



## **Schutz- und Hygienekonzept**

Das hier vorliegende Schutz- und Hygienekonzept orientiert sich an der geltenden Corona-Verordnung Baden-Württemberg, der Corona-Arbeitsschutzverordnung des Bundes sowie weiteren aufgrund der Corona-VO erlassenen Rechtsverordnungen.

Das Schutz- und Hygienekonzept erhalten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor Beginn einer Veranstaltung zugeschickt. Es wird allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ausgehändigt und liegt an der Rezeption aus.

Gäste und Beschäftigte dürfen die Einrichtung nicht betreten, wenn sie typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Geruchs- und Geschmackstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen aufweisen. Sofern Sie als „Haushaltsangehörige Person“ oder als „enge Kontaktperson“ gelten, empfehlen wir Ihnen unsere Einrichtung ebenfalls nicht zu betreten.

### **Allgemeines:**

- Sofern Sie auf den Verkehrsflächen in unserem Haus sowie in den Tagungsräumen einen 1,5 m Abstand nicht einhalten können, empfehlen wir Ihnen zu Ihrer eigenen Sicherheit eine FFP2-Maske zu tragen.
- Zur Gewährleistung Ihrer maximalen gesundheitlichen Sicherheit empfehlen wir Ihnen vor Lehrgangsbeginn eine Selbsttestung durchzuführen.
- Desinfektionsspender sind in allen Häusern im Eingangsbereich, in jedem Seminarraum, in den Toiletten sowie vor dem Eingang zur Essensausgabe angebracht.
- In stark frequentierten Bereichen an der Rezeption und bei der Essensausgabe haben wir Abstandsmarkierungen angebracht und zusätzliche Tröpfchenschutz-Scheiben aufgestellt.
- Mehrmals tägliche Reinigung und Desinfektion von Türklinken und Handläufen.
- Alle Seminarräume werden regelmäßig gelüftet.
- Die frei zugänglichen Warm- und Kaltgetränkeautomaten stehen rund um die Uhr zur Verfügung - wir bitten um das Einhalten des Mindestabstandes.
- Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterweisen wir zu den Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln.
- In unseren allgemein zugänglichen Aufenthaltsbereichen empfehlen wir ebenfalls das Tragen einer Maske, sofern ein Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

### **Rezeption**

- Die Zimmerschlüssel erhalten Sie von uns gereinigt und desinfiziert.

## Übernachtung

- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an den Treppen werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Die Zimmer werden nach Abreise der Gäste gründlich gereinigt, desinfiziert und gelüftet.
- Während des Aufenthalts bitten wir Sie, auf die regelmäßige Lüftung zu achten (Stoßlüften).
- Die Bäder in den Zimmern sind ausgestattet mit Seifenspendern am Waschbecken und in den Duschen.
- Unsere Bettwäsche und Frotteeaware wird desinfizierend aufbereitet.

## Tagungsräume

- Die Tagungsräume werden regelmäßig gelüftet.
- Sie finden bei Beginn der Veranstaltung gereinigte Tische und Stühle vor.
- Medien, wie z. B. Laptop, Beamer, Flipcharts reinigen und desinfizieren wir in den Berührungsbereichen.

## Allgemeine Bereiche

Flure / WC: Die gemeinschaftlichen Toiletten sind ausgestattet mit Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher. Diese Räume werden in festgelegten Zeitabständen angemessen gereinigt und desinfiziert.

Interneträume / Internetcorner: Vor jeder Nutzung eines PC ist dieser von den jeweiligen Nutzerinnen und Nutzern zu desinfizieren. Es stehen Desinfektionstücher bereit.

## Restaurant / Essensausgabe

- Beim Betreten und Verlassen des Restaurants empfehlen wir einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Händedesinfektionsmittel befindet sich vor dem Restaurant.
- Das Geschirr, Besteck und die Tablett werden mit mind. 60°C gereinigt.

## Beschäftigte

- Die Beschäftigten sind in das Hygienekonzept eingearbeitet und eventuelle Aktualisierungen werden laufend kommuniziert. Die Schutzmaßnahmen werden umfassend erklärt und eine entsprechende Unterweisung ist erfolgt.
- Allen Beschäftigten mit direktem Kontakt zu Gästen, bei dem der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, empfehlen wir einen geeigneten Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- In den Umkleieräumen des Servicepersonals wird auf besondere Hygiene geachtet.
- Die Arbeitsbekleidung wird personenbezogen aufbewahrt und regelmäßig fachmännisch gereinigt.