

Hygienekonzept Nell-Breuning-Haus

zur Vermeidung der Verbreitung von SARS-CoV-2



Durch das vorliegende Hygienekonzept geben wir dem Gesundheitsschutz sowohl der Gäste als auch der Beschäftigten höchste Priorität und setzen die gesetzlichen Anforderungen um.

1. Allgemeines

An der Rezeption, an den Toiletten im Bildungstrakt und dem Zugang zum Speisesaal sind Desinfektionsmittelspender installiert. Im Speisesaal gibt es vor der Essenausgabe einen zusätzlichen Spender.

2. Beschäftigte

Alle Beschäftigten werden gebeten im Kontakt mit den Kunden, bei der Essenausgabe etc. eine Maske zu tragen.

3. Gäste

Falls Sie Husten, Erkältungszeichen, Fieber oder in den letzten 14 Tagen Kontakt zu einem Covid19-Erkrankten hatten, nehmen Sie bitte nicht an der Veranstaltung teil.

Das Tragen einer Maske (FFP2 oder medizinische Maske) ist auf den allgemeinen Flächen verpflichtend.

4. Empfang/ Rezeption

An der Rezeption stehen geeignete Masken und Selbsttests gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung.

5. Seminarräume

Die Seminarräume sind mit einer CO₂-Ampel ausgestattet und regelmäßig durch das Tagungspersonal kräftig zu lüften. Die Sitzgelegenheiten in den Räumlichkeiten sind angepasst. Dies gilt für Ihren Tagungsraum und den Speisesaal. Bitte verändern Sie diese nicht.

6. Küche und Speisesaal

Am Selbstbedienungsbuffet gilt, dass sich jeder Gast vor jedem Gang die Hände desinfiziert und eine Maske trägt. Die Beschäftigten an der Speiseausgabe tragen Masken. Die Gäste werden unter Einhaltung von Hygieneabständen mittels Markierungen und Leitsystemen zur Theke geleitet. Die Gäste nehmen ihre Speisen mit zu den angegebenen Plätzen und stellen das benutzte Geschirr am Ausgang auf den Wagen.

Bitte halten Sie sich an die von uns vorgegebenen individuellen Essenszeiten für Ihre Gruppe und achten Sie auf den veränderten Ablauf während der Mahlzeiten.

7. Bierstube und Freizeiträume

Die Bierstube und die Freizeiträume sind weiter zugänglich.

Herzogenrath, den 05.04.2022