

Hygienekonzept für Veranstaltungen



Kurhaus Warnemünde Betriebs GmbH

Seestraße 18

18119 Rostock – Warnemünde

0381 666 416 21 | post@kurhaus-warnemuende.de

Wir freuen uns , dass wir Sie als Teilnehmer zu unserer Veranstaltung begrüßen dürfen. Um Ihnen die bestmögliche Sicherheit zu bieten, haben wir ein Hygienekonzept für alle Veranstaltungen ausgearbeitet.

Im Vorfeld jeder Veranstaltung stimmen wir uns mit unseren Ansprechpartnern ab. Die garantierte Erfüllung unserer Hygieneanforderungen ist Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung. Selbstverständlich halten wir uns dabei an auch an behördliche Anweisungen oder Empfehlungen.

Alle zum jetzigen Zeitpunkt geplanten Hygienemaßnahmen finden Sie hier. Wir behalten uns eine Anpassung auf aktuelle Entwicklungen vor.

Sollten Sie sich vor der Veranstaltung nicht wohl fühlen, Husten oder Fieber haben, sagen Sie bitte – auch kurzfristig – Ihre Teilnahme ab.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Verhaltensregeln



1,5 m Abstand

- Mindestens 1,5m Abstand halten (zu Gästen, Kollegen und Tischen)
- Umkleide- und Sanitärräume nur so viele Personen, dass Abstand möglich ist



Kein Händeschütteln

- Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten
- Personen und Gegenstände möglichst wenig berühren



Mund-Nase- Bedeckung

- Servicepersonal muss im Gastraum eine Mund-Nase-Bedeckung tragen
- Gäste müssen beim Betreten und Verlassen des Tisches eine Mund-Nase-Bedeckung tragen



Händewaschen

- Regelmäßiges Händewaschen/ Desinfektion (mind. 30 Sekunden)
- Service Personal trägt Handschuhe (Stoff- oder Einmalhandschuhe)



Niesen/ Husten

- Niesen und Husten im Gastbereich vermeiden
- In die Armbeuge oder Taschentuch husten/ niesen



Verhaltensregeln



Betriebshygiene/ Dokumentations- pflicht

- HACCP-Konzept verstärkt einhalten und dokumentieren



Desinfektions- mittel

- Desinfektionsmittel & Schutzausrüstung fachgerecht einsetzen
- Mund-Nase-Bedeckung wird immer nur von einer Person benutzt
- Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf- und absetzen, sowie richtig pflegen



Arbeitskleidung

- Arbeitskleidung regelmäßig und hygienisch waschen
- Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander aufbewahren



Krankheit

- Bei Krankheitssymptomen darf der Mitarbeiter nicht zur Arbeit erscheinen bzw. weiterarbeiten



Corona Verdacht

- Bei Verdacht umgehend den Arbeitgeber informieren
- COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit – Bitte das Gesundheitsamt informieren!



Verhaltensregeln



Gäste informieren und anleiten

- Gäste informieren & anleiten gemäß der Rechtsverordnung des Landes
- Gäste haben sich an die Anweisungen der Mitarbeiter zu halten
- Bei Nichteinhaltung der Regeln wird der Gast gebeten zu gehen

- Kontaktdaten der Gäste werden lt. DSGVO erfasst
- Die Daten werden 4 Wochen in geschlossenen Umschlägen verwahrt

- Aushang für die Gäste an den Eingängen bzgl. der Verhaltensregeln



Kontaktlos bezahlen

- Gäste auf kontaktlose Bezahlung hinweisen
- Kontaktlose Zahlung ist erwünscht



Ansammlungen vermeiden

- Ansammlungen in den Gasträumen und Terrassen vermeiden
- Max. 10 Gäste pro Tisch



Verhaltensregeln bei Veranstaltungen

Qualitätsstandard

- Alle Mitarbeiter wurden zum Hygiene-, Infektionsschutz- und Sicherheitskonzept in Zeiten von COVID-19 geschult
- Ausführliche Ausschilderung im gesamten Kurhaus zur Einhaltung des Hygiene- und Infektionskonzeptes (Desinfektion, Abstandsregelung, Händewaschen, allgemeine Verhaltensregeln, Wegführung)

Meldepflicht beim Gesundheitsamt

- Alle Veranstaltungen müssen beim Gesundheitsamt durch den Veranstalter angezeigt werden

Mund-Nasen-Bedeckung

- Alle Mitarbeiter & Gäste müssen in allen öffentlichen Bereichen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

Gästeerfassung

- Für die Nachverfolgbarkeit werden Name, Firma, Telefonnummer, Datum und Zeit des Zutritts sowie der Ansprechpartner erfasst
- Dokumente sind nicht für Dritte einsehbar

Umsetzung im Veranstaltungsbereich

- Desinfektion allgemeiner Kontaktflächen in engen Reinigungszyklen
- Desinfektionsmittel am Ein- und Ausgang, Toilette & Beginn der Buffetstrecke
- 1x-Handschuhe im Buffet- und Selbstentnahmebereich

Bestuhlung mit F&B

- Max. 10 Personen an einem Tisch
- Zwischen einzelnen Tischen besteht ein Mindestabstand entsprechend der Abstandsregelung von 1,50 m



Verhaltensregeln bei Veranstaltungen

Bestuhlung ohne F&B

- Zwischen einzelnen Stühlen & Tischen besteht ein Mindestabstand entsprechend der Abstandsregelung von 1,50 m

Luftzufuhr im Veranstaltungsraum

- Lüftung oder Frischluftzufuhr über zu öffnende Fenster und Türen im Wintergarten und Bankett Saal
- Dauerhafter Betrieb der Lüftungsanlage im Wintergarten und Bankett Saal, um eine ausreichende Luftzirkulation sicherzustellen

Außenbereich

- Maskenpflicht, wenn ein Mindestabstand von 1,50 m nicht gewährleistet ist

Gastronomische Versorgung

- Bestückung der Tagungsgetränke pro Gast am Platz
- Bereitstellung der Kaffeepausen zur portionierten Selbstentnahme im Wintergarten
- Bereitstellung von Desinfektionsmittel und 1x-Handschuhen

Buffet

- Aufbau nach einem Einbahnstraßensystems
- Händedesinfektion vor Buffetenutzung
- Anlegebestecke werden in regelmäßigen Abständen ausgetauscht
- Familienfeiern, Hochzeiten oder bei geschlossenen Veranstaltungen sind von der Maskenpflicht, sowie Abstandsregelung befreit

sanitäre Einrichtungen

- mehrmalige Kontrolle und regelmäßiges auffüllen von Toilettenpapier und Handtuchrollen
- Mehrfache Entleerung der Papiereimer
- Desinfizieren der Türklinken und sonstigen Griffflächen – mehrmals täglich
- Mehrfache Kontrolle der Seifenspender/ Desinfektionsbehälter – bei Bedarf auffüllen
- Nutzung ausschließlich durch Gäste des Veranstaltungsbereiches
- Lüftung erfolgt über den gesamten Zeitraum durch die Lüftungsanlage

