

Schutz- und Hygienekonzept

für Seminarteilnehmer/-innen

Das hier vorgelegte Schutz- und Hygienekonzept orientiert sich an dem vom Hessischen Kultusministerium unter dem Aktenzeichen Az: 651.260.130-00277 vorgelegten Hygieneplan für Schulen und der Verordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebs von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung vom 7.5.2020.)

Es gilt für die Durchführung von Weiterbildungsveranstaltungen des Bildungswerk HessenMetall e. V. Bildungshaus Bad Nauheim.

Über diese Schutz- und Hygienemaßnahmen wird jede Seminarteilnehmerin und jeder Seminarteilnehmer sowie die Referentinnen und Referenten *vor Kursbeginn* mit dem Versand der Einladungen nachweislich informiert. Des Weiteren wird ein Meldeformular verschickt, das von der jeweiligen Person mit dessen privater Anschrift auszufüllen und am Anreisetag am Empfang abzugeben ist.

Der Verdacht einer Erkrankung und das Auftreten von COVID-19-Fällen im Bildungshaus Bad Nauheim werden dem Gesundheitsamt gemeldet.

Allgemein:

- Getrennter Ein- und Ausgang im Empfangsbereich
- Durch Bodenmarkierungen im Eingangs-, Empfangs- und Restaurantbereich stellen wir den Mindestabstand von 1,5 Metern sicher
- Plexiglasschutzwände am Empfang sowie im Restaurant
- Bereitstellung von Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion im Haus
- Aushänge von Anleitungen zur Handhygiene
- Mehrmals tägliche Reinigung von Türklinken und Handläufen
- Begrenzung der gleichzeitigen Nutzung des Aufzugs auf eine Person
- Nutzung der öffentlichen Toiletten unter Einhaltung der Abstandsregelungen
- Nach Möglichkeit Nutzung der eigenen Toilette auf dem Hotelzimmer
- Übernachtungsgäste dürfen ihren Zimmerschlüssel bis zum Seminarende behalten
- Die Café-Bar, der Wintergarten und das Bistro stehen mit reduzierten Plätzen weiterhin zur Verfügung – wir bitten um das Einhalten des Mindestabstandes

- Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist im ganzen Bildungshaus sowie in den Seminarräumen verpflichtend.
- Auf Anfrage Vergabe von Mund-Nasen-Bedeckungen und Einweghandschuhen am Empfang

Seminar- und Tagungsbetrieb:

- Die maximale Personenzahl in Seminaren/Veranstaltungen wird den Raumbedingungen angepasst und der Mindestabstand wird eingehalten
- Erläuterung des Schutz- und Hygienekonzepts bei Seminareröffnung
- Bestuhlung gemäß Sicherheitsabständen (auch in den Gruppenarbeitsräumen)
- Jede Seminarteilnehmerin und jeder Seminarteilnehmer erhält einen eigenen Stuhl und Tisch, der nicht verrückt werden darf
- Die Sitzordnung wird schriftlich durch die Seminarleitung dokumentiert, um nachvollziehen zu können, wer im unmittelbaren Umfeld gesessen hat
- Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält einen eigenen Stift – nur dieser darf personenbezogen verwendet werden und wird nach Beendigung des Seminars desinfiziert
- Seminartische werden für die Teilnehmenden einzeln eingedeckt (Glas, Tasse, Flasche Mineralwasser, Seminarunterlagen, Stifte und Moderationsmaterial)
- Versetzte Beginn-, Pausen- und Abschlusszeiten
- Regelmäßiges Lüften der Seminarräume
- Vormittags- und Nachmittagskaffeepausen werden vom Servicepersonal vor den jeweiligen Seminarräumen aufgebaut

Verpflegung:

- Festlegung unterschiedlicher Essenszeiten zur Begrenzung der Personenanzahl im Restaurant
- Feste Sitzordnung und Reduzierung von Stühlen und Tischen zur Einhaltung des Sicherheitsabstandes
- Durch Bodenmarkierungen im Essensausgabebereich stellen wir den Mindestabstand von 1,5 Metern sicher
- Büffetausgabe unter Einhaltung der Schutz- und Hygienemaßnahmen und Mindestabstandsregelung sowie Tellerservice unter Einhaltung der Schutz- und Hygienemaßnahmen
- Personalhygiene: Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung für unser Service- und Küchenpersonal sowie regelmäßiges Händedesinfizieren