

# Schutz- und Hygieneplan für die Einhaltung des Infektionsschutzes in der Jugendbildungsstätte LidiceHaus



Liebe Gäste des LidiceHauses,

hier auf unserer Webseite heißt es: „Das Haus bietet beste Voraussetzungen für die ungestörte Durchführung von Seminaren und anderen Bildungsveranstaltungen.“ Damit dies auch zu Zeiten von Corona so bleibt, haben wir einen umfassenden Schutz- und Hygieneplan erarbeitet. Dieser beinhaltet viele Herausforderung für uns, aber auch für unsere Gäste: insbesondere hinsichtlich der Wegeführung, Seminarraumeinrichtung und Essensausgabe ergeben sich einige Veränderungen.

Wir empfehlen das Tragen einer medizinischen Maske in allen öffentlichen Bereichen des Hauses.

Dafür bitten wir um Verständnis. Wir wollen mit unseren Maßnahmen eine hohe Aufenthaltsqualität für alle erhalten.

Wir freuen uns auf Euch!

## Unsere Maßnahmen

### 1. Allgemeine Maßnahmen

1. Gäste, die Erkältungssymptome (Schnupfen, Husten, Schluckbeschwerden, Fieber) haben, werden gebeten, nicht anzureisen.
2. Die Mitarbeiter\*innen werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP erinnert und gemäß HACCP förmlich belehrt.
3. In den Eingangsbereichen, vor den Seminarräumen und dem Speisesaal besteht die Möglichkeit der Händedesinfektion. Die Gäste sind aufgefordert diese vor Betreten der Räume zu benutzen.
4. In Wartebereichen z.B. im Speisesaal und am Salatbuffet sind Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht.
5. Die Teilnehmenden werden durch Aufsteller/Aushänge/Monitore, aber auch zu Beginn der Veranstaltungen und auf den Zimmern über den Hygieneplan informiert.
6. Bei Betreten des Speisesaals sind die Gäste aufgefordert an dem Desinfektionsspender ihre Hände vorschriftsmäßig zu desinfizieren. Eine Anleitung zur Händedesinfektion kann ebenfalls auf dem Monitor neben dem Speisesaal angeschaut werden.

## **2. Mahlzeiten und Speisenproduktion**

1. Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten.
2. Die Wahrung der Abstandsregeln an der Speiseausgabe und dem Salatbuffet werden durch Abstandsmarkierungen auf dem Boden unterstützt. Die warmen Mahlzeiten werden an der Speiseausgabe durch das Küchenpersonal ausgegeben. Das Frühstück und Abendessen wird als Buffet angeboten.
3. Die Tische werden vor und nach jeder Mahlzeit gereinigt.

## **3. Reinigung, Housekeeping und Haustechnik**

1. Die Kontaktflächen (Lichtschalter, Türklinken, Schlösser) in hochfrequentierten Bereichen werden mehrfach täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt.
2. In allen durch mehrere Personen genutzten Sanitärräumen sind ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt. Die Toiletten werden regelmäßig gereinigt.
3. Die Gäste werden dringend gebeten, das Zimmer vor dem Verlassen mind. 10 Minuten zu lüften bei komplett geöffnetem Fenster.

## **4. Rezeption und Seminarservice**

1. Der notwendige Abstand zwischen Rezeptionsmitarbeiter\*innen und Gästen wird durch behelfsmäßige bauliche Maßnahmen gewährleistet (Plexiglasscheibe, Verbreiterung des Tresens): Die Rezeption ist nur einzeln zu betreten.
-