

Hygienekonzept der Holstenhallen Service GmbH Justus-von-Liebig-Straße 2-4 24537 Neumünster

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt abgeklärt) halten wir vom Betriebsgelände fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- Aktuelle Verordnungen der Behörden werden umgesetzt.

1. Verhaltensregeln für Kunden

- *Beim Betreten der Räumlichkeiten bis zum Eintreffen am Sitzplatz muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden*
- *Beim Betreten der Räumlichkeiten müssen die Hände mit dem vorhandenen Desinfektionsmittel desinfiziert werden*
- *Der Mindestabstand von 1,5 Metern ist zwingend einzuhalten*
- *Alle Kunden bzw. Gäste müssen Namentlich mit Anschrift und Kontaktdaten erfasst werden*
- *Husten- und Niesetikette beachten
Niesen und Husten in die Armbeuge*
- *Die vorgegebenen Regeln zur Handhygiene sind einzuhalten*

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

- Unterweisung der Mitarbeiter/innen über Hygiene- und Abstandsregeln
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Aushang von Hinweisschildern auf dem Gelände
- Für jeden Gast wird ein einzelner Tisch mit Stuhl bereit gehalten, der Abstand von Stuhl zu Stuhl beträgt 1,5 m
- Ansprechpartner in allen Abteilungen für Rückfragen und Kontrolle
- Separate Ein- und Ausgänge für die Tagungsräume

3. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Den Mitarbeitern werden vom Betrieb Mund- und Nasenbedeckung gestellt.
- Weitere Schutzausrüstung wie Handschuhe stellt der Betrieb bereit
- Viruzides Desinfektionsmittel wird allen Mitarbeitern- und Kunden zur Verfügung gestellt.

4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Alle Mitarbeiter sind aufgefordert, bei entsprechenden Symptomen zu Hause zu bleiben und den Vorgesetzten telefonisch zu informieren
- Alle Mitarbeiter sind dazu verpflichtet, sich bei entsprechenden Symptomen umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Auf allen Anwesenheitslisten von Veranstaltungen werden ebenfalls die im Service am Gast aktiven Mitarbeiter notiert um eine schnelle Weitergabe der Informationen gewährleisten zu können

5. Handhygiene

- Aushang von Anleitung zur Handhygiene mit Infografik
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmittel
- Unterweisung aller Mitarbeiter zur Handhygiene
- Schulung der Mitarbeiter zum richtigen Nutzen und Entsorgen von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Bereitstellen von Einweghandschuhen

6. Steuerung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Im Anmeldebereich sind Bodenmarkierungen zur Einhaltung der Abstandsregeln angebracht
- Der Ein- und Ausgangsbereich ist durch unterschiedliche Türen zum Tagungsbereich voneinander getrennt

7. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

- Der Zutritt betriebsfremder Personen ist ohne triftigen Grund untersagt
- Die Annahme von Waren erfolgt nicht in den Räumen sondern vor dem Tor
- Jede betriebsfremde Person die sich im Gebäude aufgehalten hat, muss mit Kontaktdaten, Datum und Uhrzeit erfasst werden und der Verwaltung gemeldet werden.
- An allen Ein- und Ausgängen sind Hinweise hinsichtlich des Infektionsschutzes auch für Lieferanten angebracht

8. Sanitärräume

- Hautschonende Flüssigseife und Einweghandtücher werden zur Verfügung gestellt
- Die Reinigungsintervalle werden während der Durchführung von Veranstaltungen auf 30 Minuten festgelegt
- Zu jedem Reinigungsintervall werden ebenfalls Türklinken, Handläufe und Wasserhähne desinfiziert
- Vor den Sanitärräumen werden Abstandsmarker auf dem Boden angebracht um den nötigen Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten
- Listen zum Nachweis der Reinigung mit Uhrzeit und Datum werden an allen Sanitärräumen angebracht

9. Gastronomie

- Buffets werden nur in Ausnahmefällen angeboten, die Versorgung der Gäste erfolgt primär am Sitzplatz durch unser Personal
- Sollte eine gastronomische Bewirtung gewünscht sein, ist eine kontaktlose Versorgung mit Getränken möglich. Eine individuelle Versorgung mit Speisen am Platz ist nach Absprache kein Problem
- Unsere Mitarbeiter arbeiten am Gast mit Mund- und Nasenschutz, sowie Handschuhen

10. Sonstige Maßnahmen

- Die Tagungsräume werden mit dem vorhandenen Lüftungssystem durchgängig be- und entlüftet
- Alle Tische sind mit Tischnummern beschriftet, diese werden bei der Namensliste ergänzt