



# Hygienekonzept

Stand: 20. Oktober 2020 | Seite 1 von 2

Wir wollen, dass sich alle Menschen, die das GSI besuchen, hier zu Gast sind oder hier arbeiten, wohlfühlen und sicher sein können, dass alles unternommen wird, um Gefährdungen für sie durch den Corona-Virus zu vermeiden.

Das GSI hat daher ein umfassendes Hygienekonzept für den Tagungs-, Hotel- und Gastronomiebetrieb erarbeitet. Die Arbeits-Abläufe wurden so umstrukturiert bzw. angepasst, dass alle erforderlichen Hygiene-Maßnahmen gemäß der aktuellen behördlichen Vorgaben praxisgerecht umgesetzt werden.

## Die wichtigsten Maßnahmen lauten:

### AHA

**A**bstandhalten zueinander.  
Mindestens 1,5 m

**H**ygieneregeln beachten. Regelmäßiges und gründliches Waschen der Hände. Mindestens 30 Sekunden und mit Seife. Jeglichen Körperkontakt zu anderen Gästen und Mitarbeiter\*innen vermeiden.

**A**lltagsmasken tragen. Alle Menschen, die das GSI betreten, sind verpflichtet, **Schutzmasken** zur Bedeckung von Mund und Nase zu tragen. In den Tagungsräumen und im Restaurant werden Luftfilter eingesetzt, die 99% aller Viren und Keime herausfiltern.

## Darüber hinaus haben wir vorgesorgt:

An allen Eingängen, zentralen Orten, vor dem Restaurant und vor der Essensausgabe stehen **Desinfektionsspender** zur Verfügung, welche Gäste und Mitarbeiter\*innen für eine verstärkte Handhygiene nutzen müssen.

Rezeption, Kaffee-Bar und Ausgabebereiche des Restaurants sind mit **Schutzscheiben** versehen.

Die **Wege innerhalb des GSI** zwischen den Eingängen, Seminarräumen, Hotelzimmern bzw. Restaurantbereichen sind so neu strukturiert, dass sich die Gäste mit den notwendigen Sicherheitsabständen im Haus bewegen können.

Die **Räume** für Workshops, Seminare und Tagungen sind jeweils so bemessen, dass sich die Teilnehmer\*innen mit den erforderlichen Sicherheitsabständen gemäß der jeweils aktuellen Corona-Schutzverordnung NRW bewegen können.

Im **Restaurant** werden von allen Gästen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit Daten erhoben, die gemäß der Datenschutzgrundverordnung gelagert und nach vier Wochen vernichtet werden. Die Ausgabe von Speisen und Getränken ist ebenfalls so organisiert, dass die Gäste die Sicherheitsabstände einhalten können. Die Tische stehen im erforderlichen Abstand zueinander.

# Hygienekonzept

Stand: 20. Oktober 2020 | Seite 2 von 2

Bei Bedarf werden die Zeiten für die Mahlzeiten verlängert, um intensivere Nutzungsphasen zeitlich und räumlich zu entzerren. Auch weitere Räume werden bei Bedarf als Speisesaal genutzt. Die Speiseräume werden intensiv gelüftet. Der großzügige Außenbereich kann genutzt werden.

Die Kund\*innen können je nach Wunsch, und nach vorheriger Absprache, auch ein entsprechendes, eingeschränktes Cateringangebot für ihre Tagungsräume bestellen, so dass der potentielle Kontakt mit anderen Gästen auf ein absolutes Minimum reduziert wird.

Alle **Flächen**, mit denen Gäste in Kontakt kommen können, wie Türgriffe, Geländer, Oberflächen, Tische und Stühle, werden täglich in besonderem Maße mehrfach desinfiziert. Dies gilt auch für die Tablettis im Restaurant.

Für **Mikrophone** etc. werden Schutzhüllen vorgesehen, die jeweils gewechselt werden.

Zur eventuell notwendigen Nachverfolgung von Infektionsketten führen wir **Namenslisten** aller Teilnehmer\*innen einer Tagung in unserem Haus.

Für alle Besucher\*innen, Mitarbeiter\*innen und Teilnehmer\*innen von Veranstaltungen gelten die nachfolgenden Bestimmungen:

- Das Betreten des Hauses bei Verdacht auf eine Corona-Infektion ist ausdrücklich verboten.

- Werden Symptome beobachtet, die auf eine Infektion hindeuten können, ist das Betreten des Hauses ebenfalls nicht erlaubt.
- Hat innerhalb der letzten 14 Tage vor Betreten des GSI eine Ausreise aus einer als Risikogebiet oder -land eingestuften Region stattgefunden, darf das GSI nur betreten werden, wenn ein Coronatest durchgeführt wurde und eine Infektion auch bei Berücksichtigung einer Karenzzeit ausgeschlossen werden kann.

Betretungsausschlüsse aufgrund der vorgenannten Gründe lösen keinen Erstattungs- oder Leistungsanspruch aus.

Insbesondere alle Mitarbeiter\*innen, die im direkten Kundenkontakt stehen, wurden durch **Schulungen** mit den neuen Arbeitsanforderungen vertraut gemacht.

Das GSI-Hygienekonzept wird laufend überprüft und an die jeweils gültigen Verordnungen angepasst.

Die Regelungen des Hygienekonzeptes sind aufgrund der behördlichen Vorgaben verbindlicher Bestandteil jedweder Leistungsvereinbarung mit dem GSI. Verstöße gegen das Hygienekonzept werden wie Verstöße gegen die Hausordnung behandelt und führen zu einem Hausverbot. Erstattungsansprüche ergeben sich daraus nicht.



*Wilfried Klein*

Geschäftsführender Vorstand und Leiter des GSI