



# BAD MINDEN

HOTEL · RESTAURANT · FEIERN

## Hygienekonzept für Veranstaltungen wie Seminar, Fortbildungen und Tagungen im Hotel Bad Minden

**Die Gesundheit und die Sicherheit unserer Kunden und Mitarbeiter haben äußerste Priorität.**

Das nachfolgende Hygienekonzept orientiert sich eng an der aktuellen Coronaschutzverordnung sowie den daraus abgeleiteten Hygiene- & Infektionsstandards für die Gastronomie & Beherbergung.

### 1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Bodenmarkierungen sind vor dem Empfangs-Desk und vor dem Tagungsraum angebracht bzw. Lauf-Routen vorgegeben.
- innerhalb des Hotels sind an neuralgischen Stellen Hinweis- und Verhaltensschilder zum einhalten des Abstands angebracht

### 2. Mund-Nasen-Bedeckungen und persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- es wird sichergestellt, dass alle Mitarbeiter vom Hotel Bad Minden und Teilnehmer der Veranstaltung über eine Mund-Nasen-Bedeckungen verfügen und diese tragen, sofern der Sitzplatz verlassen wird und für den Fall, dass Mindestabstände von 1,5 m nicht eingehalten werden können.

### 3. Handhygiene

- im Hotel sind Aushänge mit Anleitungen zur Handhygiene angebracht
- in der Hotellobby, an der Rezeption, im Gastronomie- sowie im Tagungsbereich werden Spender mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion vorgehalten.

### 4. Steuerung und Regelung des Gästeverkehrs

- die Ein- und Ausgänge sind separat gestaltet und ausgeschrieben, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Gästen zu vermeiden

### 5. Arbeitsplatzgestaltung mit Publikumsverkehr am Veranstaltungsort

- die Arbeitsplätze an der Rezeption, im Restaurant und im Tagungsbereich sind so gestaltet, dass Mitarbeitende ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- dieses betrifft ggf. auch den Empfangs-Desk
- Stifte zum Einschreiben der Teilnehmer und Mitarbeiter werden nach jeder Benutzung gereinigt oder desinfiziert



# BAD MINDEN

HOTEL · RESTAURANT · FEIERN

## 6. Veranstaltungsräume, Sanitärräume, Restaurant und Hotelzimmer

- Türklinken und Handläufen werden stetig gereinigt und desinfiziert
- Vermeiden von Warteschlangen im Restaurant durch Koordinierung und schnelle Tischzuweisung sowie Essensvorbestellungen
- Die Reinigungsintervalle der sanitären Anlagen sind der Benutzung angepasst
- Am VA-Ort wird besonders auf Bereiche mit häufigen/kritischen Kontaktpunkte geachtet wie z.B. Treppengeländer, Türgriffe, Türblätter, Telefone, Fernfernbedienungen, Griffe von Badezimmerarmaturen.
- Gläser und Tassen werden bei mindestens 70° C gespült
- Im großen Veranstaltungsraum ist eine Frischluftzirkulation sichergestellt

## 7. Tagungsbereich

- die Bestuhlung in den Tagungsräumen ist derart gestaltet, dass der Mindestabstand von 1,5m jederzeit eingehalten werden kann (auch im Podiumsbereich)
- der Ein- und Ausgang werden separiert / die Türen bleiben möglichst geöffnet
- es sind feste Laufwegrichtungen (Einbahnstraßen Prinzip) sowie Verhaltenshinweise zu Hygiene und Abstandhalten gekennzeichnet
- an den Eingängen sowie an neuralgischen Punkten befinden sich Desinfektionsspender
- Handdesinfektion und Papiertücher befinden sich in den Tagungsräumen
- sämtliche Handkontaktflächen werden vor Beginn jeder Veranstaltung desinfizierend gereinigt.
- ausreichend Frischluft ist in den Tagungsräumen gewährleistet – Lüften durch geöffnete Fenster
- Garderoben werden dezentral eingerichtet – Abstandsmöglichkeit beachten.
- Stehtische werden so aufgestellt, dass der Abstand von 1,50 m eingehalten wird. Die maximale Anzahl von Gästen pro Tisch ist auf dem jeweiligen Tisch angegeben
- Toilettenanlagen sind geöffnet ggf. gibt es eine Zugangsbegrenzung und eine kontinuierliche Reinigung ist sichergestellt
- Hand- und Saalmikrofon sollten nicht rumgereicht werden, ggf. Wechselbezug

## VOR UND WÄHREND DER VERANSTALTUNG

- Die Verhaltensregeln, z. B. beim Verlassen der Tagungsräume zu Pausenzeiten werden im Rahmen der Begrüßung allen Veranstaltungsteilnehmern erläutert
- Eine Teilnehmerliste steht zur Verfügung, die Anwesenheit (Ankunft und Abreise) der Teilnehmer wird dokumentiert und für mindestens 21 Tage archiviert
- alle Teilnehmer führen einen Mund-Nasenschutz mit sich. Sollte in einer Situation die Gefahr drohen, dass die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können ist von allen anwesenden Personen umgehend der mitgeführte Mund-Nasen-Schutz anzulegen
- das Hotel hält zusätzliche MNS für die Teilnehmer bereit
- der Tagungsraum wird regelmäßig durchgelüftet (Frischluftzufuhr per offene Fenster– keine Klimaanlage!)



# BAD MINDEN

HOTEL · RESTAURANT · FEIERN

## PAUSEN / CATERING / ESSEN

- Einhaltung der Abstandsregeln während der Pausen: Es gibt dezentrale Ausgabestellen, um einer zu hohen Personendichte entgegenzuwirken. Wenn dies räumlich nicht möglich ist, ist nur Tischservice zulässig
- Kaffeepausen-Snacks sind portioniert und abgepackt oder Ausgabe durch Hotelpersonal
- Geschirr, Besteck und Gläser wurden zuvor bei mind. 70°C gespült
- Essen wird im Restaurant serviert oder als Servier-Buffer (Ausgabe durch Hotelmitarbeitende mit MNS und Handschuhen – ausreichend Abstand zum Gast)
- Die Bestuhlung ist derart auszuführen, dass während des Essens der Mindestabstand gewährleistet ist. Essplätze zusammenführen ist nicht erlaubt.