

Allgemeine Verhaltensregeln und Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen (Sars-CoV-2)

1. Dort wo zwei oder mehr Personen zusammenkommen, ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.
 - a. Kann der Abstand im Rahmen der Arbeitsorganisation nicht eingehalten werden, sind weitere Schutzmaßnahmen zu ergreifen.
 - b. Im Seminarbetrieb wird am (Sitz-)Platz keine Maske benötigt, in den restlichen Räumlichkeiten schon.
2. Bei der Nutzung einer Mund-Nasen-Bedeckung ist auf eine ordnungsgemäße Verwendung (z.B. Nutzungsdauer und notwendige Reinigungs-/Desinfektionsintervalle) zu achten.
3. Auf den Verkehrswegen, insbesondere auf Fluren in Gebäuden, sind mögliche entgegenkommende Personen zu berücksichtigen.
4. Arbeitsmittel sind möglichst personenbezogen zu verwenden. Im Bedarfsfall ist eine entsprechende Reinigung vorzusehen. Dies gilt insbesondere vor der Übergabe an andere Personen.
5. Besondere ausgehängte Hinweise, z.B. "Richtig Hände waschen", "Nutzung von Aufzügen" etc. sind zu beachten.
6. Den Vorgaben des Ministeriums entsprechend sind Spender mit Desinfektionsgel bereitgestellt. Schutzmasken werden bereit gehalten, wenn vergessen (die Teilnehmer sind angehalten, möglichst ihre eigenen mitzubringen).
7. Alle Räume werden morgens grundgereinigt, kritische Stellen werden in Pausen und nach der Veranstaltung desinfiziert.
8. Ein regelmäßiges Lüften des jeweiligen Arbeitsbereiches (auch Seminarraum und Cateringbereich) ist in den Pausen vorzunehmen.
9. Toiletten und Fahrstuhl sind derzeit wie oben angegeben nur einzeln zu betreten, alle anderen Bereiche erlauben ein Ausweichen im Abstand von mindestens 1,5 m.
10. Die Aspekte der betrieblichen Hygiene sind umzusetzen:
 - a. Hust- und Niesetikette sind strikt zu beachten (Mund und Nase in der Armbeuge verbergen oder Taschentuch verwenden).
 - b. Eine Händehygiene muss durch häufiges Händewaschen mit Seife für 20-30 Sekunden aufrechterhalten werden; falls nicht verfügbar ist eine Händedesinfektion vorzunehmen.
 - c. Die Berührung von Augen, Nase und Mund soll vermieden werden.
11. Unsere Mitarbeiter sind in der derzeit gängigen Rechtslage sowie in arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregulungen geschult. Dabei werden die jeweiligen Arbeits- und Aufgabenbereiche, ihre Qualifikationen und rhetorischen Fähigkeiten (zum Erklären der Regeln gegenüber unseren Kunden) berücksichtigt.
12. Die Mitarbeiter sind über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und die derzeit gültigen allgemeinen Hygienevorschriften informiert und geschult.
13. Auch kontrollieren wir die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter und Kunden und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.
14. Zur eigenen Sicherheit und vor dem Aspekt der Weiterverbreitung von Sars-CoV-2 werden alle anwesenden Personen in einer Liste vom Team des ZWW erfasst.

Seminarbetrieb

Seminarräume & Auditorium

1. Stühle und Seminartische werden im Abstand von mind. 1,5 m positioniert, der Dozent steht vorne am Tisch, ebenfalls mind. 1,5 m von jedem Teilnehmer entfernt.
2. Der Raum wird ausschließlich über eine Tür betreten und über die andere Tür wieder verlassen. („Eingang“ und „Ausgang“ sind beschildert.)
3. Vor und nach jeder Veranstaltung sowie in den Pausen wird gut durchgelüftet (große Fensterfläche zum Stoßlüften ist vorhanden).
4. Für jeden Teilnehmer wird eigens Seminarmaterial zur Verfügung gestellt, welches nach der Veranstaltung durch MA gereinigt oder entsorgt wird.
5. An den Türen der Seminarräume und im Cateringbereich wird ein Handdesinfektionsmittel angeboten, auf Anfrage an der Theke bekommt man auch Masken (sofern nicht mitgebracht).
6. Solange die Teilnehmer am Platz sind, müssen keine Masken getragen werden.
7. Der Dozent bekommt einen vorgegebenen Bereich, in dem er sich unter Wahrung des Sicherheitsabstandes ohne Maske bewegen kann, erkennbar am abgeklebten Bereich. Bei Interaktionen mit den Teilnehmern muss er eine Maske tragen, sobald er den Mindestabstand unterschreitet.

Cateringbereich

8. Besonders vor und nach dem Catering/Kaffeepausen ist auf eine Handdesinfektion zu achten.
9. Um die Gefahren zu minimieren, gibt es im Cateringbereich ein Einbahnstraßensystem, das am Boden sowie den Wänden dargestellt wird.
10. Die Zahl der gleichzeitig im Raum möglichen Personen liegt bei 2 Kunden.
11. Nach den Pausen wird gut durchgelüftet (große Fensterfläche zum Stoßlüften ist vorhanden).
12. In den Pausen sollen die Kunden vorzugsweise nur im Seminarraum oder aber vor dem Gebäude verbleiben.
13. Vor dem Cateringbereich befindet sich eine Kiste, in der gebrauchtes Geschirr und Besteck abgegeben werden kann.