

Hygienestandards bei Veranstaltungen

Grundsätzlich gilt für Veranstaltungen:

- Die Regelungen zur Personenzahl bei Veranstaltungen sind den aktuellen Beschlüssen der Inzidenzzahlen für NRW/Köln zu entnehmen
- Alle Gäste müssen beim Betreten des Maternushaus vorweisen, dass sie entweder vollständig geimpft, genesen oder einen negativen Corona-Schnelltest bei einer beauftragten Teststelle innerhalb der letzten 48 Stunden durchgeführt haben.

	Stufe 3 7-Tage-Inzidenz stabil zwischen 100 und 50,1	Stufe 2 7-Tage-Inzidenz stabil zwischen 50 und 35,1	Stufe 1 7-Tage-Inzidenz stabil unter 35
Kongresse/Tagungen	Nicht erlaubt	Tagungen und Kongresse sind außen und innen mit bis zu 500 Teilnehmer möglicher, sofern eine negativer Test vorliegt.	Tagungen und Kongresse sind außen und innen mit bis zu 1.000 Teilnehmer möglich, sofern eine negativer Test vorliegt.
Private Veranstaltungen	Nicht erlaubt	Private Veranstaltungen sind außen mit bis zu 100 Gästen und innen mit bis zu 50 Gästen und negativem Test möglich.	Private Veranstaltungen sind außen mit bis zu 250 Gästen und ohne Testergebnis möglich. Innen sind private Veranstaltungen mit bis zu 100 Gästen und einem negativem Test möglich.
Große Veranstaltungen	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt	Erst ab 1. September 2021

- Für alle Gäste in geschlossenen Räumen besteht die Verpflichtung min. eine medizinische Maske zu tragen
- Das Ablegen der Mund-Nasen-Bedeckung am Platz oder der Verzicht auf eine Mund-Nase-Bedeckung und Mindestabstand im Raum ist nur möglich, wenn die aktuellen Beschlüsse für NRW/Köln nicht etwas Anderes sagen und geeignete Vorkehrungen zur Hygiene und zur einfachen Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind (fester Sitzplan)
- Damit der Mindestabstand in jedem Fall gewahrt bleibt, ist die maximale Bestuhlung festgelegt. Diese ist einsehbar in der Tabelle für die Veranstaltungsräume, mit der jeweiligen Größe und den Bestuhlungsformen.
- Im ganzen Haus sind Luftfilteranlagen installiert, die für eine gute Zirkulation der Luft sorgen. Zusätzlich sollen die Veranstaltungsräume während der Veranstaltung, in den Pausen und nach der Veranstaltung immer gut gelüftet werden.
- Vor Beginn der Veranstaltungen werden die Pausenzeiten genau abgeklärt, um eine Vermischung der verschiedenen Teilnehmer zu vermeiden.
- Die Maske kann im Innenbereich, ausschließlich am Sitzplatz vorübergehend abgelegt werden zur Einnahme von Speisen und Getränken
- Auf Wegen innerhalb der Innengastronomie sind Masken zu tragen.
- Das Einhalten der Schutzmaßnahmen wird regelmäßig vom Veranstaltungsvorverkauf überprüft.

Ablauf der Veranstaltung:

Der folgende Ablauf wird für Veranstaltungen immer den aktuell geltenden Beschlüssen für NRW/Köln angepasst. Somit gilt, falls der folgende „Ablauf der Veranstaltungen“ etwas Anderes sagt als die aktuell geltenden Beschlüsse für NRW/Köln, gelten immer die aktuell geltenden Beschlüsse für NRW/Köln.

Vor der Veranstaltung

- Räume werden den Gästen mit fester Bestuhlung angeboten
- Referent wird mitgeteilt, dass alle sich an der Rezeption anmelden müssen
- Bei größeren Veranstaltungen ist es nach Absprache möglich in einem Zelt für Schnelltests vor dem Haupteingang einen Schnelltest zu machen.

Betreten des Hauses durch ausgeschilderte Eingänge

- Eingänge werden mit Desinfektionsmittelpendern und Schildern versehen (Mundschutz, Handschuhe, Hände und Unterarme desinfizieren, Abstand halten, Anmeldung an der Rezeption)
- Eingänge: Haupteingang, 2x Aufzugsvorräume, Mitarbeiteringang (Gebäude D) (4 Spender)

Anmeldung an der Rezeption

- Gast wird dem Tagungsraum zugeteilt
- Mundschutz 2 €
- Bodenmarkierungen

Aufenthalt

- WC Max. 2 Personen (Schilder)
- Minibarverkauf

Frühstück

- Leitsystem
- Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelpendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen (“Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.

Kaffeepause

- Leitsystem (mit Stühlen/Kordel und Pfeilen)
 - Die Speisenausgabe erfolgt durch Servicepersonal direkt an die Gäste
 - Die Speisen müssen am Platz eingenommen werden.

Mittagessen

- Leitsystem (Eingang Tiefgarage, Ausgang Restaurant)
- Tische bleiben stehen (Gäste 1,5m Abstand)
- Essen kommt aus dem Bistro und wird hier angerichtet
- Kassensystem nicht Bon (erst eintragen dann Ware)

Kaffeepause wie oben

Aufgaben während der Pause

- Housekeeping desinfiziert Oberflächen und Türklinken
- Service frischt den Raum auf

Abendessen wie Mittagessen

Nach der Veranstaltung

- Der Auslass der Gäste erfolgt in geregelter Maß, sodass es auch hier zu keinen Menschenansammlungen kommt (Leitsystem).
- Service räumt den Raum leer
- Housekeeping reinigt und desinfiziert