



## HYGIENE-KONZEPTION 2022

(Stand vom 01.04.2022)

Liebe Gäste,

ab dem 03. April 2022 entfallen die bisherigen gesetzlichen Corona-Regeln.

Wir möchten weiterhin höchstmögliche Sicherheit bieten und behalten unser Hygienekonzept größtenteils bei!

Ihr Team der Tagungsstätte Bad Boll

### ***Empfehlungen:***

- Bitte befolgen Sie weiterhin die AHA-Regeln zu Ihrem Schutz, sowie zum Schutz der übrigen Gäste und unserer Mitarbeitenden.
- Bitte tragen Sie weiterhin eine medizinisch oder auch FFP2-Maske.
- Wir reinigen alle Verkehrs- und Kontaktflächen in häufigen und regelmäßigen Abständen zur Reduzierung von Infektionsgefahren.
- Desinfektionsmittel stellen wir in den öffentlichen Bereichen bereit.

# EVANGELISCHE TAGUNGSSTÄTTEN in WÜRTTEMBERG

Bad Urach . Bad Boll . Bernhäuser Forst . Birkach



## EMPFANG

- Wir haben eine räumliche Trennung zum gegenseitigen Schutz durch Plexiglas-Wände aufgebaut.
- Die Kontaktflächen (inkl. EC-Geräte) werden häufig und regelmäßig gereinigt.
- Wir bitten Sie um kontaktlose Bezahlung Ihrer Rechnung.
- Wir bieten Ihnen bei Bedarf medizinische oder FFP2-Masken zum Erwerb.

## HOUSEKEEPING

- Türklinken, Lichtschalter und die Handläufe der Treppengeländer werden regelmäßig desinfiziert.
- Wir sorgen regelmäßig für eine gute Durchlüftung der Gänge und Flure.
- Die öffentlichen Toilettenanlagen werden häufig und regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

## TAGUNGSRÄUME

- Die Tische werden täglich gereinigt und desinfiziert.
- Unsere Mitarbeitenden tragen beim Set-up der Tagungsutensilien, Getränke und Lebensmitteln eine Maske.
- Es gilt Maskenpflicht auf allen Wegen.
- Die kontaktträchtige Tagungstechnik wird von uns täglich desinfiziert.
- Die Referent\*innen werden gebeten, in den Pausen evtl. vorhandene Raumlufffilter auf die höchste Stufe zu stellen und die Fenster zum Querlüften zu öffnen.

# EVANGELISCHE TAGUNGSSTÄTTEN in WÜRTTEMBERG

Bad Urach . Bad Boll . Bernhäuser Forst . Birkach



## BEWIRTUNG:

- Wir bieten die Mahlzeiten im Buffet an und vertrauen auf Ihre persönliche Hygiene (Händewaschen und desinfizieren)

## KÜCHE

- Wo immer möglich, trennen und entzerren wir die Arbeitsbereiche, um Infektionsrisiken zu minimieren.

## UNSERE MITARBEITENDE

- Werden zur Ihrem Schutz regelmäßig auf unser Hygienekonzept geschult
- Erhalten im Rahmen der Arbeitssicherheits-Unterweisungen weitere Sensibilisierungen zu Ihrem eigenen Schutz.
- Erhalten wöchentlich von Arbeitgeberseite mind. 2 Antigen-Selbsttest-Angebote.
- Sind darüber informiert, was im Falle einer Gefährdung zum Schutz von Gästen und Mitarbeitenden zu tun ist.