



Hygienekonzept

Stand: 20. August 2021 | Seite 1 von 2

Wir wollen, dass sich alle Menschen, die das GSI besuchen, hier zu Gast sind oder hier arbeiten, wohlfühlen und sicher sein können, dass alles unternommen wird, um Gefährdungen für sie durch den Corona-Virus zu vermeiden.

Der **Zugang zum GSI** ist an die „**3G-Regel**“ gebunden: **Geimpft, genesen oder getestet**. Dies gilt sowohl für die Teilnahme an Veranstaltungen wie für den Besuch des Restaurants oder für Hotelübernachtungen.

Als **Test** wird ein Antigen-Schnelltest anerkannt, der nicht älter als 48 Stunden ist, oder ein Selbsttest, der unter Aufsicht durchgeführt wurde. Testkits können im GSI zum Selbstkostenpreis erworben werden. Bei mehrtägigen Veranstaltungen und Aufenthalten ist der Test bei der Anreise und nach vier Tagen erneut vorzunehmen.

In allen **öffentlich genutzten Innenräumen** gilt generell die Verpflichtung zum Tragen einer medizinischen Maske.

Bei Bildungsveranstaltungen mit einem festen Sitzplan können die Teilnehmer*innen die Maske abnehmen, sobald sie auf ihrem Platz sitzen.

Ebenso können die **Restaurantgäste** selbstverständlich die Masken abnehmen, wenn sie an ihrem Tisch die Speisen und Getränke zu sich nehmen.

Der Besuch der **GSI-Bar** ist den Gästen vorbehalten, die entweder geimpft oder genesen sind oder einen PCR-Test vorlegen können. Ein Selbsttest ist für den Besuch der Bar nicht ausreichend.

Das GSI hat ein umfassendes **Hygienekonzept** für den **Tagungs-, Hotel- und Gastronomiebetrieb** erarbeitet. Die Arbeits-Abläufe wurden so umstrukturiert bzw. angepasst, dass alle erforderlichen Hygiene-Maßnahmen gemäß der aktuellen behördlichen Vorgaben praxisgerecht umgesetzt werden.

Die weiteren Maßnahmen lauten:

Abstandhalten zueinander.
Mindestens 1,5 m

Hygieneregeln beachten. Regelmäßiges und gründliches Waschen der Hände. Mindestens 30 Sekunden und mit Seife. Jeglichen Körperkontakt zu anderen Gästen und Mitarbeiter*innen vermeiden.

In den Tagungsräumen und im Restaurant werden **Luftfilter** eingesetzt, die 99% aller Viren und Keime herausfiltern.

An allen Eingängen, zentralen Orten, vor dem Restaurant und vor der Essensausgabe stehen **Desinfektionsspender** zur Verfügung, welche Gäste und Mitarbeiter*innen für eine verstärkte Handhygiene nutzen müssen.

Rezeption, Kaffee-Bar und Ausgabebereiche des Restaurants sind mit **Schutzscheiben** versehen.

Die **Wege innerhalb des GSI** zwischen den Eingängen, Seminarräumen, Hotelzimmern bzw. Restaurantbereichen sind so neu strukturiert, dass sich die Gäste mit den notwendigen Sicherheitsabständen im Haus bewegen können.

Hygienekonzept

Stand: 20. August 2021 | Seite 2 von 2

Die **Räume** für Workshops, Seminare und Tagungen sind jeweils so bemessen, dass sich die Teilnehmer*innen mit den erforderlichen Sicherheitsabständen bewegen können.

Im **Restaurant** werden von allen Gästen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit Daten erhoben, die gemäß der Datenschutzgrundverordnung gelagert und nach vier Wochen vernichtet werden. Die Ausgabe von Speisen und Getränken ist ebenfalls so organisiert, dass die Gäste die Sicherheitsabstände einhalten können. Bei Bedarf werden die Zeiten für die Mahlzeiten verlängert, um intensivere Nutzungsphasen zeitlich und räumlich zu entzerren. Auch weitere Räume werden bei Bedarf als Speisesaal genutzt. Die Speiseräume werden intensiv gelüftet. Der großzügige Außenbereich kann genutzt werden.

Die Kund*innen können je nach Wunsch, und nach vorheriger Absprache, auch ein entsprechendes, eingeschränktes Cateringangebot für ihre Tagungsräume bestellen, so dass der potentielle Kontakt mit anderen Gästen auf ein absolutes Minimum reduziert wird.

Alle **Flächen**, mit denen Gäste in Kontakt kommen können, wie Türgriffe, Geländer, Oberflächen, Tische und Stühle, werden täglich in besonderem Maße mehrfach desinfiziert. Dies gilt auch für die Tablettis im Restaurant.

Für **Mikrophone** etc. werden Schutzhüllen vorgesehen, die jeweils gewechselt werden.

Für alle Besucher*innen, Mitarbeiter*innen und Teilnehmer*innen von Veranstaltungen gelten die nachfolgenden Bestimmungen:

Insbesondere alle Mitarbeiter*innen, die im direkten Kundenkontakt stehen, wurden durch **Schulungen** mit den neuen Arbeitsanforderungen vertraut gemacht.

Das GSI-Hygienekonzept wird laufend überprüft und an die jeweils gültigen Verordnungen angepasst.

Das GSI ist gesetzlich verpflichtet, die Einhaltung der Coronaschutz-Regeln zu kontrollieren und gegebenenfalls Personen, die diese Regeln nicht einhalten, den Zutritt zu verwehren bzw. diese Besucherinnen und Besucher zum Verlassen des GSI aufzufordern.

Die Regelungen des Hygienekonzeptes sind aufgrund der behördlichen Vorgaben verbindlicher Bestandteil jedweder Leistungsvereinbarung mit dem GSI. Verstöße gegen das Hygienekonzept werden wie Verstöße gegen die Hausordnung behandelt und führen zu einem Hausverbot. Erstattungsansprüche ergeben sich daraus nicht.



Wilfried Klein

Geschäftsführender Vorstand und Leiter des GSI