

KONZEPT für Tagungen 2020

Neue Arbeits- und Schutzstandards zur Verhinderung der Ausbreitung von SARS-CoV-2



Haupteingang: - Foyer - Rezeption

- MASKENPFLICHT für alle Mitarbeiter und Gäste
- Mund-Nasen-Bedeckungen können von Gästen an der Rezeption käuflich erworben werden → Rezeptionsartikel
- Desinfektionsständer im Eingangsbereich – und Rezeptionsbereich
- Abtrennung der Rezeption zum Gastbereich durch Acryl - Trennwände inkl. Hinweis zum Regelwerk und mehrmals täglich reinigen
- Schutzabstand an der Rezeption durch Bodenmarkierungen sichtbar machen
- Zutritt von betriebsfremden Personen zur Tagungsstätte: Kontrolle / gegebenenfalls Dokumentieren → Achten auf Mundschutz der Person
- Zeitungen werden an der Rezeption mit Desinfektionsmittel angeboten
- Verkehrswege (Treppen, Aufzüge, Flure, Türen) → Schutzabstände mit Band kennzeichnen
- Ausgabe der Seminarunterlagen / Stift nach Desinfektion durch Rezeption an den Gast → Persönliche Übergabe
- Kassiervorgang beim Check-In (Getränke / sonstige Leistungen auf das Gastzimmer buchen und bei Abreise via EC- oder Kreditkarte dann Rechnung begleichen (bargeldloser Verkauf)
- Der Einsatz von Gegenständen in Übernachtungszimmern auf das Minimale reduzieren (z.B. zusätzliche Kopfkissen, Decken etc.) → Herausgabe nach Gästewunsch (unnötiger Kontakt vermeiden)
- Keine Aufbewahrung von Fundsachen (Ausnahme Schmuck)

Allgemein:

- **Verkehrswege (Treppen, Aufzüge, Flure, Türen) → Schutzabstände mit Leuchtband kennzeichnen – HSS blau sowie Personenleitsystem**
- Reinigungs- und Desinfektionspläne an den Türen der Seminarräume, Gemeinschaftsräume z.B. Fernsehräume, Sanitäreinrichtungen, Aufzüge (Knöpfe, Schalttafeln) etc. anbringen (Reinigungskraft bestätigt sichtbar die Desinfektion); Reinigungsintervalle verkürzen!!!
- Flächendeckende Bereitstellung (Fluren, Speisesaal, Medienbereich, Seminarräume, Kutschenhalle etc.) von Händedesinfektionsspendern
- Freizeitbereich Schwimmbad geschlossen
- Sauna, Dampfbad sowie Kegelbahn und Fitnessraum geschlossen
- Bierstübli nach gesonderter Absprache geöffnet (Lüftungskonzept über Klimaanlage)
- Kofferraum → **KEIN** Gepäck auf den Gästezimmern belassen
- Maßnahmen: Prävention- und Arbeitsschutzmaßnahmen → durch Hinweisschilder, Aushänge, Bodenmarkierungen sichtbar machen

Etage / Zimmer:

- Arbeitszeiten (Einteilung der Mitarbeiter so gestalten, dass untereinander so wenig Kontakt wie möglich)
- Reinigung der Zimmer ist um Desinfektion erweitert
- Masken und Handschuhpflicht für alle Mitarbeiter während der Arbeitszeit
- **Kein Check-IN vor 14.00 Uhr** möglich
- Bitte Check-out 9.00 Uhr, ohne Ausnahme, da jedes Zimmer nicht nur gereinigt, sondern auch desinfiziert werden muss
- Zusätzliche Kissen und Wolldecken sind nicht mehr in jedem Zimmer, sondern muss angefordert werden (Zentrale Stelle pro Gebäudeteil)

Öffentliche Bereiche:

- in den Öffentlichen WC's gibt es einen Aushang für Gäste, an dem Reinigung und Desinfektion dokumentiert werden
- in jedem WC ist je ein Spender mit Schaumseife sowie ein Spender mit Desinfektion vorhanden (im Hauptgebäude alle Spender kontaktlos)
- alle WC sind mit Einweg-Papierhandtücher ausgestattet

Gastronomie:

- Arbeitszeiten / Schichtpläne → möglich dieselben Personen gemeinsam einteilen
- Kaffeepause: Kaffee und Gebäck wird an der Seminarraumtür oder an geeignetem Platz durch Servicemitarbeiter ausgegeben (Mitarbeiter Tragen Handschuhe und Mundschutz oder Visier)
- Bei Angebot über ein Buffet, werden die Speisen einzeln abgedeckt oder durch eine Acrylscheibe geschützt (Bedienbuffet durch unsere Mitarbeiter, der Gast kann sich nicht allein nehmen)

1. Frühstück

Eine Plexiglasfront (Teilstücke) für das bewegliche Buffet

Möglichkeit hier: Köche stehen hinter dem Buffet und bestücken nach Gästewunsch den Teller individuell. Am Ende des Buffets wird der Teller an den Gast übergeben. Somit ist gewährleistet, dass die Abfallmenge und die Kontamination gering gehalten werden kann.

2. Mittag- und Abendessen

Es wird ein Tellergericht oder Menü, mit vegetarische Alternative, vom Servicepersonal serviert. Sollten einzelne Komponenten vom Buffet her serviert werden, so ist die ein Bedienbuffet. Das heißt, der Gast geht vor dem Buffet vorbei und der Teller wird durch Mitarbeiter der Hanns-Seidel-Stiftung zusammengestellt. Für den Gast besteht die Maskenpflicht am Buffet. Die Mitarbeiter tragen Maske oder Visier und zusätzlich Handschuhe.

3. Mund-Nasen-Schutz/ Handschuhe

Die Köche tragen Mundschutz während der Essensausgabe, während des Buffetangebots, bei Warenannahme und sobald die öffentlichen Gänge und Räume betreten werden (Büro, Rezeption, Flure, etc.)

Außerdem werden Latex-Handschuhe getragen während der Essensausgabe, Buffetausgabe, beim Zubereiten/ Verarbeiten von Rohware (z.B. Salate, Hackfleischmassen, Dessertcremes, etc.)

4. Terminpläne: alle Mahlzeiten im Schichtsystem

Wenn die vorhandenen Sitzplätze des Restaurants nicht ausreichen, werden die Essenszeiten bei Bedarf gestaffelt. >> Die Seminarzeiten müssen den Essenszeiten angepasst werden. Dafür wird mehr Zeit im Service und in der Küche benötigt. (Abstände von 1,5 m einhalten, Schlangenbildungen vermeiden, Sitzplatz suchen, Schilder lesen, Neuorientierungen,...)
Die Abstimmung erfolgt mit dem Veranstalter.

Beispiel:

Gruppe 1: Frühstück 7:00 – 7:45 Uhr

7:45 – 8:00 Uhr Desinfektion durch Servicepersonal

Gruppe 2: Frühstück 8:00 – 8:45 Uhr usw.

5. In den Speisesälen

- vor dem Eingang Desinfektionsspender; Stühle mit Abstand von 1,5 m
- Gäste haben Mundschutzpflicht bis zum Sitzen am Tisch, während des Essens natürlich keine Maskenpflicht
- Mitarbeiter tragen Masken und Handschuhe; Essen und Getränkeservice am Tisch
- Bezahlung per Zimmerrechnung (Gast hat Zimmerschlüssel sichtbar auf dem Tisch)
- Keine Deko oder Menagen einstellen (Nur: Portionsmenagen verwenden (Salz, Zuckersticks))
- >> Tischdecken abdecken mit Glasklarfolie
- Nach jeder Mahlzeit werden die Tische desinfiziert
- Die Speisesäle werden mindestens vor und nach jeder Mahlzeit für 15 min gelüftet
- So wie es die Temperaturen zulassen, ist die durchgängige Lüftung anzuwenden

6. Mahlzeiten im Schichtbetrieb!

- **Maximale Sitzplätze = 107**, anhand der geltenden **Abstandsregelung von 1,50m** in den Speisesälen

• Alberada Saal	29
• Wintergarten	7
• Valentin Ratgeber Stuben	16
• Alexander von Rotenhan Gewölbe	16
• Bierstübla	24
• Foyer	15

Bei homogenen Gruppen dürfen 10 Personen an einem Tisch sitzen. Anschließend ist der Abstand zum nächsten Tisch von 1,50m einzuhalten.

Seminarräume – Tagungen

- Zu Beginn jeder Tagung/Seminar kurze Einführung in die Haus- und Hygieneregeln durch eigene Mitarbeiter: (Abstand, Maskenpflicht, Desinfektion, Öffnung Rezeption, Bruderhof, Essenszeiten, Kaffeepause etc.)
- Computer-Raum nur mit Handschuh-Pflicht nutzbar
- Seminarräume / Fernsehräume etc. können auch als Räumlichkeiten zum Austausch verwendet werden
- Raumbeliegunsmöglichkeit wird am Raum deklariert und Einhaltung durch Mitarbeiter regelmäßig kontrolliert und dokumentiert!!!
- Seminarräume werden täglich desinfiziert, dabei tragen die Mitarbeiter Mundschutz und Handschuhe
- vor jedem Raum oder im Raum steht Desinfektionsmittel bereit

- Der Seminarraum 1 und das Bierstübla werden durchgehend mit Frischluftzufuhr versorgt und die verbrauchte Luft wird abgesaugt
- alle anderen Räume sind mindestens 1x pro Stunde für 5 -10 Minuten zu lüften
- vor Tagungsbeginn werden die Räume für 15 Minuten durchgelüftet
- während der Tagung trägt der Veranstalter Sorge für die regelmäßige Lüftung
- in der Pause sind je nach Außentemperatur die Fenster alle zu öffnen. und während der gesamten Pause offen zu lassen

Belegung der Seminarräume: 1,50m Abstand

Seminarraum	Größe in m ²	Normal U-Form	Parlament	CORONA in U-Form	Parlament
SR 1	391	60	196	30	81 zzgl. 6 auf Bühne
SR 3	57	23	32	10 inkl. Referent	11 + 2 Referenten
SR 4	55	18	24	8 + 1 Referent	10 + 2 Referenten
SR 5	88	28	45	10 + 2 Referenten	18 + 2 Referent
SR 6	84	33	48	13 inkl. Referent	18 + 2 Referenten
SR 7	65	25	32	10 inkl. Referent	12 + 2 Referenten
SR 9	102	41	72	14 + 2 Referenten	19 + 2 Referenten
SUMME				110 Pers.	220 Pers.
Kutschi	184	50	120	20 inkl. Referent	40 zzgl. Referent
Kaisersaal (Kinobestuhlung)	172				42
Fürstenzimmer (Aufenthaltsraum)	82				18
SR 11				8 + 1 Referent	---

SR 2 und Lesezimmer als Kleingruppenraum nutzbar!

Beim Überschreiten der zulässigen Personenzahl in den Seminarräumen und umstellen der Seminarräume in andere Bestuhlungsformen trägt der Veranstalter die Verantwortung.

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie die Maskenpflicht im Bildungszentrum Kloster Banz. Sie und wir tragen die tägliche Verantwortung für mehr als 100 Personen. Daher schützen Sie Ihre Mitmenschen und tragen Sie in den öffentlichen Bereichen zuverlässig Ihre Mund-Nasen-Maske. Sollten Sie sich nicht wohl fühlen oder auch nur geringe Krankheitszeichen haben, bleiben sie bitte zuhause, um unsere Gäste und Mitarbeiter nicht zu gefährden.

Weiterhin beachten Sie die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
(Corona-Ampel vom 15.10.2020)

Corona-Strategie
Bayern

bayern.de

Generell: Mindestabstand 1,5 m und Hygieneregeln beachten

7-Tage-Inzidenz über 50:

- Private Feiern und Kontakte werden auf max. 5 Personen oder 2 Haushalte begrenzt.
- Sperrstunde, Alkoholverkaufsverbot an Tankstellen sowie Alkoholverbot auf öfftl. Plätzen ab 22 Uhr

7-Tage-Inzidenz über 35:

- Private Feiern und Kontakte werden auf max. 10 Personen oder 2 Haushalte begrenzt.
- Sperrstunde, Alkoholverkaufsverbot an Tankstellen sowie Alkoholverbot auf öfftl. Plätzen ab 23 Uhr
- Maskenpflicht, wo Menschen dichter bzw. länger zusammenkommen (z. B. Fußgängerzonen, öffentl. Gebäude, Schulen, Veranstaltungen)

7-Tage-Inzidenz unter 35:

- Kontaktbeschränkung: 10 Personen oder 2 Haushalte im öffentl. Raum
- Veranstaltungen: max. 100 Teilnehmer drinnen bzw. 200 draußen (Spezialregelungen für Kultur, Sport, Gottesdienste und Versammlungen)
- Maske: bei besonderer Anordnung (z. B. ÖPNV, Schulen, Krankenhäuser, Gastronomie) und wenn Mindestabstand (1,5 m) nicht eingehalten werden kann

Die Bayerische Staatsregierung beschließt daher folgende Maßnahmen:

1. Maßnahmen in Gebieten mit einer 7-Tages-Inzidenz größer 35

In Gebieten mit steigenden Infektionszahlen haben die Gesundheitsämter spätestens ab einer 7-Tages-Inzidenz über 35 folgende Maßnahmen durch Allgemeinverfügung anzuordnen:

- Es wird eine Maskenpflicht dort eingeführt, wo Menschen dichter und/oder länger zusammenkommen. Das gilt insbesondere auf bestimmten, stark frequentierten Plätzen (z.B. Fußgängerzonen, Marktplätze), in allen öffentlichen Gebäuden, auf Begegnungs- und Verkehrsflächen (z.B. Fahrstühle, Kantinen,

Eingangsbereich), in den Schulen (außer Grundschulen) **und Bildungsstätten auch im Unterricht**, für Zuschauer bei sportlichen Veranstaltungen **sowie durchgängig auf Tagungen, Kongressen, Messen und in Kulturstätten auch am Platz.**

- Es wird eine Sperrstunde um 23 Uhr in der Gastronomie eingeführt.

2. Maßnahmen in Gebieten mit einer 7-Tages-Inzidenz größer 50

In Gebieten mit steigenden Infektionszahlen haben die Gesundheitsämter spätestens ab einer 7-Tages-Inzidenz über 50 folgende Maßnahmen durch Allgemeinverfügung anzuordnen:

- Es wird eine Sperrstunde um 22 Uhr in der Gastronomie eingeführt.

Kommt der Anstieg der Infektionszahlen nicht spätestens binnen 10 Tagen zum Stillstand, sind weitere gezielte Beschränkungen unvermeidlich, um öffentliche Kontakte weitergehend zu reduzieren.