

Liebe Kollegin, lieber Kollege,

während deines Aufenthaltes im Tagungshotel sind zu deinem und dem Schutz der anderen Seminarteilnehmer*innen nachfolgende Vorschriften unbedingt einzuhalten. Wir danken dir im Voraus und wünschen dir ein gutes Seminar!

Zu beachten ist

1. Der Abstand zu anderen Personen muss mindestens 1,5 m betragen.
2. Vor dem Betreten des Tagungshotels, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und auch wenn du dich innerhalb des Hauses bewegst, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.
3. Auf die Kennzeichnung der Laufrichtung und die Verkehrswege ist zu achten.
4. Im Seminarraum, Gruppenraum und im Restaurant kann, bei Sicherstellung des Mindestabstands, der Mund-Nasenschutz abgelegt werden, sobald man am Tisch sitzt. Hier werden die Plätze mit ausreichend Abstand zu anderen Personen (1,5 m) gestellt.
5. Die Hände regelmäßig und gründlich (min. 20sec.) mit Seife waschen und ggf. zusätzlich desinfizieren.
6. Beim Betreten des Seminarraums und Restaurants die Hände grundsätzlich desinfizieren.
7. Das Berühren von Augen, Mund und Nase sollte vermieden werden. So wie das Husten und Niesen in die Armbeuge oder in ein Einmaltaschentuch erfolgen sollte.
8. Größere Menschenansammlungen, wenn die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können, sind möglichst zu vermeiden oder ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Das gilt vor allem für Aufzüge und öffentliche Toiletten.
9. Büro-, Veranstaltungs- und Seminarräumen müssen alle 20 Minuten für mindestens 5-10 Minuten gelüftet werden.
10. Im Seminarraum wird unsererseits Desinfektionsmittel bereitgestellt und wir liefern noch zusätzlich Alltagsmasken, falls Ersatz benötigt wird.

Das Tagungshotel garantiert

1. Reduzierung der Maximalbelegung an Teilnehmenden
2. Verringerung der Tischzahl in Seminar- und AG-Räumen sowie im Restaurant/Bistro
3. Regulierung eventueller Warteschlangen sowie der Aufenthaltsbereiche durch Abstandsmarkierungen und entsprechende Hinweisschilder
4. Desinfektionsmittelspender in allen öffentlichen Bereichen
5. Regelmäßiges gründliches Lüften aller Räume, regelmäßiges Desinfizieren der Sanitären Anlagen und Tür- wie Fenstergriffe etc.
6. Anpassung der Arbeitsabläufe im gastronomischen Bereich (z.B. Kontaktvermeidung beim Eindecken und Abräumen, Schutzkleidung)

Aufgrund der sich ständig und oft kurzfristig verändernden Rahmenbedingungen und Vorschriften prüfen wir die o. g. Vorgaben regelmäßig und passen sie im Bedarfsfall an. Der Schutz unserer SeminarteilnehmerInnen und ReferentInnen steht im Vordergrund. Wir möchten dich bitten, wenn sich vor dem Seminarantritt bei dir irgendwelche Symptome zeigen, uns zu informieren und vom Seminar zurück zu treten.