

Katholische Akademie in Bayern

## Schutz- und Hygienekonzept – Veranstaltung ab April 2022

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Kellner, Susanne

Tel. / E-Mail: 089 / 38 10 20; hwl@kath-akademie-bayern.de

Herzlich willkommen in der Katholischen Akademie in Bayern. Wir freuen uns, dass Sie sich zu einer Veranstaltung in unserem Haus angemeldet haben und wollen Ihnen im Folgenden einige Hygienehinweise an die Hand geben. Sie schützen sich und uns, wenn Sie die Regelungen befolgen.

### 1. Allgemeines / Zugang

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeite\*innen vor einer weiteren Ausbreitung des SARS CoV-2 Virus verpflichten wir uns, die aktuellen Infektionsschutzmaßnahmen des Bundes und des Landes Bayern einzuhalten.

Die Akademie Veranstaltungen unterliegen keiner Zugangsbeschränkung!

Bei Gastveranstaltungen gelten die Vorgaben des Veranstalters!

Ein Aufenthalt in unserem Tagungszentrum ist ausgeschlossen, wenn Sie

- typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus wie Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten oder Halsschmerzen aufweisen.
- während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben sie sich unverzüglich zu isolieren und dürfen Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr betreten. Sie haben so schnell wie möglich den Aufenthalt zu beenden.

Wir bitten unsere Gäste

- vor der Anreise einen Schnelltest durchzuführen,
- im gesamten Haus eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen,
- die allgemeinen Hygienerichtlinien einzuhalten.

Der Betrieb kommuniziert die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an die Gäste, bereits bei der Buchung bzw. beim Betreten des Hauses. Der Betrieb kontrolliert die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter



und Gäste und ergreift bei Verstößen entsprechende Maßnahmen. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

- An allen Eingängen sind Hinweisschilder angebracht, die Sie über die Verhaltensregeln informieren.
- Im Eingangsbereich und vor den Veranstaltungsräumen sind für Sie Desinfektionsmöglichkeiten zum Reinigen der Hände bereitgestellt.
- Sie sind angehalten einen Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, besonders an Engstellen.
- Sie sollten im gesamten Haus eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen, im Aufzug sowie in den sanitären Einrichtungen.
- Eine Maskenpflicht gilt für alle Mitarbeiter\*innen, sie tragen eine medizinische Mund-Nase-Bedeckung.
- Bitte achten Sie auch in der Warteschlange auf die Einhaltung der Mindestabstände. Im Empfangsbereich und an Engstellen gibt es Bodenmarkierungen.
- Wir haben die Reinigungsintervalle intensiviert und während der Veranstaltung werden alle Oberflächen, Türklinken und Handläufe regelmäßig desinfiziert.
- Betriebsinterne Prozesse wurden so angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert ist und der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen eingehalten wird.

## 2. Rezeption / Tagungsempfang

- Die Gäste werden bereits bei der Buchung/Anmeldung bezüglich der Hygienevorschriften der Katholischen Akademie informiert.
- Am Empfang, versuchen unsere Mitarbeiter\*innen, den Kontakt zu Ihnen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Diese Distanzierung tut uns leid, dient aber dem Infektionsschutz.
- Alle Gegenstände, die mit Gästen oder unseren Mitarbeiter\*innen in Kontakt kommen (z. B. Stifte, Schlüssel, EC-Gerät), werden nach jeder Benutzung gereinigt oder ausgewechselt.
- Kontaktflächen, Türklinken, Handläufe, Bedienknöpfe und Tische werden regelmäßig, angepasst an die Anzahl der Gäste, gereinigt ggf. desinfiziert.

## 3. Veranstaltungsräume

- Vor jeder Belegung, werden alle Oberflächen gründlich gereinigt sowie alle Handkontaktflächen (z.B. Türen, Türklinken, Handläufe, Lichtschalter, Fenstergriffe, Tische, Stühle etc.) desinfiziert.
- Die Tischoberflächen sind mit einer keimreduzierenden Beschichtung ausgestattet.
- Im Tagungsraum stehen Desinfektionsmittel bereit.

- Unsere Gäste werden durch Hinweisschilder und Aushänge über die einzuhaltenden Regeln informiert.
- Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung berücksichtigt. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, werden genutzt.
- In Räumen die mit Lüftungen ausgestattet sind, läuft die Lüftung und ein infektionsschutzgerechter Luftaustausch/ Luftreinigung findet statt.
- Beim Eintreten und Verlassen des Raums, sowie in den Pausen, darauf achten, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- Im Tagungsbereich werden Gegenständen, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen) auf ein Minimum reduziert bzw. so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt
- Gästen werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Anleitungen zur Handhygiene sind ausgehängt.

#### 4. Verpflegung im Atrium und Speisesaal

- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion im Eingangsbereich und Buffetbereich
- Bei der Selbstbedienung am Buffet: Hände unmittelbar vorher desinfizieren und Handschuhe tragen, den Abstand einhalten und die Laufrichtung beachten
- Betriebsinterne Prozesse wurden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- Mitarbeiter\*innen tragen im öffentlichen Bereich und im Service medizinische Mund-Nasen-Bedeckungen.
- Kontaktflächen z.B. Türgriffe, Handläufe, Tische,... werden regelmäßig, unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz gereinigt ggf. desinfiziert
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung berücksichtigt. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, werden genutzt.
- Geschirr, Gläser und alle weiteren Bedarfsgegenstände werden in der Spülmaschine gereinigt, da dort die vorgegebene Temperatur von 60°C, gewährleistet wird. Sollte eine maschinelle Reinigung nicht möglich sein, werden die Gegenstände gründlich mit Spülmittel und heißem Wasser gereinigt.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.



## 5. Gästezimmer

- Die Gäste sollen sich in unseren Zimmern sicher und aufgehoben fühlen. Eine entsprechende Sauberkeit und Hygiene sind hierfür die Grundvoraussetzungen. Um dies zu gewährleisten, werden die Zimmer, inklusive aller Kontaktflächen, Schalter, Griffe, Fernbedienungen, Fön ..., von Fachkräften gründlich, vor der Anreise gereinigt bzw. desinfiziert.
- Bettwäsche und Handtücher werden in unserer Wäscherei mit Desinfektionswaschmittel behandelt und hygienisch aufbereitet.
- Die Zwischenreinigung der Gästezimmer findet nur in Abwesenheit des Gastes statt.
- Die Zimmer werden vor der Reinigung gründlich gelüftet
- Gegenständen, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z. B. Stifte, Blöcke, Informationsmaterial, die debatte) sind an der Rezeption erhältlich. Alle sonstigen ausliegende Flyer werden vor der Anreise ausgetauscht.

## 6. Reinigung und Lüftung

- Alle Reinigungsarbeiten wurden intensiviert
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich, per Aushang, informiert.
- Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
- Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten
- Eine Anleitung zur Handhygiene hängt aus.
- Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung berücksichtigt. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, werden genutzt.
- Die Räume werden vor Beginn und während der Mittagspause, vom Personal gründlich gelüftet. Die Referenten werden darauf hingewiesen, alle 60 Minuten für ca. 10 Minuten zu Lüften.
- In Räumen die mit Lüftungen ausgestattet sind, läuft die Lüftung und ein infektionsschutzgerechter Luftaustausch/ Luftreinigung findet statt.

## 7. Mitarbeiter

- Mitarbeiter werden regelmäßig, über den richtigen Umgang mit Mund-Nase-Schutz und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult, dabei werden deren spezielle Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten berücksichtigt.



- Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern mit hautschonender Seife und Einmalhandtüchern und entsprechender Hautpflege ausgestattet.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.
- Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Service), werden vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigt
- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb sind gewährleistet
- Eine Gefährdungsbeurteilung wurde erstellt.
- Für besonders gefährdeter Personen werden geschützt und es gibt eine Arbeitsmedizinische Vorsorge.