokumentiert
- Wöchentlicher PCR Test aller Mitarbeiter durch das Labor Wien West
- Mitarbeiter tragen stets einen Mund-Nasenschutz
- Der Mindestabstand zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird soweit möglich eingehalten
- Ausreichend Hand- und Flächendesinfektion vorhanden

Gäste:

- Hinweis ausgehängt, dass sich BesucherInnen fernhalten sollen, wenn sie sich krank fühlen
- Hinweis ausgehängt zum verpflichtenden Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes im gesamten Hotel (ausgenommen Restaurant bei Tisch oder im Poolbereich)
- Hinweis ausgehängt für BesucherInnen über richtiges Niesen und Husten
- Information vorhanden für BesucherInnen über Krankheitszeichen und Symptome im Vorfeld
- Information vorhanden auf Einhalten des 1-Meter Abstandes
- Den Gästen wird ein Fieber-Screening inklusive Ausgabe eines Protokolls angeboten
- Ausreichend Handdesinfektionsspender in allen öffentlichen Bereichen des Hotels vorhanden
- Die Isolierung von (möglicherweise) erkrankten Personen ist möglich

Sanitäreinrichtungen und Hygieneausstattung:

- Es sind alle notwendigen Hilfsmittel im Haus vorhanden (Schutzmasken, Einmalhandschuhe)
- Es gibt ausreichend Möglichkeit der Händedesinfektion für BesucherInnen und MitarbeiterInnen im gesamten Hotel
- Es können Mund-Nasen-Schutz Masken ausgegeben werden
- Für BesucherInnen stehen im gesamten öffentlichen Bereich ausreichend Sanitäreinrichtungen zur Verfügung. Es gibt ebenso eine Sanitäreinrichtung für Personen mit körperlichen Einschränkungen
- Es gibt ausreichend die Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife
- Es gibt einen Reinigungsplan/Hygieneplan für die Sanitäreinrichtungen, in welchem die Zeiten der Reinigung erfasst werden

#### 4.4 Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Aufklärung über korrektes Hygieneverhalten, wie Husten und Niesen in die Armbeuge, richtiges Händewaschen usw.
- Korrekte Verwendung des MNS
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst sowie für die Kommunikation an die Gäste
- Regelmäßige Reinigung des Arbeitsplatzes und der Arbeitskleidung
- Regelmäßiges Lüften
- Organisatorische Maßnahmen (z.B. Einteilung in fixe Teams, Dienstzeiten-Protokolle für das Contact-Tracing aufbewahren)

#### 5. Kontaktdatenerfassung

- Wir führen eine lückenlose Gästeregistrierung durch. Diese kann per QR Code online durchgeführt werden. Sofern nicht anders möglich ist eine Papierregistrierung möglich.

### „Respectful Conferencing“

- Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ohne zugewiesene und gekennzeichnete Plätze bis maximal 6 Personen zulässig (Personen, die für die Durchführung erforderlich sind, sind nicht einzurechnen)
- Veranstaltungen mit ausschließlich zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen sind in geschlossenen Räumen ("Indoor") mit bis zu 1.000 Personen und im Freiluftbereich ("Outdoor") mit bis zu 1.500 Personen zulässig
- Für alle Veranstaltungen Indoor mit mehr als 6 Personen und Outdoor mit mehr als 12 Personen muss ein Präventionskonzept erarbeitet werden. Dieses muss vom Veranstalter an die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde (BH St. Pölten) vor Beginn der Veranstaltung übermittelt werden. (E-Mail Behörde St. Pölten-Land: [polizei.bhpl@noel.gv.at](mailto:polizei.bhpl@noel.gv.at))
- Veranstaltungen ab 250 Personen benötigen eine Bewilligung der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde (Gesundheitsbehörde).
- Um ein Durchmischen der Gäste auszuschließen und das Infektionsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie sich an die Pausenzeiten zu halten.
- Ein Mund-Nasen-Schutz muss bei Betreten von Veranstaltungsorten in geschlossenen Räumen getragen werden.
- Großzügig und lichtdurchflutete Seminarräume, sowie Break-out Areas
- Desinfektionsmittel in allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Seminarbuffets und allen öffentlichen WC's)
- Einhaltung der Abstandsregel vom einem Meter und begrenzte Teilnehmeranzahl pro Raum
- Alle Tagungs- und Seminarräumlichkeiten verfügen über eine Frischluftzufuhr (keine Umluft)
- Direkter Ausgang in den weitläufigen 5 Hektar großen Schlosspark

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Hotelrezeption

Mail: [info@imschlosspark.at](mailto:info@imschlosspark.at)

Tel.: +43 1 970 30 100