

## **Hygienekonzept Catering Seidenfaden**

In Abstimmung mit jedem Veranstalter werden wir dieses umsetzen und organisieren, wer welche Punkte übernimmt:

### **TOP 1 Richtig Händewaschen**

Eine Infografik hängt gut sichtbar in den WC's aus.

### **TOP 2 Desinfektion**

Das Reinigungsintervall wird angepasst, alle Räume, sämtliche Lichtschalter, Tür- und Fenstergriffe werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.

### **TOP 3 Mund-Nasen-Bedeckung**

Diese ist ein absolutes Muss, ob als Schal oder in der bunten genähten Version. Am besten jeder bringt eigene Masken mit.

### **TOP 4 Abstand halten**

Entsprechend dem Mindestabstand von 1,50 m müssen, je nach gebuchter Teilnehmerzahl, die Raumgröße und die Bestuhlung angepasst werden.

### **TOP 5 Speisen und Getränkepausen**

Wir werden alles individuell im Vorfeld absprechen und die Pausenzeiten regeln. Speisen und Getränke stehen nur mit Herausgabe und Spuckschutz bereit, Buffets mit Selbstbedienung können wie bisher nicht realisiert werden.

### **TOP 6 Pfeile und Abstandhalter**

Es wird entsprechende Aufkleber und Pfeile auf dem Boden oder Schilder mit Pfeilen geben. Auf den Markierungen wird gewartet und in die jeweilige Pfeilrichtung wird gelaufen.

### **TOP 7 Eigenverantwortung**

Wer krank ist, sich krank fühlt bleibt zu Hause. Richtig Husten und Niesen immer ohne den anderen zu gefährden, in seine eigene Armbeuge.