

**Allgemeine**  
**CERTIFIED Hygiene – und Sicherheitsmaßnahmen**  
**Für Veranstaltungen**



Alle teilnehmenden Certified Hotels verpflichten sich, grundsätzlich die aktuell gültigen Regelungen des Bundes, der Länder, Kommunen und evtl. der WHO in Bezug auf COVID-19 einzuhalten.

1. Jedes Hotel erstellt ein angepasstes Hygienekonzept auf Grundlage der individuellen Gefährdungsbeurteilung als Standard und bei Bedarf für jede einzelne Veranstaltung
2. Verpflichtung an Seminarteilnehmer, bei Anzeichen einer Erkrankung fernzubleiben
3. Im Konferenzbereich einen Händedesinfektionsspender positionieren
4. Bei Tagungsräumen mit 2 Türen: eine Tür als Eingang, eine als Ausgang kennzeichnen, um enge Begegnung in der Tür zu vermeiden
5. Pro Veranstaltung wird 1 Merkblatt mit Verhaltenshinweisen, 1 Desinfektionsmittelspender vor dem Tagungsraum bereitgestellt.  
Auf Wunsch, kann ein kostenpflichtiges Corona-Kit (Desinfektionsgel, Mundschutz etc.) angeboten werden.
6. Gruppenarbeiten nur am Tisch, so dass dadurch der Abstand zwischen den Teilnehmern bestehen bleibt (d.h. Reduzierung „interaktiver Formate“)
7. Vorzugsweise einen Raum mit Lüftungsanlage nehmen, ansonsten Empfehlung zur Stoßlüftung jede Stunde (Verantwortung liegt beim Tagungsleiter)
8. Hotelmitarbeiter öffnen die Fenster in Kaffee- und Mittagspausen (während gereinigt und aufgefrischt wird)
9. Getränke am Tisch des Tagungsgastes eingedeckt oder Getränkestationen mit kleinen Fläschchen, Flaschenöffner an jedem Platz
10. Kein Moderatorenkoffer mit vollem Equipment im Raum, bei Referenten zu Beginn abfragen, was benötigt wird und dies zur Verfügung stellen in angemessenen Mengen, kann nachgeordert werden (Vermerk Privathotel Lindtner: Moderatorenkoffer werden abends nach Nutzung gründlich desinfiziert)
11. Flipchart-Stifte und Marker werden abends desinfiziert.
12. Gründliche Reinigung der Tische mit Desinfektionsspray (Flächendesinfektion) einmal täglich, wenn der Tisch vom gleichen Teilnehmer benutzt wird. Ansonsten in jeder Kaffee- und Mittagspause sowie abends
13. Tägliche Reinigung der Stühle, Stuhllehnen und Fernbedienungen, Lichtschalter, Fenstergriffe und Leerung der Abfalleimer in jeder Pause

14. Kaffeepausen werden in einem separaten Bereich hergerichtet, so dass nur die zugehörige Gruppe Zugang erhält; Bedienung/Ausgabe statt Buffet/Selbstbedienung (Vermerk Privathotel Lindtner: Buffet/Selbstbedienung seit September 2020 wieder gestattet, je nach Absprache mit dem Kunden)
15. Zeitversetzte Einnahme des Mittagessens im Restaurant, so dass möglichst nur eine Gruppe unter Wahrung der Mindestabstände im Restaurant ist. Mittagszeit ggf. verlängern/Anpassen.
16. Nur Tellergerichte rausgeben, falls Buffet, dann nicht zur Selbstbedienung, mindestens eine Person muss Aufsicht führen bzw. Essen ausgeben (Vermerk Privathotel Lindtner: Buffet/Selbstbedienung wieder erlaubt. Es stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung, Personal ist geschult, Tagungsgäste darauf hinzuweisen)
17. Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt
18. Gepäck –und Kofferbewahrung am Abreisetag. Pro Gruppe wird ein gesonderter Aufbewahrungsraum zur Verfügung gestellt. Teilnehmer stellen Gepäck selbst ab und holen es selbst wieder raus, so dass kein Kontakt durch Hotelmitarbeiter nötig wird. Alternativ: Hotelmitarbeiter desinfiziert Griffe, evtl. Desinfektionstücher dafür aushändigen

