

Hygienekonzept für den Leistungsbereich



KletterTRäume – Ihr Tagungszentrum vor den Toren Kiels!

ein Leistungsbereich der ISODI – Institut für soziale Dienstleistungen GmbH
Vermietung Tagungsräumen und Ausrichtung von Seminaren und Fortbildung

Stand August 2020

INHALTSVERZEICHNIS

Hygienekonzept für den Leistungsbereich	1
Grundsatz.....	1
Allgemeines.....	2
Seminarräume.....	2
Verpflegung.....	3
Toiletten und Sanitär anlagen.....	3
Fahrstuhl / Treppenhaus	3
Innerbetrieblicher Workflow.....	4
Schlusswort und Haftungsausschluss.....	4

GRUNDSATZ

Die Gesundheit unserer Gäste und das damit verbundene Sicherheitsgefühl stehen an erster Stelle. Zusätzlich installierte Desinfektionsspender im Eingangsbereich und an weiteren neuralgischen Punkten im Tagungsbereich, vermitteln unseren Gästen ein Gefühl der Sicherheit.

ALLGEMEINES

- ✓ Selbstverständlich wird auf alle körperlichen Gesten wie Händedruck oder Schulterklopfen verzichtet. Dies steht der Gastfreundschaft der KletterTRäume nicht entgegen.
- ✓ Die Raumgrößen erlauben die Einhaltung des Sicherheitsabstandes von mindestens 1,5 Metern.
- ✓ Die Räume können gut belüftet werden.
- ✓ Die Veranstaltungsbetreuung vor Ort sorgt für einen reibungslosen Ablauf und steht für alle Fragen zur Verfügung.
- ✓ Die Vermietung der Räumlichkeiten wird derzeit an die Corona Vorschriften angepasst.

Bedeutet: Die Vermietung an Kunden erfolgt derzeit nur Etagenweise. So werden Kundengruppen nicht vermischt und zusätzlich geschützt. In den Etagen erfolgt dann eine jeweilige Versorgung durch das Personal und die Kundengruppen können autark in ihren Flächen ihre Veranstaltung gesichert durchführen.

Als Empfehlung für unsere Dozenten:

Es ist ratsam, im Rahmen der Zeitplanung Leerlaufzeiten gering zu halten und die TeilnehmerInnen umgehend im Eingangsbereich in Empfang zu nehmen und direkt zu ihren festgelegten Plätzen zu führen. Weiter organisatorische Vorgaben sind möglich und sind vor Durchführung der Veranstaltung zwischen ISODI und dem Dozenten zu vereinbaren.

SEMINARRÄUME

- ✓ Aushänge und Anleitungen zu den Hygiene- und Abstandsregeln sind sichtbar platziert.
- ✓ Auch kleine Flyer oder Aufsteller in den Flächen, die auf sympathische Weise auf die neuen Regeln hinweisen, sorgen für die nötige Kommunikation und Aufklärung der TeilnehmerInnen.
- ✓ Die TeilnehmerInnen sollten ihre Jacken und Mäntel mit an ihren festen Sitzplatz nehmen oder wenn möglich im Auto lassen. Eine zentrale Garderobe kann aus hygienischen Gründen momentan nicht gestellt werden. Sollte den TeilnehmerInnen Schreibmaterial zur Verfügung gestellt werden, geschieht dies personenbezogen und es findet kein Austausch untereinander statt.
- ✓ Je nach Witterung können Fenster und Eingangstüren für eine permanente Belüftung geöffnet bleiben. Während der Pausenzeiten muss eine Stoßlüftung erfolgen. Hierzu sollten die Fenster ganz geöffnet werden, da bei einer Belüftung auf Kippstellung, die Luft nicht ausreichend zirkulieren kann. Hierfür benötigte Halterungen stehen in den Tagungsräumen zur Verfügung.
- ✓ Im Innen- und Außenbereich sind die allgemeinen Abstandsregeln zwischen Personen und Tischen von mindestens 1,5m einzuhalten.
- ✓ Zur zusätzlichen Raumhygiene, unabhängig von der normalen Reinigung, wird in regelmäßigen Abständen, eine zusätzliche Flächendesinfektion durchgeführt. Dies betrifft alle Oberflächen, Tische, Bestuhlung, Türklinken, Fenstergriffe und Lichtschalter, sowie aller Gebrauchsmaterialien wie Kugelschreiber, Präsentationsmaterial und andere Gegenstände, die den TeilnehmerInnen zur Verfügung stehen.
- ✓ Nach einer Veranstaltung werden die Räumlichkeiten intensiv gereinigt und gelüftet, sowie die Gemeinflächen desinfiziert.

VERPFLEGUNG

- ✓ Ein gastronomisches Konzept gewährleistet, dass auch die Kaffeepausen und das Mittagessen den Auflagen entsprechend eingenommen werden können.
- ✓ Sofern Bewirtung enthalten, werden zentral Flaschenkästen bereitgestellt. Auf die Nutzung von Gläsern sollte bei Möglichkeit verzichtet werden.
- ✓ Lediglich Kaffee und Tee können aus dem Automaten konsumiert werden (Abhängig von Anzahl der teilnehmenden Personen). Dieser wird regelmäßig durch das Personal desinfiziert. Zusätzlich dazu hat jeder Gast die Möglichkeit Flächen und Knöpfe vor und nach dem Gebrauch zu desinfizieren.
- ✓ Die Tassen werden pro Person fertig hingestellt. Zentrale Spender und/oder Körbe werden vermieden. Kekse, Gebäck und andere Süßigkeiten werden, sofern sie nicht einzeln verpackt sind, mit passendem Vorlegebesteck serviert (Tortenheber, Servierzange usw.). Obstkörbe werden bis auf weiteres nicht aufgestellt.
- ✓ Selbstbedienung sollte nach Möglichkeit vermieden werden. Bei den größeren Mahlzeiten wird jedem TeilnehmerIn das benötigte Besteck vorbereitet und zusammen mit dem Essen ausgehändigt.
- ✓ Wir arbeiten ausschließlich mit professionellen Caterern zusammen, die mit Vollküchen ausgestattet und dadurch regelmäßig vom Gesundheitsamt kontrolliert werden. Die Gerichte werden für jeden einzelnen Teilnehmer in verschlossenen Gläsern geliefert. Die Gläser werden dann von unseren MitarbeiterInnen, die selbstverständlich einen Mund- und Nasenschutz sowie Einmalhandschuhe tragen, auf einem Teller vorbereitet.
- ✓ Vor dem Buffet ist Handdesinfektionsmittel mit entsprechender Kommunikation für die TeilnehmerInnen bereitgestellt.

TOILETTEN UND SANITÄR ANLAGEN

- ✓ Seifenspender, Handdesinfektion, Einweghandtücher, Hygieneeimer in den Toiletten und Abwurfbehälter für die gebrauchten Einmalhandtücher wurden in jeder Toilettenanlage bereitgestellt.
- ✓ Eine regelmäßige Desinfektion von Türklinken, Armaturen, Waschbecken, Toilettensitzen und Fußböden wurde zusätzlich zum bestehenden Reinigungsintervall aufgenommen, belegt durch Tabellenliste im Sanitärbereich. Viren- und bakterientötende Reinigungsmittel wurden zusätzlich zu den normalen Reinigungsmitteln eingesetzt. Jedes zweite Pissoir wurde gesperrt.

FAHRSTUHL / TREPPENHAUS

- ✓ Im Fahrstuhl wird darauf hingewiesen dass dieser lediglich von einer zusammengehörenden Personengruppe (Familie, Ehe/Partner, gemeinsamer Haushalt) zu benutzen ist.
- ✓ Zusätzlich zur herkömmlichen Reinigung werden im Fahrstuhl täglich die Bedienknöpfe und im Treppenhaus täglich die Handläufe desinfiziert. Das TeilnehmerInnen steht zudem vor dem Betreten im Eingangsbereich Handdesinfektionsmittel mit entsprechender Kommunikation zur Verfügung.
- ✓ Sofern die TeilnehmerInnen nicht aus einem Haushalt kommen, darf der Fahrstuhl zurzeit lediglich von einer Person genutzt werden.

INNERBETRIEBLICHER WORKFLOW

- ✓ Kostenlos zur Verfügung gestellte Mund-Nase-Abdeckungen sind für uns selbstverständlich.
- ✓ Die Reinigung der Arbeitskleidung und besonders der Masken wird zentral überwacht, sodass alle TeilnehmerInnen und Mitarbeiter stets gut geschützt sind
- ✓ Unser eingesetztes Personal achtet auf strenge Vorgaben an ihre Arbeit und eigene Hygienevorschriften.

SCHLUSSWORT UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Bei aller Vorsicht, alle Desinfektionsintervalle und aller Hygieneregeln, es ist wie im echten Leben, ein Restrisiko bleibt. Auch wenn es aufgrund der oben genannten Vorsichtsmaßnahmen sehr gering sein mag. Daher –

Über die Durchführung einer Veranstaltung entscheidet allein der Kunde / Dozent / Verantwortliche Buchende der jeweiligen Veranstaltung. Dies gilt ebenso für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln und damit der Haftung im Verdachts- oder Infektionsfall während der Veranstaltung. Mit Buchung erklärt sich der Kunde / Dozent / Verantwortliche Buchende der jeweiligen Veranstaltung ausdrücklich damit einverstanden.

Dieses Hygienekonzept wird gemäß der aktuellen Entwicklung in Zusammenhang mit der COVID19 Pandemie überprüft und ggf. angepasst bzw. fortgeschrieben.

Aktuelle Version

Stand August 2020 V.2-4