

## Schutz- und Hygienekonzept Kress Hotel

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer Ausbreitung des Coronavirus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln zu beachten. Ihre/unsere Gesundheit liegt uns am Herzen!

Unsere Hygienebeauftragte bzw. Ansprechpartnerin für den Infektions- und Hygieneschutz im Betrieb:

Name: Silvia Hanselmann (Direktionsassistentin)  
Telefon: 06056-73060  
E-Mail: [silvia.hanselmann@hotel-kress.de](mailto:silvia.hanselmann@hotel-kress.de)

## Schutz- und Hygienekonzept Inhaltsverzeichnis

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Meter
2. Mund-Nasen-Bedeckung – Persönliche Schutzausrüstung
3. Handhygiene
4. Maßnahmen Erweiterter Mitarbeiterschutz in Bezug auf das Covid 19 Virus
5. Handlungsweise für Verdachtsfälle (Mitarbeiter und Gäste)
6. Steuerung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs
7. Arbeitsplatzgestaltung Mitarbeiter
8. Unterweisungen/Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiter
9. Pausengestaltung Mitarbeiter
10. Check in/Check out
11. Gästeumgang
12. Zimmer
13. Öffentliche Bereiche
14. Toiletten
15. Seminar- Schulungsräume
16. Restaurant
17. Außengastronomie
18. Speisen/Buffets (gilt nicht für private Feierlichkeiten)
19. Geschlossene Gesellschaften (private Feierlichkeiten)
20. Abschließende Hinweise

## **1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Meter**

- 1.1 Aushänge in allen öffentlichen Bereichen, die auf den Mindestabstand hinweisen
- 1.2 Einweisung aller Mitarbeiter
- 1.3 Steuerung Eintritt/Zutritt zum Gebäude zur Einhaltung des Mindestabstands durch Hinweisschilder (Bitte hier anstellen / Sie werden platziert)
- 1.4 Steuerung durch Bodenmarkierungen in Wartebereichen
- 1.5 Vermeidung von Warteschlangen in allen Bereichen
- 1.6 Vereinbarung von Anreisezeiten (Gruppen reisen möglichst nicht zu gleichen Tageszeiten an)
- 1.7 Trennwände werden eingesetzt wo erforderlich
- 1.8 Fahrstuhl darf nur von einer Person genutzt werden (oder einem Haushalt)
- 1.9 Nicht nutzbare Tische und Stühle sind gekennzeichnet
- 1.10 Nicht nutzbare Sanitärbereiche wie Waschbecken/Handtuchspender sind gekennzeichnet

## **2. Mund-Nasen-Bedeckung – Persönliche Schutzausrüstung**

- 2.1 Alle Gäste müssen im öffentlichen Bereich eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen (Medizinische Maske oder FFP Maske)
- 2.2 Unser Personal arbeitet grundsätzlich, zum Schutz der Gäste und Kolleginnen/Kollegen, mit einer Mund-Nasen-Bedeckung FFP2 in allen Bereichen, auch hinter den Kulissen.
- 2.3 Entsprechende FFP2 Masken werden den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt
- 2.4 FFP2-Masken und auch medizinische Masken können Gäste Vorort erwerben.
- 2.5 Schulung der Mitarbeiter über die richtige Anwendung der Masken und den Umgang der Maskenpflicht für Mitarbeiter wie auch Gäste

## **3. Handhygiene**

- 3.1 Aushänge Umgang Handhygiene in den Zugangsbereichen, öffentlichen Toiletten und an jedem Handwaschbecken der Mitarbeiter
- 3.2 Bereitstellung von hautschonender Handseife
- 3.3 Desinfektionsspender für Gäste und Mitarbeiter in allen Zugangsbereichen des Hotels, den Sanitärbereichen und an allen Handwaschbecken. Ebenso an allen Arbeitsplätzen
- 3.4 Bereitstellung von Papierhandtüchern zur einmaligen Verwendung (keine Handtrockner)
- 3.5 Bereitstellung von Einweghandschuhen
- 3.6 Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen

## **4. Maßnahmen Mitarbeiter-Schutz in Bezug auf das Covid 19 Virus**

- 4.1 Jeder Mitarbeiter führt 2x pro Woche einen Schnelltest vor Arbeitsbeginn direkt im Betrieb durch (vollständig Geimpfte und Genesene sind vom Test ausgeschlossen)
- 4.2 Fiebermessungen vor jedem Dienstbeginn
- 4.3 Bestätigung das keinerlei Krankheitssymptome vorhanden sind

## 5. Handlungsweise für Verdachtsfälle (Mitarbeiter und Gäste)

- 5.1 Aufforderung aller Beschäftigten bei Symptomen zu Hause zu bleiben. Bei Auftreten von Symptomen im Betrieb wird der Mitarbeiter umgehend nach Hause geschickt
- 5.2 Aufforderung der Person sich umgehend an einen Arzt zu wenden
- 5.3 Bei positiven Testergebnis Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt. Treffen von weiteren Regelungen siehe Pandemieplanung, um Kontakte zu ermitteln und Personen zu informieren wo ein Risiko besteht
- 5.2 Kein Zutritt für Gäste mit Verdachtssymptomen. Hierfür sind Aushänge in allen Zugangsbereichen, zusätzlich erhält jeder Gast bei Reservierung eine Hotelinformation wo dieser Punkt ebenfalls genannt wird)
- 5.3 Bei Gästen, welche dies nicht beachten, machen wir von unserem Hausrecht Gebrauch

## 6. Steuerung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- 6.1 Hinweisschilder und Anbringung von Bodenmarkierungen
- 6.2 Steuerung von Eintritt- und Austritt durch das Personal
- 6.3 Getrennte Laufrichtungen z.B. Restaurant/Speisenausgabe

## 7. Arbeitsplatzgestaltung Mitarbeiter

- 7.1 Abstandsgebot von mind. 1,5 Meter ist auch unter allen Mitarbeitern zu beachten
- 7.2. Wo keine Abstandsregelungen möglich sind, werden entsprechende Schutzmaßnahmen getroffen wie Spuckschutz/Trennwände (FFP Masken werden grundsätzlich getragen)
- 7.3 Wir versuchen möglichst in den gleichen Schichten zu arbeiten damit nur gleiche Mitarbeiter miteinander Kontakt haben
- 7.4 Kasse und Arbeitsplätze die in Schichten von verschiedenen Mitarbeitern genutzt werden, werden bei Dienstbeginn als erstes Desinfiziert (Flächen und nutzbare Geräte)
- 7.5 In allen Bürobereichen, wo Mitarbeiter auf engstem Raum zusammenarbeiten müssen, sind Luftreinigungsgeräte, welche mit hochleistungsfähigen UV-Lampen die Raumluft zu 99,9% von Viren und allen anderen Krankheitserregern reinigen
- 7.6 Alle Lieferprozesse sind so optimiert, dass so wenig wie möglich Kontakt zu betriebsfremden Personen besteht
- 7.7 In allen Arbeitsbereichen sind unsere Mitarbeiter mit entsprechend nötigem Schutzmaterial ausgestattet wie Flächendesinfektionen, Schutzbrillen, Mund-Nasen-Schutz und Einweghandschuhe. Alle Mitarbeiter in allen Abteilungen wurden entsprechend geschult.
- 7.8 Im gesamten Restaurantbereich und den Büroräumen befinden sich Luftreinigungsgeräte, welche mit hochleistungsfähigen UV-Lampen, die Raumluft zu 99,9% von Viren und allen anderen Krankheitserregern reinigt.

## 8. Unterweisungen/Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiter

- 8.1 Aushang aller Hinweisschilder in den Betriebsräumen/auf dem Betriebsgelände
- 8.2 Erstellung einer Betriebsanweisung „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung des Coronavirus“ welche von jedem Mitarbeiter einzuhalten ist
- 8.3 Aktive Kommunikation der eingeleiteten Schutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- 8.4 Unterweisung/Schulung aller Mitarbeiter
- 8.5 Benennung einheitlicher Ansprechpartner
- 8.6 Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen Hygienekonzepts

## 9. Pausengestaltung Mitarbeiter

- 9.1 Durch organisatorische Maßnahmen wird versucht Dienstbeginn und Dienstende der einzelne Mitarbeiter nicht auf den gleichen Zeitpunkt zu legen
- 9.2 Personalräume/Umkleiden sind nach jeder Nutzung zu lüften. Die Nutzung erfolgt grundsätzlich alleine. Die Dienstzeiten sind so geplant, dass dies möglich ist und ein Zusammentreffen mehrere Mitarbeiter unterbunden wird
- 9.3 Bei den Mahlzeiten sind die Mindestabstände 1,5 Meter ebenfalls einzuhalten. Dabei ist darauf zu achten das später beginnende Schichten die Pausen auch zu einem späteren Zeitpunkt nutzen

## 10. Check in/Check out

- 10.1 Alle Gäste werden vor Anreise über unser Hygienekonzept und die damit verbundenen Maßnahmen bei uns im Haus informiert
- 10.2 Alle Gäste werden im Voraus über die derzeitig Bestimmungen in Bezug auf Testpflicht, falls bestehend, informiert
- 10.3 Gäste und Mitarbeiter sind durch eine Scheibe/Spuckschutz bei Anreise getrennt
- 10.4 Ankunftszeiten werden, so weit als möglich, abgestimmt
- 10.5 Bedarfsgegenstände zwischen Gästen und Mitarbeiter werden nur auf das Notwendigste beschränkt oder nach jeder Nutzung gereinigt z.B. erhält jeder Gast seinen eigenen Kugelschreiber, welchen er dann im Haus z.B. im Seminarraum weiter verwenden kann
- 10.7 Gäste welche aus einem Land, Landkreis, Stadt oder Region anreisen oder darin ihren Wohnsitz haben, für welche/s ein amtliches Beherbergungsverbot gilt, wird die Anreise verweigert

## 11. Gästeumgang

- 11.1 Kein Händeschütteln
- 11.2 kein Garderobenservice
- 11.3 Kein Gepäckservice (Ausnahme hilfebedürftige Personen)
- 11.4 Kommunikation nur mit Mindestabstand und Mund-Nasen-Schutz
- 11.5 regelmäßige Händehygiene und Hust- Niesetikette sind selbstverständlich

## 12. Zimmer

- 12.1 Bei der Zimmerreinigung werden die Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten
- 12.2 Bei der Reinigung von Oberflächen werden Desinfektionsreiniger angewendet
- 12.3 Die Reinigung der Zimmer erfolgt nur in Abwesenheit der Gäste um Kontakte zu vermeiden.
- 12.4 Vor und auch nach der Zimmerreinigung wird ausreichend mit Frischluft gelüftet um die Aerosole zu minimieren und Ansteckungen zu verhindern
- 12.5 Das Personal trägt während der Reinigung einen Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe
- 12.6 Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer (z.B. Magazine, Informationsmappen, Zeitungen usw..) ist so gestaltet, dass eine Reinigung möglich ist oder je Gast erneuert wird.
- 12.7 Nach Abreise des Gastes findet eine Grundreinigung des Zimmers statt. Alles wird gründlich gewaschen wie z.B. der Duschvorhang. Bettwäsche wird ausgetauscht. Oberflächen, Teppiche und Matratzen werden regelmäßig mit einem UV Licht-Dampfreiniger gereinigt welcher alle Viren und Bakterien tötet
- 12.8 Alle Zimmer werden nach Abreise mind. 6 Stunden gelüftet

## 13. Öffentliche Bereiche

- 13.1 In allen öffentlichen Innenbereichen wie Lobby, Hotelbar, Restaurant, Toilettenzugang im Untergeschoss und allen Fluren und Durchgängen muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden
- 13.2 Alle Bereiche werden regelmäßig gelüftet
- 13.3 Für den Gesundheitsschutz haben wir im Untergeschoss, welches kein Fenster besitzt, ein Luftreinigungsgerät aufgestellt. Dieses arbeitet mit hochleistungsfähigen UV-Lampen, welche die Raumluft zu 99,9% von Viren und allen anderen Krankheitserregern reinigen
- 13.4 In allen Bereichen werden Kontaktflächen z.B. Türklinken und Lichtschalter mehrmals täglich desinfiziert
- 13.5 Wo möglich sind die Türen kontaktlos nutzbar oder stehen offen, dass ein Anfassen der Türen nicht notwendig ist
- 13.6 Alle Flächen (Boden, Ablagen, Tische usw.) werden in regelmäßigen Abstände mit einem UV Dampfreiniger gereinigt
- 13.7 Abstands- und Hygieneregeln sind hier entsprechend einzuhalten
- 13.8 Unsere Massageräume bleiben bis auf weiteres geschlossen

## 14. Öffentliche Gäste-Toiletten

- 14.1 Seifen und Desinfektionsspender stehen in jedem Toilettenbereich zur Verfügung
- 14.2 Handtuchspender mit Papierhandtücher für den Einmalgebrauch
- 14.3 Zugangsbeschränkung durch Aushänge
- 14.4 Handwaschbereich ist nur von 1 Person nutzbar, Mindestabstand durch Aushänge geregelt
- 14.5 engmaschige, verkürzte Reinigungszyklen die entsprechend an die Belegung/Nutzung angepasst werden
- 14.6 Auch hier arbeitet eine Lüftungsanlage, welche die verbrauchte Raumluft abzieht.

## 15. Seminar- Schulungsräume

Eine Information der derzeit gültigen Coronaregeln in unserem Landkreis erhält der Veranstalter vor Veranstaltungsbeginn

- 15.1 Veranstalter ist, wer zu der Veranstaltung einlädt
- 15.2 Der Veranstalter ist verpflichtet vor Seminarbeginn eine Teilnehmerliste mit allen Namen zu erstellen und uns für die Veranstaltungsplanung zur Verfügung zu stellen. Zusätzlich muss er alle Teilnehmer über die bei uns geltenden Regeln informieren
- 15.3 Es gilt die 3-G-Regel! Bedeutet: Wer nicht vollständig geimpft ist oder nicht als genesen gilt, muss künftig einen Antigen-Schnelltest (Schnelltestzentrum) nicht älter als 24 Stunden vorweisen. Der Nachweis Geimpft/Getestet oder Genesen ist bei Betreten des Hotels vorzuweisen.
- 15.4 Der Veranstalter ist verantwortlich, dass die vorgegebenen Hygiene- und Abstandsregelungen zu jeder Zeit und von jedem Teilnehmer eingehalten werden.
- 15.5 Die Seminarräume sind so ausgestattet, dass jeder Gast seinen eigenen Tisch erhält um den Mindestabstand von 1,5 Meter zu gewährleisten
- 15.6 Je nach Anforderung des Seminars können bei engeren Zusammenkünften, wo der Mindestabstand nicht möglich ist, unsere Pinn-/Trennwände entsprechend eingesetzt werden
- 15.7 Um die größtmöglich Sicherheit für ein stundenlanges Arbeiten zu bieten sind alle Seminarräume mit einer Frischluftlüftungsanlage ausgestattet, welche mehrfach in der Stunde das gesamte Raumvolumen an Frischluft zuführt. Die aerosolhaltige verbrauchte Luft wird entsprechend abgezogen und verbleibt somit nicht im Raum. Somit findet dauerhaft ein kompletter Luftaustausch statt, welche laut Aerosolforscher, die größtmöglich Sicherheit in Innenräumen schafft
- 15.8 Alle Tagungsräume sind zusätzlich mit Klimaanlage ausgestattet, um nach Wunsch die Raumtemperatur zusätzlich anpassen zu können
- 15.9 Vor den Tagungsräumen und in den Eingangsbereichen stehen ausreichend Desinfektionsspender zur Verfügung
- 15.10 Vor Beginn, während den Pausen und nach Seminarende werden alle Kontaktflächen im Seminarraum gereinigt und desinfiziert z.B. Fenstergriffe, Tische, Türklinken usw.
- 15.11 In den Pausenzeiten stehen Kaffee, Tee, Snacks, Obst, Kuchen usw. zur Verfügung. Der Pausenbereich wird je Seminargruppe wieder frisch gerichtet und Kontaktflächen entsprechend desinfiziert.
- 15.12 Während dem Frühstück, Mittag oder Abendessen werden die Punkte „16. Restaurant“ und „18. Buffet“ berücksichtigt.
- 15.13 Für Gruppenarbeit stehen ab sofort kleine Räume im Untergeschoss zur Verfügung welche wir entsprechend mit Technik ausgestattet haben. Auch diese Räume sind mit der Frischluftlüftungsanlage versorgt, welche Ihre Gesundheit schützen soll
- 15.14 Für Gruppenarbeit und Pausen kann der erweiterte Außenbereich genutzt werden. Hier stehen ebenfalls ausreichend Einzeltische, unter Einhaltung des Mindestabstands, zur Verfügung. Um auch dort Schreiben zu können, erhalten Sie an der Rezeption auf Wunsch Klemmbretter
- 15.15 Hinweisschilder erklären den Ablauf
- 15.16 Tagungsteilnehmer welche aus einem Land, Landkreis, Stadt oder Region anreisen oder darin ihren Wohnsitz haben, für welche/s ein amtliches Beherbergungsverbot gilt, wird die Anreise verweigert.

## 16. Restaurant

- 16.1 Gäste werden vom Personal platziert
- 16.2 Hotelgäste finden auf ihrem Tisch ihr Namenschild
- 16.3 Der Mund-Nasen-Schutz darf nur am Tisch abgesetzt werden
- 16.4 Seminargäste werden grundsätzlich, da sie nicht zusammengehören, einzeln platziert. Jeder Gast hat somit einen einzelnen Tisch.
- 16.5 Im gesamten Restaurantbereich befinden sich Luftreinigungsgeräte, welche mit hochleistungsfähigen UV-Lampen, die Raumluft zu 99,9% von Viren und allen anderen Krankheitserregern reinigt.
- 16.6 Tische/Stühle die nicht genutzt werden können sind ausgewiesen oder entfernt
- 16.7 Die Bewirtung mit Getränken wird direkt am Tisch durchgeführt
- 16.8 Verzicht auf Tischwäsche bei allen Tischen, um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten
- 16.9 Verzicht auf Dekorationsgegenstände wie Kerzen und Blumen
- 16.10 Salz, Pfeffer usw.. erhalten die Gäste in Einzelportionen
- 16.11 Speisekarten sind laminiert und werden nach Gebrauch desinfiziert
- 16.12 Getränkekarten hängen in den Gasträumen für jeden sichtbar und lesbar
- 16.13 Bestecke sind auf dem jeweiligen Platz eingedeckt / Ersatzbesteck erhalten die Gäste, falls erforderlich, direkt vom Servicepersonal auf einem Teller
- 16.14 Nach jeder Tischbelegung wird der Tisch und die Kontaktstellen der Stühle desinfiziert
- 16.15 Speisen siehe „18. Buffet“

## Außergastronomie

- 17.1 Wir haben den Außenbereich weitläufig erweitert um den Mindestabstand einhalten zu können
- 17.2 Für unsere Seminargäste stehen Einzeltische zur Verfügung, um den Mindestabstand zu gewährleisten
- 17.3 im Außenbereich kann auf den Mund-Nasenschutz verzichtet werden
- 17.4 an kühleren Tagen stehen unseren Gästen Fleecedecken zur Verfügung

## Buffet (Frühstück, Mittag und Abend)

- 18.1 Es ist grundsätzlich (außer am Tisch beim Essen) ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- 18.2 Wir platzieren Sie Tisch / der Buffetbereich kann erst nach Aufforderung durch unser Personal betreten werden um Warteschlangen zu vermeiden und die Hygienemaßnahmen einhalten zu können
- 18.3 Das Buffet ist nur zugänglich nach entsprechend ausreichender Handhygiene/Desinfektion. Desinfektionsspender stehen in den Zugangsbereichen zum Restaurant bereit.
- 18.3 Bestecke, Zangen usw. an den Buffets werden regelmäßig ausgetauscht
- 18.4 Das Personal weist die Gäste am Buffet entsprechend ein
- 18.5 Auch am Buffet muss die Abstandsregelung eingehalten werden.
- 18.8 Auch dieser Bereich wird mit UV-Luftreinigungsgeräten versorgt um einen möglichst großen Gesundheitsschutz bieten zu können
- 18.9 Hinweisschilder und Markierungen weisen auf die Laufrichtung hin



## **Geschlossene Gesellschaft / Private Feierlichkeiten**

- 19.1 Veranstalter ist, wer zu der Veranstaltung einlädt
- 19.2 Der Veranstalter ist verpflichtet vor Veranstaltungsbeginn eine Teilnehmerliste mit allen Namen zu erstellen und uns für die Veranstaltungsplanung zur Verfügung zu stellen. Zusätzlich muss er alle Gäste über die bei uns geltenden Regeln informieren.
- 19.3 Jeder Gast muss sich bei Anreise anmelden. Es gilt die 3-G-Regel. Zutritt nur für Geimpfte, Genesenen und Getestet. Die Nachweispflicht muss bei Betreten des Gebäudes, als erstes, erbracht werden
- 19.4 Der Veranstalter ist verpflichtet, dass alle gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Abstandsregelungen und Hygienemaßnahmen umgesetzt und von allen Gästen auch eingehalten wird
- 19.5 Die Maximal geltende Gästeanzahl sind an die aktuellen, im Landkreis geltenden, Corona-Regeln gebunden
- 19.6 Alle Dienstleister des Veranstalters (Personal Kress Hotel ausgenommen) zählt zu der gesamtzulässigen Personenzahl
- 19.7 Kinder werden unabhängig vom Alter bei der Zahl der Personen mitgerechnet. Schulpflichtige Kinder unter 12 Jahre können ein kontinuierlich geführtes Schultestheft als Corona-Negativnachweis vorlegen. Kinder die noch nicht eingeschult oder unter 6 Jahre alt sind, benötigen kein Negativnachweis. Kinder ab 12 Jahre siehe 19.3
- 19.8 In allen Bereichen im Hotel und beim Verlassen des Tisches im Veranstaltungsraum gilt Maskenpflicht
- 19.9 Für Sicherheit in unseren Veranstaltungsräumen sorgt eine Frischluftlüftungsanlage welche pro Stunde mehrfach des Raumvolumen an Frischluft zuführt. Die aerosolhaltige verbrauchte Luft wird entsprechend abgezogen. Somit findet dauerhaft ein kompletter Luftaustausch statt, was laut Aerosolforscher die größtmögliche Sicherheit in Innenräumen schafft.
- 19.10 Gäste welche aus einem Land, Landkreis, Stadt oder Region anreisen oder darin ihren Wohnsitz haben, für welche/s ein amtliches Beherbergungsverbot gilt, wird die Anreise verweigert
- 19.11 Ein Hinweisblatt mit den aktuell geltenden Regeln für nicht geschäftliche Veranstaltungen wird sichtbar im Eingangsbereich des Veranstaltungsraumes angebracht
- 19.12 Vor- und nach der Veranstaltung werden alle Oberflächen und Kontaktfläche im Veranstaltungsraum gründlich gereinigt

## **Sonstige Maßnahmen und Hinweise**

- 16.1 Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- 16.2 Hygienische, desinfizierende Reinigung der kompletten Hotelwäsche (durch Wäscherei zertifiziert)
- 16.3 Hygienische Reinigung aller Böden/Fläche und Polster mit einem UVC Dampfreiniger
- 16.4 Regelmäßige Reinigung alle Türklinken und Lichtschalter
- 16.5 regelmäßiges Lüften aller Räumlichkeiten
- 16.3 Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar und zugänglich
- 16.4 Benennung des Corona-Ansprechpartners: Silvia Hanselmann
- 16.5 Benennung des betrieblichen Hygienebeauftragten: Silvia Hanselmann
- 16.6 Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz der Mitarbeiter