

Hygienekonzept der IN VIA Akademie/ Meinwerk-Institut gGmbH zur Vermeidung der Verbreitung von Viruserkrankungen

Die Verbreitung von Viren, insbesondere des Coronavirus, und die damit verbundenen Erkrankungen haben die Anforderungen an die Hygienebedingungen verändert. Das allgemeine Hygienekonzept der IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH legt zugrunde, dass der Gesundheitsschutz sowohl der Gäste als auch der Beschäftigten höchste Priorität hat und jederzeit den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Dazu zählen u.a. die Reinigung der Hotelzimmer incl. Bäder, der Veranstaltungsräume, der öffentlichen Verkehrsflächen und Toiletten mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln. Das Hygienekonzept von Hotel, Küche und Restaurant/Culinarium basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften.

Die aktuelle Fassung der gültigen Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) NRW bildet die Voraussetzung für die folgenden Ausführungen.

1. Allgemeines

Auf gewünschte oder notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Beschäftigten/ Dozent*innen/ Auszubildenden/ Gäste/ Teilnehmenden in der IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH wird durch entsprechende schriftliche Hinweise und Aushänge hingewiesen. Derzeit besteht keine Pflicht zum Tragen von FFP2-Masken/Medizinischen Masken oder zur Durchführung von Schnelltests, dennoch bitten wir Sie um einen **eigenverantwortlichen Umgang** mit den aktuellen Infektionsrisiken.

Im Gebäude der Akademie sind an der Rezeption, am Eingang des Culinariums, im Eingangsbereich des EDH-Gebäudes und in den sanitären Anlagen Desinfektionsmittelspender aufgestellt. Darüber hinaus informieren die Mitarbeitenden und die Dozent*innen der Veranstaltungen jederzeit über die Maßnahmen des Infektionsschutzes.

2. Mitarbeitende der IN VIA Akademie / des IN VIA Hotels

Alle Beschäftigten sind angewiesen, unabhängig von ihrem Arbeitsauftrag, häufig und regelmäßig die hygienische Händereinigung mit Seife oder die Händedesinfektion vorzunehmen. Auf korrekte Husten- und Niesetikette wird geachtet.

Alle Mitarbeitenden wurden über das Hygienekonzept ausführlich unterrichtet.

3. Rezeption

Der Anmeldebereich des Check-In/Check-Outs an der Rezeption ist mit entsprechenden transparenten Schutzwänden zu Ihrem und unserem Schutz versehen.

Sollten Sie eine Gesichtsmaske benötigen, können Sie einzelne Masken an unserer Rezeption erwerben.

4. Veranstaltungen mit Gästen und Teilnehmenden

Vor der Anreise zu Veranstaltungen können alle Teilnehmende und Gäste das Konzept zum Hygieneschutz auf unserer Website unter: www.invia-akademie.de/auf-einen-blick/wissenswertes/hygienekonzept/ einsehen. Diese Information wird zusätzlich an der Rezeption ausgelegt.

Die Bildungsreferent*innen/Dozent*innen sind angehalten, Methoden und Settings der Bildungsarbeit anzuwenden, die Abstände untereinander zulassen. Teilnehmende haben in der IN VIA Akademie feste Sitzplätze.

5. Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume werden regelmäßig per Stoßlüftung durch die Bildungsreferent*innen/Dozent*innen gelüftet. Durch die Stoßlüftungen kann es zu Temperaturschwankungen kommen, daher bitten wir alle Teilnehmenden für entsprechende Bekleidung zu sorgen.

Die Rückverfolgbarkeit der Teilnahme an Veranstaltungen in der IN VIA Akademie ist gewährleistet.

6. Küche und Culinarium

Im Culinarium bieten wir das Mittagessen in abgestimmten Zeitintervallen an. Der Nachmittagskaffee steht für die Teilnehmenden und Dozent*innen von 14:00 bis 16:00 Uhr bereit.

7. Räumlichkeiten und Verkehrsflächen

In allen Räumlichkeiten, Hotelzimmern und Verkehrsflächen werden die Türklinken, Licht- und weitere Bedienschalter regelmäßig gereinigt.

8. Öffentliche sanitäre Einrichtungen

In allen öffentlich zugänglichen sanitären Einrichtungen sind Händedesinfektionsmittel, Seifenspender und Papier-Einmalhandtücher verfügbar. Hinweise auf sachgerechte Händehygiene sind bei den Waschbecken angebracht. Hotelgästen wird empfohlen, ihr WC auf ihrem Zimmer zu nutzen.

Dieses Hygienekonzept wird regelmäßig gemäß der jeweils aktuellen Coronaschutzverordnung überprüft und aktualisiert.

Ihr Team des IN VIA Hotels und der IN VIA Akademie

Stand: 31.1.2023