

Hygienekonzept Kameha Suite

Unser Versprechen

Ihre Gesundheit ist unsere höchste Priorität. Wir möchten Ihnen größtmögliche Sicherheit und gleichzeitig höchstmöglichen Komfort bieten. Deshalb haben wir ein umfangreiches Hygienekonzept für Ihre Veranstaltung entwickelt.

Location Setup

- Dank der individuellen Kombinationsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume bieten wir Ihnen für Veranstaltungen von 10 bis maximal 250 Personen ausreichend Platz mit entsprechendem Sicherheitsabstand
- Durch die herrliche Sommerterrasse ist auch genügend Freifläche für Kaffeepausen und Mittagessen vorhanden
- Tische und Stühle in den Veranstaltungsräumen werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 Meter eingehalten wird

Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen

- Erhöhte Kontroll-, Desinfektions- und Reinigungsintervalle für all unsere Räume und Sanitärbereiche
- Flächen, Inventar und Equipment werden nach jeder Raumnutzung desinfiziert
- Für die Reinigung von Oberflächen wird die korrekte Tuchfaltungsmethode angewendet, so dass jede Seite des Reinigungstuches immer nur eine Oberfläche berührt
- Gesichtsmaskenpflicht für alle Service-Mitarbeiter
- Mitarbeiter erscheinen bei geringstem Anschein von auftretenden Krankheitssymptomen nicht am Arbeitsplatz
- Flipchart-Stifte und Marker werden abends desinfiziert
- Handmikrofone werden pro Redner verteilt und nicht untereinander getauscht
- Nach jeder Pause werden im Konferenzbereich und den Toiletten alle Schalter, Türklinken etc. gereinigt
- Die Türen aller Veranstaltungsräume werden möglichst offen gelassen, um die Türgriffe als Infektionspunkte zu vermeiden
- Einweg-Papierhandtücher in Sanitärbereichen stehen zur Verfügung
- Hinweisschilder über die einzuhaltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen hängen aus
- Anleitung zum richtigen Waschen der Hände in Sanitärbereichen
- Die Sanitärräume werden regelmäßig, gemäß der Teilnehmeranzahl der Veranstaltung und Häufigkeit der Nutzung, gereinigt und desinfiziert
- Am Eingang jedes Veranstaltungsraumes steht ein Händedesinfektionsspender, der von allen Teilnehmern beim Betreten und beim Verlassen der Räume genutzt werden kann

Organisation & Verhalten

- Nacheinander und nicht gleichzeitig an Whiteboard oder Flipchart arbeiten
- Bei Gruppenarbeit auf kleinere Teams setzen
- Anstatt Hände zu schütteln, mit Ellenbogen oder einem „Fuss-Shake“ begrüßen.

Getränke & Food Angebot

- Alle Speisen werden für jeden einzelnen Gast portioniert und abgedeckt serviert
- Gläser und Tassen werden gedeckt eingedeckt und bei jeder Pause ausgetauscht
- Jeder Gast erhält einen eigenen Flaschenöffner - Getränke gibt es an Getränkestationen
- Das Personal trägt zum Service oder bei Kontakt zu Teilnehmern Einweghandschuhe und Mund-Nasen-Schutzmasken