

Hygienekonzept Corona

Persönlicher Umgang mit Kunden und Teilnehmern

- kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- kommuniziert wird mit einem Abstand von min. 1,50 m
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- in Armbeuge husten/niesen
- häufiges gründliches Händewaschen
- aktiv mit dem Kunden via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social Media Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen und das Hygienekonzept informieren

Eingang

- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Eingangstüren möglichst geöffnet lassen
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Zutritt/Eintritt steuern (Eingang durch die Schiebetür, Ausgang an der Seite)
- keine Entgegennahme der Garderobe

Empfang

- Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Kontakt mit Abstand auch zwischen Gast und Empfangsmitarbeiter gestalten
- Plexiglasabtrennung
- bei Veranstaltungen vor dem Empfang Abstandsmarkierungen anbringen
- Schlüssel beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Teilnehmer haben die Möglichkeit, am Empfang einen Mund-Nasen-Schutz zu kaufen

Personenaufzug

- generelle Empfehlung: Hinweisschild anbringen, dass möglichst Treppe genutzt werden sollte
- max. zwei Personen oder nur Personen eines Haushalts gemeinsam im Aufzug
- Tasten im Aufzug in regelmäßigen Abständen desinfizieren
- an den Eingängen auf allen Stockwerken die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar anbringen

Veranstaltungsbereich

- Stühle so platzieren, dass Teilnehmerplätze einen Mindestabstand von 1,50 m haben
- stehende Luft vermeiden, häufig lüften
- ggf. mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern
- Verzicht auf Tischwäsche oder häufigeres Wechseln und Reinigen
- nach jeder Veranstaltung Tisch- und Stuhloberflächen, Türklingen und ggf. Geländer desinfizieren

Veranstaltungstechnik

- Techniker im Bühnenbereich tragen Mundschutz
- Mikrofone werden bei Benutzerwechsel gereinigt
- alle Mikrofonpopschutze werden mit Folie isoliert, die nach jedem Benutzer gewechselt wird

Catering

- auf den Abstand bei der Schlangenbildung achten (Markierungen auf dem Boden)
- Teilnehmer auf Maskenpflicht in der Warteschlange hinweisen
- keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste bedienen
- keine Selbstbedienung
- Getränke verstärkt in Flaschen ausgeben, anstatt diese in Gläser auszuschenken
- kein Buffetangebot (nur Tellerservice/Lunchpakete)
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen
- Besteck und Gläser mit Einweghandschuhen eindecken
- Papier- statt Stoffservietten anbieten
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Cateringpersonal
- Desinfektionsmittel an Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung
- eine 1,50er-Tischbrücke für je zwei Personen

Toilette

- Seifenspender häufig kontrollieren und nachfüllen
- keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Papierhandtuchspender oder Heißlufttrockner
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung jedes zweiten Pissoires oder physische Barriere auf Kopf- und Oberkörperhöhe (Plexiglas etc.)