

Tannenfelde Bildungs- und Tagungszentrum

Sicherheits- und Hygienekonzept, aktualisiert 12. März 2020

Tannenfelde verfügt über 15 unterschiedlich große Seminar- und Gruppenräume, ein großes Foyer und breite Gänge. Das gesamte Haus ist sehr großzügig aufgeteilt. In Hinblick auf die Abstandsregelung haben wir die Räume nach einer max. Teilnehmeranzahl eingeteilt (siehe Seite 4).

Sollten wir in diesem Konzept einen Punkt zu wenig beachtet oder etwas übersehen haben, bitten wir um Nachricht, um diesen Mangel zügig abstellen zu können.

Eintrittskontrolle und Allgemeines:

- Vor unseren Glastüren wird im Eingang ein Hinweisschild mit allen wichtigen Informationen aufgestellt.
- Falls mehrere Personen gleichzeitig ankommen, wird vor dem Eintritt um Abstand gebeten, um Kontaktmöglichkeiten zu vermeiden.
- Bei der Anmeldung steht ein Stehtisch mit Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereit.
- Die Anmeldung erfolgt am Empfangstresen. Ein Spuckschutz (Plexiglasaufsteller 100x70) schützt Mitarbeiter/innen und Gäste.
- Im Seminar-/Tagungsraum liegt für jeden Gast ein Formular bereit, in das Kontaktdaten eingetragen werden müssen. Jeder Gast muss schriftlich versichern, dass er selbst keine respiratorischen Symptome aufweist oder direkten Kontakt innerhalb der letzten 14 Tage zu einer mit SARS-CoV 2 infizierten Person hatte. Ebenso hat er zu versichern, im Falle einer nachgewiesenen Ansteckung während seines Aufenthalts umgehend die Rückreise nach Maßgabe des zuständigen Gesundheitsamts an seinen Erstwohnsitz anzutreten und Kosten und Organisation hierfür selbst zu übernehmen.
- Die Trainer/-innen werden aufgefordert, darauf zu achten, dass alle Teilnehmende das Formular ausfüllen.
- Lieferanten, Postboten oder andere Dienstleister müssen ein Formular mit Kontaktmöglichkeiten ausfüllen.
- Die Daten werden gemäß Datenschutzgesetz sorgfältig und verschlossen aufbewahrt und nach 6 Wochen vernichtet.
- Im Foyer gibt es einen Hinweis über die Hygiene- und Abstandsregelungen (Abstand halten, Husten- und Niesetikette, Händewaschen, nicht ins Gesicht fassen, Desinfektionsmittel nutzen).
- Verschiedene Gästegruppen erhalten voneinander getrennte Räume und jeweils eigene Toiletten nur für jeweils eine Gruppe. Falls es mit der Anzahl der Toiletten zu Engpässen kommen sollte, erhalten die Gäste je einen Zimmerschlüssel, um dort die Toilette zu nutzen.
- Auf allen öffentlichen Toiletten befinden sich Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel, Einmalhandtücher und Desinfektionsspray für die Toilette/Waschbecken.
- Die Toilettenräume werden regelmäßig desinfiziert (mit Protokoll).

- Oberflächen, die häufig von Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern, Seminar- und Tagungsgästen berührt werden, werden regelmäßig desinfiziert.
- Unser Aufzug darf nur von einer Person zur Zeit genutzt werden (Hinweisschild).
- Auf den Gängen, im Treppenhaus und immer dort, wo kein ausreichender Abstand gewährleistet werden kann, besteht Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeiter/-innen.
- Im Seminarraum besteht ebenfalls Maskenpflicht.
- Für Gäste liegen einfache Masken zur Einmalnutzung bereit.

Seminarbetrieb/Tagungszentrum:

- Alle Teilnehmende sitzen vor Tischen oder im Stuhlkreis mit mind. 1,5 Meter Abstand zu anderen und zum Trainer/zur Trainerin.
- Jeder Teilnehmende erhält ein eigene Flasche Mineralwasser und ein eigenes Glas.
- Jede Gruppe erhält getrennt voneinander Kaffee/Tee und Snacks. Eine Person wird in der Gruppe festgelegt, die Kaffee und Tee eingießt. Snacks/Kuchen werden mit Folie abgedeckt und jeder Gast erhält einen eigenen Teller.
- Seminarunterlagen liegen einzeln im Raum auf den Fensterbänken verteilt (jeder kann ohne Kontakt mit anderen an die Unterlagen gelangen) oder liegen auf den Stühlen.
- Seminarblöcke und Kugelschreiber werden vor Seminarbeginn auf die Plätze verteilt (Mitarbeiter tragen dazu Einmalhandschuhe).
- Jede Gruppe nutzt „eigene“ Toiletten und darf auch nur diese nutzen (Hinweis an die Trainer) oder nutzt die Zimmertoilette. Hinweisschilder werden an den Türen angebracht.
- Die Essenszeiten werden so abgestimmt, dass nach Möglichkeit ein Aufeinandertreffen mit einer anderen Gruppe im Haus vermieden wird.
- Unsere Räume werden regelmäßig gelüftet.
- Die meisten Räume liegen in verschiedenen Richtungen im Haus, so dass ein Aufeinandertreffen der verschiedenen Gruppen vermieden wird.
- Laufrichtungen werden ggfs. auf dem Boden markiert.

Restaurant und Küche, Bar und Terrasse:

- Alle Mitarbeiter/-innen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 m Abstand) müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- Laufrichtungen sind ggfs. auf dem Boden markiert.
- Wir erstellen Tellergerichte, die der Gast im Self-Service mit Abstand an der Ausgabe abholt. In der Warteschlange vor der Essensausgabe besteht Maskenpflicht, so lange, bis der Gast am Tisch sitzt.
- Dessert und Salat stehen auf den Tischen bereit.
- Ein/e Mitarbeiter/in schenkt Getränke für jeden Gast einzeln aus.
- Jeder Gast sitzt an Tischen mit einer Spuckschutzwand zum nächsten Gast.
- Tischdecken und Gegenständen zur gemeinsamen Nutzung durch die Gäste (Deko, Pfeffer- und Salzstreuer) sind vom Tisch entfernt.

- Frühstücks-/Abendbrot- und Salatbuffet wird ersetzt durch einzelne Gästeteller pro Tisch. Wir bieten verschiedene Frühstücks- und Abendbrotvarianten an, der Gast wählt eines aus und bekommt dieses zugeteilt.
- Aufgrund der Spuckschutzwände können zeitgleich max. 24 Personen im Restaurant essen.
- Tische und Stühle werden nach jedem Gast desinfiziert.
- Spontanbesuche kommen bei uns nicht vor, wir beherbergen ausschließlich angemeldete Teilnehmende.
- Besteck wird in Servietten eingewickelt und einzeln vom Küchenpersonal ausgegeben.
- Unser Restaurant schließt spätestens um 20:00 Uhr.
- Im Restaurant wird für regelmäßige Frischluftzufuhr gesorgt.
- Da unsere Bar unter die neuen Regelungen des privaten Bereichs fällt, wird diese bis auf weiteres geschlossen.
- Auf der Terrasse wird ebenfalls auf die Einhaltung der Abstandsregelung hingewiesen und geachtet.

Zimmer:

- Unsere Zimmer werden wie bisher gemäß den Hygieneregeln gereinigt und Oberflächen desinfiziert (z.B. die Fernbedienung).

Mitarbeiter/-innen:

- Unsere Mitarbeiter/-innen sind geschult, d.h. sie wissen, wie sie sich selbst schützen können und wie Kollegen/Kolleginnen und Gäste zu schützen sind und wissen, wie sie sich verhalten müssen, wenn sie von einem Infektionsfall in Tannenfelde erfahren oder selbst betroffen sind.
- Die Personaleinsatzplanung erfolgt in dem Maße, dass die Infektionsgefahr möglichst niedrig ist und die geltenden Hygiene- und Schutzregeln so weit wie möglich eingehalten werden. Wenn möglich und sinnvoll werden Teams gebildet, die fest zusammenarbeiten.
- Von den Mitarbeiterinnen im Büro wird soweit wie möglich Homeoffice genutzt.
- Mitarbeiter/-innen nutzen ausschließlich eine feste Zimmertoilette, die von Gästen nicht genutzt werden kann.
- Für den Fall einer infizierten Person in Tannenfelde sind die Meldewege nach Infektionsschutzgesetz einzuhalten. Mitarbeiter/-innen wurden darüber informiert, wer genau zu informieren ist (Telefonnummern der zuständigen Gesundheitsbehörde), welche zusätzlichen Schutzmaßnahmen zu treffen sind (Information von Kollegen, Gästen, Absperrungen von betroffenen Räumlichkeiten) und wie die Abreise von (infizierten) Gästen und Kunden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt zu regeln ist.

Räume Tannenfelde

Anzahl der Teilnehmenden nach Corona-Vorgabe (1,50m Abstand)

Stand 29.10.2020

Raum	Quadratmeter	Max. TN-Anzahl + Trainer/in mit Tischen oder Stuhlkreis	Summe
Föhr	100,80	16+1	17
Sylt	100,80	16+1	17
Hooge	63,00	8+1	9
Helgoland	44,73	6+1	7
Fehmarn	44,02	6+1	7
Pellworm	44,02	6+1	7
Westerland/List (mit Trennwand)	24,44+24,44	8+1 (beide zusammen) sonst je Raum 4+1	9
Nordstrand	43,00	5+1	6
Amrum	27,73	2+1	3
Nebel	16,45	2	2
Wyk	29,14	2+1	3
Nieblum	25,38	2+1	3
Kaminzimmer (nur Gruppenraum)	44,02	5	5
Vorraum Kegelbahn	40,00	6+1	7
Restaurant	80,00	24	2x24

Mit der Nutzung von Spuckschutzwänden können wir max. 24 Gäste zeitgleich im Restaurant bewirten. Anschließend werden Tische und Stühle desinfiziert und die nächsten 24 Gäste können essen.

Bei zeitlichen Engpässen weichen wir ggfs. auf belegte Brötchen (einzelne Teller für jeden Gast) im Seminarraum aus.