

# Hygienekonzept

## Veranstaltungsbereich

**Folgende Punkte sind zum Schutz der Gäste und der Mitarbeiter einzuhalten und entsprechend umzusetzen.**

### 1. Räumliche Gestaltung

- Alle Tagungsräume sind mit der aktuell genehmigten Maximalbestuhlung versehen. Eine Erhöhung der Platzanzahl oder eine Umstellung der Räume sind nicht möglich.
- Die Foyerbereiche dienen nicht als Pausen- oder Aufenthaltsbereich. Sie sind lediglich als Laufweg zu nutzen.

### 2. Ablauf der Veranstaltung

- Die Gäste haben während Ihrem gesamten Aufenthalt im Hotel eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Falls keine vorhanden ist, kann diese auch im Hotel käuflich erworben werden.
- Bei Veranstaltungsräumen mit mehreren Türen, werden Ein- und Ausgänge gekennzeichnet. Bei Räumen mit nur einer Tür, bitte auf den Mindestabstand achten.
- An jedem Tagungsraum sind zusätzliche Verhaltensregeln angebracht, welche eingehalten werden müssen.
- Jeder Teilnehmer erhält einen vom Hotel fest zugeteilten Platz. Dieser wird vom Hotel mit den Namen des Teilnehmers gekennzeichnet. Hierfür benötigt das Hotel im Vorfeld vom Veranstalter eine vollständige Namensliste.  
Diese muss bis spätestens 1 Tag vor Veranstaltung im Hotel vorliegen.
- Bis der eigene Platz erreicht ist, besteht weiterhin Maskenpflicht.
- Auf dem Platz des Teilnehmers ist bereits alles eingedeckt. (Wasser, Saft, Glas, Kaffee, Kaffeetasse, Milch, Zucker, Block, Stift.)

- Kaffeepausen werden vom Hotel auf Tellern vorbereitet und mit einem Servierwagen vom Personal in den Raum gebracht. Jeder Teilnehmer muss sich seinen Teller selbst nehmen, es darf kein Service stattfinden.
- In der Mittagspause wird alles entsprechend ausgetauscht und benutztes Geschirr entfernt.
- Der Platz muss beim Verlassen des Raums zum Mittagessen freigeräumt werden, damit das Personal entsprechend reinigen und desinfizieren kann.
- Der Raum wird kontinuierlich mit Frischluft versorgt, zusätzlich wird regelmäßig gelüftet.
- Der Referent erhält eine Checkliste, mit den wichtigsten Punkten. Er ist verpflichtet, die Teilnehmer an die Einhaltung dieser Punkte zu erinnern.
- Die Technik, die während der Veranstaltung benötigt wird, bespricht der Referent mit dem Mitarbeiter vor Ort. Dieser wird dann alles entsprechend bereitlegen. (Flipchart, Moderationsmaterial, Stifte, etc.)
- Equipment wird nach der Veranstaltung desinfiziert und für min. 5 Tage unter Verschluss verwahrt, damit eventuelle Viren sich nicht vermehren können.
- Auf Umarmungen, Händeschütteln und Körperkontakt zwischen den Mitarbeitern und den Gästen wird komplett verzichtet.

### **3. Abstandsregelung für Gäste und Mitarbeiter beim Mittagessen**

- Die Gäste werden beim Eintreffen am Restaurant vom Mitarbeiter empfangen (beide Parteien haben einen Mundschutz zu tragen) der Boden vor dem Restaurant ist mit Markierungen versehen.
- Der Mitarbeiter bringt den Gast nach Anmeldung zum Tisch, der Gast behält die Maske auf bis er am Tisch angekommen ist. Der Mitarbeiter hat die Maske die ganze Zeit zu tragen.
- Das Mittagessen findet ausschließlich in Menü-Form statt. Ein Lunchbuffet ist aufgrund der aktuellen Bestimmungen nicht möglich.
- Pro Tisch werden nicht mehr als 2 Personen platziert.
- Der Gast wird darüber informiert, dass er beim Verlassen seines Platzes den Mundschutz wieder tragen muss und entsprechend den Pfeilen auf dem Boden zum Ausgang gelangt. Dies gilt auch beim Gang zu den Toiletten.
- Die Mitarbeiter in der Küche, sowie im Service tragen zu jeder Zeit einen Mundschutz, da die Arbeitsbereiche nicht immer den Mindestabstand gewährleisten können.

## **4. Möglichkeit der Händedesinfektion für Gäste und Mitarbeiter**

- Für die Gäste wird am Eingang des Tagungsraums ein Desinfektionsspender aufgestellt. Das Desinfizieren der Hände beim Betreten des Raums ist Pflicht.
- Für Die Mitarbeiter stehen im Back Office mehrere Möglichkeiten zum Händewaschen und Desinfizieren durch Handwaschbecken zur Verfügung.
- An den einzelnen Posten werden Desinfektions-Sprühflaschen bereitgestellt, um Geräte und Arbeitsflächen zu desinfizieren.
- Die Mitarbeiter der Küche haben dafür Sorge zu tragen, dass alle Gerätschaften nach Benutzung nicht nur zu reinigen, sondern auch zu desinfizieren sind.

## **5. Information der Verhaltensregeln an die Gäste und Schulung der Mitarbeiter**

- Die Gäste werden am Eingang zum Tagungsraum über die Verhaltensregeln durch einen Aushang informiert.
- Die Mitarbeiter sind alle bezüglich der Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen unterwiesen. Die Unterschrift hierzu wurde gegeben und befindet sich ebenfalls in diesem Ordner.
- Die Mitarbeiter sind weiterhin darauf hingewiesen, dass Sie die Gäste über die Verhaltensregeln informieren und die Gäste bei Nichteinhaltung auf die Regeln aufmerksam machen.
- Das gesamte Hotelpersonal ist befugt, einzelne Gäste bei Nichteinhaltung des Hauses zu verweisen.

## **6. Gästeregistrierung**

- Jeder Tagungsteilnehmer ist verpflichtet, seine Daten zu hinterlegen, um eine eventuelle Infektion nachverfolgen zu können.
- Das entsprechende Formular liegt am Sitzplatz der einzelnen Person. Sollte ein neues Exemplar benötigt werden, händigen wir dieses gerne aus. Die ausgefüllten Formulare werden vom Personal am Ende der Veranstaltung eingesammelt.
- Diese Daten werden unter Berücksichtigung der DSGVO für 4 Wochen verwahrt und aufgehoben. Anschließend werden diese vernichtet.

## **7. Reinigung der Räumlichkeiten und Arbeitsflächen**

- Die Reinigungspläne (auch hier im Ordner zu finden) sind entsprechend der Desinfektion erweitert und aktualisiert worden.
- Zusätzlich werden Clean Cards eingeführt um die Reinigung der Oberflächen zu kontrollieren.
- Für den Servicebereich wurde ein Lappensystem eingeführt, damit hier keine Kreuzkontamination stattfindet.
- Die Reinigungen werden mit „Check de Cousine“ kontrolliert und protokolliert. (Hier können die Daten aus dem System gezogen werden).
- Es wurden Inspektions-Checklisten eingeführt um zu unterschiedlichen Zeiten unangekündigte Kontrollen der Maßnahmen durchzuführen.

## **8. Reinigung von Geschirr und Gläsern**

- Die Spülmaschinen wurden überprüft und erreichen mehr als 60 Grad Celsius bei der Reinigung.
- Die Mitarbeiter sind angewiesen nichts mit der Hand zu spülen, sondern alles nur über die Spülmaschinen.
- Regelmäßige Kontrollen der Temperaturen werden durchgeführt und über Check de Cousine protokolliert.