

# SAUERLAND STERN HOTEL

## Hygienekonzept für ein sicheres tagen

Unsere Gäste sind uns "mit Abstand" am liebsten...

Es ist verständlich, dass bei Wiederaufnahme vom Veranstaltungsbetrieb ein Umdenken bei der Organisation und Planung von Events in der Tagungsbranche erforderlich ist. Um den Veranstaltungsplanern in unserem Kundenkreis ideale Voraussetzungen für zukünftiges Tagen zu ermöglichen, hat das Sauerland Stern Hotel ein Hygienekonzept entwickelt, um unseren Gästen einen sicheren und sorglosen Aufenthalt garantieren zu können!

**Unsere Hygienemaßnahmen – fortlaufend aktualisiert in regelmäßiger und enger Abstimmung mit der örtlichen politischen Ebene und den Landesbehörden - finden Sie nachfolgend:**

Das Sauerland Stern Hotel schreibt sich auf die Fahne: **Unsere Gäste sind uns „mit Abstand“ am liebsten...**

Unser Hygieneplan wurde unter strengster Berücksichtigung der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen des Robert Kochs Instituts und der gesetzlichen Vorgaben erstellt:

### **Öffentliche Bereiche:**

- Abstandsregulierung durch Bodenmarkierungen und Trennscheiben (z.B. bei Check In/ Check Out an der Rezeption)
- Tragen eines Mund- und Nasenschutzes
- Desinfektionsspender in allen öffentlichen Bereichen
- Seifen- und Desinfektionsmittel in allen sanitären Anlagen
- Auf digitale Prozesse verweisen (z.B. überwiegende kontaktlose Bezahlungsmöglichkeiten an der Rezeption)
- Arbeitsprozesse mit festgelegten Teams in unterschiedlichen Schichten
- Sämtliche Mitarbeiter sind gemäß der geltenden HACCP-Regeln geschult und handeln pflichtgemäß
- Verkürzte Reinigungszyklen in stark frequentierten Bereichen inkl. sanitären Anlagen (u.a. verstärkte Reinigung von Handläufen, Türklinken, Fahrstuhlknöpfen, Armaturen etc.)
- Gästeführung durch geöffnete oder kontaktlose Türen (soweit möglich)
- Reduzierung der maximalen Personenanzahl auf 1 Teilnehmer pro 3 qm Veranstaltungsbereich durch flexible Raumkonzepte

### **Restaurationen:**

- Abstands- und Größenregulierung der Sitzgruppen (in einer Gruppe von max. 10 Personen) inkl. Flächendesinfizierung
- Tragen eines Mund- und Nasenschutzes
- Handdesinfektion in Spenderform
- An die gesetzlichen Vorgaben angepasstes Speisenangebot (u.a. Spukschutzvorrichtungen u.ä.)
- Buffetangebote zur Selbstbedienung unter Einhaltung der Hygienevorschriften
- Trennung von Gast und Hotelpersonal bei Speisenausgabe durch Vorrichtungen (u.a. Plexiglasscheiben)
- Soweit möglich eine digitale Informationsweitergabe an den Gast (elektronische Speisekarte o.ä.)
- Service am Gast mit Mund- und Nasenschutz
- Besuchersteuerung durch vorgegebene Laufwege

### **Etage / Hotelzimmer:**

- Abstand- und Hygienevorgaben (u.a. Sicherheitsabstände zwischen Gast und Reinigungspersonal) bei Zimmerreinigung
- Einteilung der Reinigungskräfte in immer gleichen Stockwerken bzw. Hotelzimmern
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel bzw. Reinigung
- Vorhandenes Reinigungskonzept (z.B. farbcodierte Lappen/Tücher, Intervalle,...)
- Konsequente Trennung von z.B. sauberer und gebrauchter Wäsche
- Keine Vorhaltung von Minibars

Mit den oben genannten Maßnahmen und noch weiteren Anpassungen im Hintergrund möchten wir Ihre Kundenansprüche weiterhin zu 100% erfüllen und freuen uns Ihre zukünftige Veranstaltung, ohne Gefahr für Ihre Gesundheit und die Gesundheit unserer Mitarbeiter, organisieren und durchführen zu können.

**Gerne hilft Ihnen das Team der Verkaufsabteilung des Sauerland Stern Hotels bei der Anpassung Ihrer Veranstaltung an die aktuellen Anforderungen.**

(Stand 18.08.2020)

## Lüftungssituation

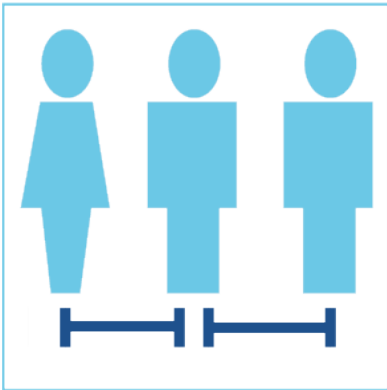
Hall of Conference, Convention Center, Rezeptionsbereich, ABC Saal, Grill Restaurant K25-31 und Foyerbereiche.

- Die Lüftungsanlagen wechseln pro 1 Stunde 4x die Raumluft (genannt: **4facher Luftwechsel**). Zu Pausenzeiten können wir gern die Lüftungsanlagen für Sie automatisch auf eine noch höhere Stufe stellen. Innerhalb den normalen Hallen-Nutzungszeiten würde ich aber von diesen hohen Drehzahlen absehen, da die so entstehenden Lüftungsgeräusche schon störend sein können.
- Unsere Lüftungsanlagen fahren immer im leichten **Unterdruckprinzip**, angrenzende Bereiche werden so weniger belastet.
- All unsere Anlagen haben F7 Filtertaschen, höchstmögliche Filterung der Außenluft (wir fahren ja **keine Umluft**, daher ist die sehr gute Filterung leider für die Raumluft nicht mehr von Relevanz)
- Unsere Lüftungsanlagen werden mit **100% Außenluft** betrieben, heißt: verbrauchte oder möglicherweise belastete Luft wird abgesaugt und direkt aus dem Lüftungssystem und damit aus der Gebäudesubstanz hinausbefördert. Energetisch höchst unvorteilhaft, aber so für alle Veranstaltungen umprogrammiert.
- Alle Räumlichkeiten haben **zusätzlich Türen oder Fenster**, die beliebig mit zur Lüftung genutzt werden können. (Achtung bei kaltem Wetter!!)

Wir können Ihnen mittlerweile auch zusagen, dass die Personenzahlen im Aufzug (Maske ist Pflicht) nicht mehr begrenzt werden muss!

# BeBOSA

## Schutz- und Hygienekonzept



### Wir nehmen die Abstandsregeln ernst

- mit 3m breiten Hallengängen im Einbahnstraßen-Prinzip
- mit weitläufigen Eingangsbereichen in den Hallen
- durch Abstands- und Bodenmarkierungen
- durch Abtrennungen bei Countern oder persönlicher Schutzausrüstung des Personals (Info-Counter, etc.)
- Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern
- Begegnungsverkehr innerhalb und zwischen den Messehallen vermeiden, ggf. mit einem Wegeleitsystem steuern
- Informationstafeln und Wegeführung.



### Wir passen unser Besuchermanagement an

Durch Vollregistrierung der Besucher durch Onlinetickets

- mit allen notwendigen Angaben für alle Teilnehmer (Aussteller, Besucher, Presse, etc.)
- mit einer verpflichtenden Selbsterklärung zum individuellen Gesundheitszustand
- Kontrolle der Personen-anzahl auf dem Messe
- Monitoring der Eingangsbereiche

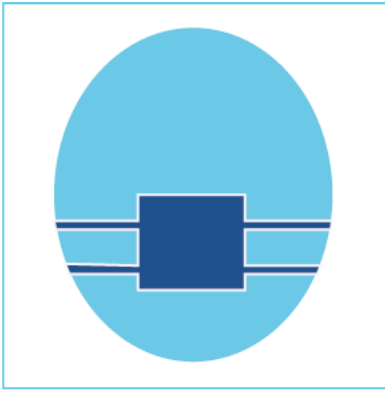


### Wir erfüllen alle geforderten Hygienemaßnahmen

- mit ausreichenden Handdesinfektionsmöglichkeiten und entsprechenden Informationstafeln auf dem gesamten Messegelände. Die Desinfektionsmittelspender in unseren Eingängen, Hallen, Hallenübergängen und WC-Anlagen freuen sich über häufige Benutzung. Und exponierte Oberflächen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.



- mit der Anpassung von Reinigungsintervallen und der Intensivierung der Reinigung von höherfrequentierten Bereichen und Flächen
- durch ein hygieneangepasstes Gastronomiekonzept
- durch Kontrolle und Qualitätssicherung aller Hygienemaßnahmen



- durch eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund- und Nasenbedeckung, falls dies die aktuelle Gesetzeslage erforderlich macht



### **Türanlagen**

Wir lassen unsere Türanlagen weit für Sie geöffnet. Kommen Sie einfach rein – und raus: durch getrennte Ein- und Ausgänge.

Wir bitten die Aussteller, die Standbaukonzepte hinsichtlich der geltenden Schutz- und Hygieneregeln anzupassen. Wir bitten die Aussteller außerdem, einen Ansprechpartner Ihres Unternehmens zu benennen – der für die Umsetzung/Einhaltung der Hygienemaßnahmen verantwortlich ist – und dessen Kontaktdaten am Messestand bereit zu stellen.

### **Bei Fragen rund um Covid-19-Maßnahmen**

Sie haben Fragen rund um die Maßnahmen der Messe BeBoSa zu Infektionsschutz-Maßnahmen. Dann kontaktieren Sie mich gerne unter +31 30 6666358. Wir stehen Ihnen telefonisch zur Verfügung.