

Hygienekonzept



zur Durchführung von **Seminaren und Lehrgängen** in Corona-Zeiten



Registrierung & Begrüßung



- **Check-In kontaktlos**
- **Bereitstellung** von Mund-Nasen-Bedeckungen
- **Bereitstellung von Desinfektionsmittel** in allen Bereichen des Veranstaltungs-ortes
- **Kennzeichnung** von Laufwegen/ Abstands-Regelungen
- **Hinweise** zu Verhaltens- und Hygieneregeln
- **Menüabfrage** und ggf. Klärung von Allergien und Unverträglichkeiten

Seminarraum



- **Veranstaltungsräume mit Einzelbestuhlung** und mit Abstand platzierte Tische gemäß den behördlichen Vorgaben
- **Moderierte Hinweise** zum Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten
- **Interaktive Gruppenarbeiten** und Raumwechsel während der Veranstaltung vermeiden
- **Regelmäßiges Lüften** der Räume

Pausenkonzept / Catering



- **Pausenbereich** auf weitere Räumlichkeiten **erweitern**
- **Flexible Pausenanpassung** zur Vermeidung von Veranstaltungskollision
- **Entzerrung der gastronomischen Bereiche**, nach Möglichkeit separate Ein- und Ausgänge
- **Buffet ohne Selbstbedienung und Menü**, evtl. als 2 Gang-Menü und Dessert im Pausenbereich
- **Regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren** von Oberflächen und stark frequentierten Bereichen