



Hygienekonzept Harnack-Haus

Stand 28.7.2021



Der Berliner Senat gibt in seiner rechtsverbindlichen SARS-CoV-2-Infektionsschutzverordnung den Rahmen vor, in dem Veranstaltungen im Harnack-Haus während der Pandemie möglich sind.

Die Verantwortlichen stellen die Einhaltung der in dem Schutz- und Hygienekonzept festgelegten Schutzmaßnahmen sicher.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Norbert Domke, Tagungsstättenleiter

Tel. 030-8413 3914 / E-Mail: domke@harnackhaus-berlin.mpg.de

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Das vorliegende Hygienekonzept gilt für die Dauer der Gültigkeit der Dritten Verordnung zur Änderung der Dritten SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vom 20.07.2021. Diese ist bis 20.8.2021 in Kraft gesetzt.



Wichtige Änderungen gegenüber dem letzten Hygienekonzept in Kurzform:

- Aktuelle Personenobergrenzen:
 - Geschäftliche Veranstaltungen im Freien sind bis 2000 Personen erlaubt
 - Geschäftliche Veranstaltungen in geschlossenen Räumen sind bis 1000 Personen erlaubt
 - Private Veranstaltungen im Freien sind bis 100 Personen erlaubt
 - Private Veranstaltungen in geschlossenen Räumen sind bis 50 Personen erlaubt

- Testpflicht bei Veranstaltungen ab 751 Personen im Freien und ab 50 Personen innen.



Inhalt

1	Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern.....	5
2	FFP2-Masken und medizinische Masken.....	5
3	Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	6
4	Handhygiene und Flächendesinfektion	6
5	Erhebung von Kontaktdaten.....	7
6	Gästeempfang.....	8
7	Gastronomie	8
8	Toilette.....	9
9	In der Küche	10
10	Veranstaltungen.....	10
11	Übernachtungen und Zimmerbelegung.....	13
12	Persönlicher Umgang mit dem Gast.....	14
13	Arbeitsprozesse	14
14	Mitarbeiter/-innen und Hygienemaßnahmen	14
15	Verpflichtende Tests.....	15
16	Sonstige Maßnahmen.....	16
17	Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang.....	17



1 MAßNAHMEN IM BETRIEB ZUR GEWÄHRLEISTUNG DES MINDESTABSTANDS VON 1,5 METERN

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen und Gäste über die Abstandsregeln
- Wegeleitsysteme im Eingangsbereich und im Restaurant; wo möglich, Laufwege als Einbahnstraßen markieren
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Ggf. Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 15-Minuten-Takt)
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Tische und Stühle, soweit für die Einhaltung der Abstandsregel notwendig, entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen
- Aushang von Hinweisschildern
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Im Fahrstuhl darf sich jeweils nur eine Person aufhalten - Hinweisschild

2 FFP2-MASKEN UND MEDIZINISCHE MASKEN

- Gäste müssen immer FFP2 Maske tragen, auch auf der Terrasse (außer am Platz und im Hotelzimmer). Medizinische Masken sind nicht mehr erlaubt, auch nicht mehr im Restaurant.
- Mitarbeiter mit Gästekontakt müssen Masken tragen, wobei sie zwischen OP-Masken und FFP2-Masken wählen können.
- Für Mitarbeiter ohne Gästekontakt ist das Tragen von Masken nicht zwingend vorgeschrieben, wenn diese sich an einem festen Platz aufhalten oder ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zu anderen Personen eingehalten werden kann.
- Arbeiten in einem Raum mehr als 2 Mitarbeiter, ist eine Mindestraumgröße von 10 qm pro Mitarbeiter vorgeschrieben. Ist der Raum kleiner, muss auch am festen Platz Maske getragen werden.



- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen auch für Gäste zum Selbstkostenpreis (keine verpflichtende Abnahme)
- Für Fremdfirmen gelten dieselben Regelungen bezüglich der Abstände und Masken. Nach Möglichkeit sollten die Gesichtsmasken von den Fremdfirmen mitgebracht werden.
- In der Generalverwaltung gibt es ein Notfalldepot für Masken. Die Entsorgung der Masken erfolgt über den Restmüll. Die Mülleimer müssen regelmäßig geleert werden.

3 HANDLUNGSANWEISUNGEN FÜR VERDACHTSFÄLLE

- Mitarbeiter/-innen mit entsprechenden Symptomen werden aufgefordert sich zu testen (Schnelltest) und bei positivem Testergebnis unverzüglich ein PCR-Test zu veranlassen. Bis das Ergebnis des PCR-Tests vorliegt muss sich der Mitarbeiter/-in in Quarantäne begeben.
- Gästen wird empfohlen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen ohne Testbescheinigung.

4 HANDHYGIENE UND FLÄCHENDESINFEKTION

- Alle Beschäftigten reinigen sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Besucher*innen der Veranstaltung reinigen bzw. ggfs. desinfizieren sich im Rahmen der Akkreditierung die Hände.
- Bodenflächen müssen arbeitstäglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt werden. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Desinfektionsspendern an zentralen Punkten; am Haupteingang, am Lieferanteneingang, im Sanitärbereich
- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter/-innen zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen, Handschuhpflicht besteht nicht. Stattdessen wird auf die notwendige Hände-Hygiene verwiesen.
- Zur Vermeidung von Schmierinfektionen werden die Feststellanlagen an den Türen benutzt



- Jede Abteilung desinfiziert die Flächen in ihren Bereichen selbstständig, insbesondere die Türklinken, Bedienelemente wie Fahrstuhl tastatur, I-PADs, Kaffeemaschine, Kassenoberfläche und EC-Geräte

5 ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

- Zur Kontaktnachverfolgung müssen Gästedaten von allen Gästen (bis auf Babys) erhoben werden. Das gilt für alle Gäste in geschlossenen Räumen und auch für Gäste, die sich auf der Terrasse oder im Garten aufhalten.
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, Telefonnummer, vollständige Anschrift oder Emailadresse, Zeitraum des Besuchs und die Platz- oder Tischnummer – Erfassung auf einem Kontaktformular (1 Formular für jeden Gast). Nur die geschäftlichen Kontaktdaten zu hinterlassen ist nicht möglich.
- Vorzugsweise sollen die Kontakte digital erhoben werden, z.B. mit der Luca-App. Dabei ist sicherzustellen, dass die digitalen Anwendungen ordnungsgemäß genutzt werden (Personal hilft beim Einchecken über die App). Eine zusätzliche schriftliche Kontakterfassung ist bei digitaler Erhebung nicht notwendig.
- Der negative Testnachweis ist in der Anwesenheitsdokumentation zu vermerken (außer bei digitaler Anwesenheitsdokumentation).
- Der Hotelmeldeschein bzw. die Reservierungsunterlagen sind ausreichend zur Kontaktnachverfolgung.
- Bei Babys und Kleinkindern genügen die Daten der begleitenden Aufsichtsperson.
- Die Daten dienen ausschließlich der Nachverfolgung von Infektionsketten und dürfen nur Personen zugänglich gemacht werden, die mit der Nachverfolgung von Infektionsketten beauftragt sind. Sie sind sicher und verschlossen 4 Wochen aufzubewahren und müssen nach dem Ablauf von 4 Wochen vernichtet werden. Bei der Nutzung digitaler Anwendungen ist keine darüberhinausgehende Anwesenheitsdokumentation erforderlich.
- Die Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben der Verordnung obliegt den Ordnungsämtern. Für das Harnack-Haus besteht keine Berechtigung oder Pflicht zur Prüfung der Personaldokumente der Gäste.
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- Tischpläne und Gästelisten erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 15-Minuten-Takt)



6 GÄSTEEMPfang

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen
- Aushang der Regeln
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen – Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort sind nach Möglichkeit getrennt voneinander vorzusehen und ausreichend zu kennzeichnen.

7 GASTRONOMIE

- Alle Gäste dürfen zusätzlich zur Außengastronomie auch wieder im Restaurant bewirtet werden.
- Eine Höchstbelegungsgrenze in Gaststätten gibt es nicht, außer bei Veranstaltungen.
- Gäste müssen nicht vorab reservieren, egal ob sie drinnen oder draußen sitzen.
- Je Sitz- und Tischgruppe dürfen im Innenbereich bis zu zehn Personen aus maximal fünf Haushalten zusammensitzen. **Innerhalb der Sitz- oder Tischgruppe darf der Mindestabstand unterschritten werden.** Vollständig geimpfte Personen und genesene Personen sowie Kinder bis 14 Jahre zählen bei den Höchstgrenzen nicht mit.
- Gäste (außer MPI Mitarbeiter), die im Innenbereich Platz nehmen, müssen negativ getestet sein. Im Außenbereich ist ein Negativtest erst ab 751 Personen erforderlich.
- Für Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr muss kein Negativtest vorlegt werden.
- Es besteht Maskenpflicht - FFP2. Am Platz darf die Maske abgenommen werden.
- Selbstbedienungsbuffets sind zulässig, wenn am Buffet der Mindestabstand von 1,5 Meter eingehalten- **oder** eine FFP2 Maske getragen wird. Gruppenbildung bei der Anbietung von Speisen und Getränken ist zu vermeiden. Darüber hinaus sind die geltenden Abstandsregeln einzuhalten (Markierungen am Boden vorsehen).
- Alle Gäste können unabhängig von der Verpflegung die Toiletten im Innenbereich nutzen.



- Der Ausschank alkoholischer Getränke ist wieder erlaubt, keine zeitliche Einschränkung mehr.
- Eine zeitliche Beschränkung der Gastronomie gibt es nicht mehr.
- Die Kontaktnachverfolgung ist sowohl im Innen- und Außenbereich vorgeschrieben.
- Speisen und Getränke dürfen nur am Tisch verzehrt werden. Auch Stehtische sind zulässig. Am Bartresen darf ebenfalls gegessen werden.
- Bei Einsatz von Tischwäsche - Wechsel nach jeder Belegung
- Keine Speisekarten zur Mehrfachanwendung, nur Einmalanwendung ist zulässig
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
- Getränke möglichst mit Abstand zum Gast auf den Tisch stellen
- Statt großen Flaschen eher Getränke durch das Servicepersonal nachschenken; Benutzung möglichst großer Gläser, um die Nachschenkvorgänge zu reduzieren
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- Räume mit Publikumsverkehr regelmäßig, mind. alle zwei Stunden lüften
- Spülvorgänge für gebrauchte Gläser, Besteck und Geschirr werden maschinell mit Temperaturen von 60 Grad Celsius durchgeführt.

8 TOILETTE

- Die Toilette darf immer benutzt werden, unabhängig davon ob Gastronomiebereiche zeitweise geschlossen sind.
- In der Toilette Seifenspender aufstellen
- Vor der Toilette Hygienespender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft



- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung mind. jedes zweiten Urinals
- Beachtung des Mindestabstands

9 IN DER KÜCHE

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeiter/-innen einhalten oder medizinische Masken tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden
- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser (mind. 60 Grad) reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- regelmäßig lüften

10 VERANSTALTUNGEN

- Meetings und Tagungen sind weiterhin erlaubt. Die neuen Personenhöchstgrenzen sowie Abstandsregeln sind hierbei zu beachten.

Einschränkungen in Abhängigkeit der Gästeanzahl

<div style="background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 5px;">Veranstaltungen im Freien</div> <ul style="list-style-type: none"> Geschäftlich bis 2000 Pax erlaubt, mit Tanz nur bis 250 Pax Privat bis 100 Personen erlaubt Testpflicht ab 751 Personen Im Freien gibt es keine Einschränkungen wieviel Gäste an einem Tisch sitzen dürfen. Der Abstand zwischen den Tischen muss 1,5 Meter betragen. 	<div style="background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 5px;">Veranstaltungen in geschlossenen Räumen</div> <ul style="list-style-type: none"> Geschäftlich bis 1000 Pax erlaubt, Kein Tanz erlaubt Privat bis 50 Personen erlaubt Generelle Testpflicht besteht bei allen Gästen innerhalb von geschlossenen Räumen, auch im Restaurant. Ausnahmen gibt es nur für Gäste von Kaninen bei Nutzung durch eigene Mitarbeiter, bei Veranstaltungen (Tagungen) unter 50 Personen und bei der Verpflegung von Übernachtungsgästen. Max 10 Pax aus 5 verschiedenen Haushalten dürfen an einem Tisch ohne Mindestabstand zusammensitzen. Kinder bis 14 Jahre, vollständig geimpfte und genesene Gäste zählen nicht mit. Der Abstand zwischen den Tischen muss 1,5 Meter betragen.
---	--

Gilt für Veranstaltungen im Freien und in geschlossenen Räumen

- 1,5 Meter Mindestabstand zwischen den Gästen muss eingehalten werden, wenn nicht sichergestellt werden kann, dass alle Gäste getestet (24 Std), zweifach geimpft oder genesen mit Einfachimpfung
- Eine geforderte Testpflicht entfällt für: Personen - die zweifach geimpft oder genesen sind (genesen in Kombination mit einer Impfung).
- Sofern sich Gäste nicht an ihrem Platz aufhalten, müssen sie eine FFP2 Maske tragen.

<div style="background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 5px;">Platzzuweisung ohne Negativtest</div> <ul style="list-style-type: none"> Ab 21 Pax vorgeschrieben 	<div style="background-color: #4a7ebb; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 5px;">Platzzuweisung mit Negativtest</div> <ul style="list-style-type: none"> Ab 251 Pax vorgeschrieben
---	---



- **Geschäftliche** Veranstaltungen im Freien mit mehr als 2000 zeitgleich Anwesenden sind verboten. 1,5 Meter Abstand zwischen den Gästen sind weiterhin einzuhalten. Wenn alle Besucher negativ getestet, zweifach geimpft oder genesen mit Einfachimpfung sind, muss kein Mindestabstand zwischen den Sitzplätzen eingehalten werden.
 - **Geschäftliche** Veranstaltungen in geschlossenen Räumen sind derzeit nur mit maximal 1000 Personen pro Raum zugelassen. Auch hier bleibt der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen bestehen. Wenn alle Besucher negativ getestet, zweifach geimpft oder genesen mit Einfachimpfung sind, muss kein Mindestabstand zwischen den Sitzplätzen eingehalten werden.
 - **Private** Veranstaltungen, insbesondere Geburtstagsfeiern, Abschlussfeiern oder Feierlichkeiten anlässlich religiöser Feste dürfen in geschlossenen Räumen mit bis zu 50 zeitgleich anwesenden Personen stattfinden und im Freien mit bis zu 100 zeitgleich anwesenden Personen.
 - **Tanzlustbarkeiten** dürfen im Freien mit bis zu 250 zeitgleich Anwesenden wieder durchgeführt werden. Sie dürfen nur von Personen aufgesucht werden, die negativ getestet sind.
- Bei Veranstaltungen mit mehr als 20 zeitgleich Anwesenden ist diesen grundsätzlich ein fester Platz zuzuweisen. Die Platzzuweisungspflicht besteht nicht, wenn bei Veranstaltungen zwischen 21 und 250 Personen alle Anwesenden negativ getestet sind. Ab 251 Personen muss wieder ein Platz zugewiesen werden, unabhängig von einem Testnachweis.
- Testpflicht bei Veranstaltungen ab 751 Personen im Freien und ab 50 Personen innen.
- Wenn alle Gäste negativ getestet oder genesen mit Einfachimpfung sind oder einen doppelten Impfnachweis besitzen darf der sonst bestehende Mindestabstand von 1,5 Metern im Veranstaltungsraum unterschritten werden. Im Restaurant darf der Mindestabstand nur am Tisch mit max. 10 Personen aus 5 verschiedenen Haushalten unterschritten werden. Im Restaurant ist der Mindestabstand zwischen den Tischen in jedem Fall weiter beizubehalten**

Raumbezeichnung	Hahn-Hörsaal	Meitner-Saal	Meitner-Saal komplett	Meitner-Saal 1	Meitner-Saal 2	Goethe-Saal Parkett	Goethe-Saal Parkett und Empore	Humboldt-Zimmer	Mozart-Zimmer	Warburg-Saal	Ruske-Saal	Laue-Saal	Lynen-Zimmer	Köhler-Zimmer	Planck-Zimmer	Restaurant	Einstein-Lounge	Terrasse
Maximale Anzahl von Plätzen bei 1,5 Meter Abstand	32	28	19	//	25	34	9	6	10	6	12	6	6	34	72	18	72	

- Wenn bei Veranstaltungen in Innenräumen mehr als 50 Personen zusammenkommen, darf das nur unter Nachweis eines negativen Corona-Tests passieren. Das gilt auch bei internen Veranstaltungen z.B. Betriebsversammlungen oder Sitzungen von Personal oder Betriebsräten. **Ein Negativtest muss nicht von solchen Personen vorgelegt werden, die einen vollständigen Impfschutz nachweisen können und**



deren Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt und genesenen Gästen, die bereits einmal geimpft wurden.

- Der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke informieren vorab die Besucher*innen und die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch über alle getroffenen/relevanten Schutzmaßnahmen, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase der Veranstaltung eingehalten werden müssen.
- Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die Besucher*innen auch während der Veranstaltung (ggfs. via Durchsage) über die vorgesehenen Hygiene- und Schutzmaßnahmen informiert werden.
- Zudem informieren der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke vorab die Besucher*innen und die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch über Vorgaben und Verfahrensweisen bei Auftreten eines COVID-19-Falles.
- Auf die für die Veranstaltung gemäß Hygienekonzept geltenden Verhaltensrichtlinien ist an allen neuralgischen Punkten allgemeinverständlich und barrierefrei mittels Hinweistafeln hinzuweisen (Ein- und Ausgänge, Sanitäranlagen, Veranstaltungsbereich).
- Kaffeepausen und Empfänge können an Stehtischen stattfinden. Es ist grundsätzlich der Mindestanstand von 1,5 Metern einzuhalten (außer am Tisch). Eine Verpflegung ohne Aufenthalt am Tisch bzw. Stehtisch ist weiterhin nicht möglich.
- Gäste müssen bei Veranstaltungen nicht zwingend sitzen. Stehend müssen sie eine FFP2 Maske tragen. Referenten am Rednerpult oder Gäste auf dem Podium sind davon ausgenommen.
- Kaffeepausen dürfen in Buffetform zur Selbstbedienung angeboten werden. Abstands- und Hygienemaßnahmen müssen berücksichtigt werden (z.B. Abstand in Warteschlangen, Organisation von Laufwegen, verstärktes Reinigungsregime).
- Mindestens einmal in zwei Stunden muss der Tagungsraum für mind. 5 Minuten gelüftet werden. Empfohlen wird eine Lüftung 1 x pro Stunde.
- Das Harnack-Haus nutzt in seinen großen Sälen eine RLT-Anlage, die nicht mit Umluft, sondern mit Frischluft arbeitet. Die Raumlüftung wird in den Veranstaltungsräumen von der Abteilung Haustechnik eine halbe Stunde vor Veranstaltung eingeschaltet und eine halbe Stunde nach Veranstaltung ausgeschaltet. In jedem Raum befinden sich zudem Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können.
- Alle Arbeitsräume (Personal), die an der Frischluft – RLT Anlage angeschlossen sind, werden bei Benutzung ständig gelüftet. In allen anderen Arbeitsräumen ist die Fensterlüftung regelmäßig zu nutzen (mind. 1 x alle zwei Stunden).
- Umluftkühlgeräte dürfen nur in Räumen genutzt werden, die mit max. 1 Person belegt sind. Bei häufigem Wechsel von Personal ist nach Möglichkeit auf den Einsatz eines Umluftkühlgerätes zu verzichten.
- Auf Mikrofone soll bei geringer Personenanzahl nach Möglichkeit verzichtet werden. Sollte doch ein Mikrofon für mehrere Personen notwendig sein, wird das Mikrofon in Plastiktüte benutzt.



- Eine Verwirbelung bzw. Aerosolisierung von Atemluft ist zu vermeiden.

11 ÜBERNACHTUNGEN UND ZIMMERBELEGUNG

- Sowohl touristische Übernachtungen als auch geschäftliche Übernachtungen sind gleichermaßen erlaubt. Es gibt keine Belegungshöchstgrenze und auch keine Testpflicht für Übernachtungsgäste.
- Neben dem Frühstück dürfen Übernachtungsgäste auch mit weiteren Mahlzeiten im Restaurant (geschlossene Räume) verpflegt werden, jedoch ist auch hier kein Zugang für Externe gestattet.
- Die Gästezimmer werden vorzugsweise als Einzelzimmer belegt.
- Austausch der Putztücher (mehrere Farben-System) nach jeder Zimmerreinigung.
- Schriftlicher Nachweis, welcher (e) Mitarbeiter/-in welches Zimmer gereinigt hat.
- Nach Möglichkeit und wenn es die Auslastung zulässt, sollen Gästezimmer nur alle 2 Tage belegt werden, da die Viren nach einiger Zeit absterben.
- Beim Reinigen der Zimmer muss mindestens 10 Minuten lang gelüftet werden.
- Die Gäste sind angehalten auch selbst zu lüften (Infobrief).
- Alle Berührungsflächen wie Türklinken, Telefon, Fernbedienung, Seifenspender, Wasserhähne, Drücker der WC-Spülung werden bei der Reinigung desinfiziert. Das gilt ebenso für die öffentlichen Toiletten.
- Oberflächen wie Schreibtisch, Garderobe werden mit fettlöslichem Reinigungsmittel gereinigt (zur Vermeidung von Schlieren hier kein Einsatz von Flächendesinfektionsmittel).
- Bei jeder Reinigung wird das Zimmer gesaugt.
- Um die Infektionsgefahr durch die Vorbelegung der Zimmer soweit wie möglich zu verringern, werden Informationsmappen, Gläser, Wasserflaschen, Zahnputzbecher aus den Zimmern entfernt. Alternativ werden auf den Fluren Aushänge mit den wichtigsten Informationen wie Telefonnummern, Hinweis auf Getränke an der Rezeption etc. angebracht.
- Gekühlte Wasserflaschen und Gläser stehen für Gäste gratis im Kühlschrank in der Plank-Lobby zur Verfügung.
- Die Aufzüge dürfen nur allein benutzt werden. Hinweisschilder hierfür werden erstellt.
- Die Schlüsselkarten werden regelmäßig desinfiziert.



12 PERSÖNLICHER UMGANG MIT DEM GAST

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- Kommuniziert wird mit dem erforderlichen Mindestabstand
- Beim Servieren und Abräumen, wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Wenn Gäste die Regeln nicht eingehalten, kann grundsätzlich das allgemeine Hausrecht ausgeübt werden. Gastwirte haben im Rahmen ihrer Möglichkeiten für die Einhaltung der Regeln der VO zu sorgen und offensichtliche Verstöße zu unterbinden. Bei Bedarf besteht die Möglichkeit, Unterstützung der Vollzugsbehörden (Ordnungsbehörden) einzuholen.

13 ARBEITSPROZESSE

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter Mitarbeiter/-innen /-innen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- Wo möglich, sollen feste Mitarbeiter/-innen an der Kasse eingesetzt werden.
- Wo möglich, wird Homeoffice angeboten. Maximal 50 Prozent aller Bildschirmarbeitsplätze in Büroräumen dürfen zeitgleich besetzt sein.
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke möglichst ohne Sprechen servieren

14 MITARBEITER/-INNEN UND HYGIENEMAßNAHMEN

- Alle berührungintensiven Gegenstände wie Stifte, Tastaturen, Computermäuse und Telefone sollten nach Möglichkeit immer nur von einer Person benutzt werden. Sollte das nicht möglich sein (wie am Empfang) müssen diese Gegenstände desinfiziert werden.
- Auf unnötige Zusammenkünfte bzw. Gespräche der Mitarbeitenden untereinander sollte verzichtet werden. Jede Person soll die physisch sozialen Kontakte zu anderen Menschen auf ein absolut nötiges Minimum reduzieren.



- Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und an die Mitarbeiter/-innen /-innen ausgehändigt; unterschreiben lassen
- Mitarbeiter/-innen schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mit Mitarbeiter/-innen-Gespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter/-innen so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter/-innen sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Besprechungen und Mitarbeiter/-innen-Versammlungen werden nur mit Mindestabstand geführt.
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten.
- Pausenzeiten entzerren
- Genügend Schutzausrüstung wie medizinische Masken, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- Gemeinsam mit Mitarbeiter/-innen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)
- Bei der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen und Pandemie-Plänen ist eine Fachkraft für Arbeitssicherheit mit einbezogen

15 VERPFLICHTENDE TESTS

- Soweit ausreichend Tests zur Verfügung stehen und deren Beschaffung zumutbar ist, wird allen Mitarbeiter/-innen die an ihrem Arbeitsplatz präsent sind, zwei Mal in der Woche ein kostenloser Corona-Selbst-Test angeboten. Die Tests sind für Mitarbeiter/-innen ohne körperlichem Gästekontakt freiwillig. Mitarbeiter/-innen mit körperlichem Gästekontakt sind verpflichtet, das Testangebot wahrzunehmen und die ihnen ausgestellten Nachweise über die Testungen für die Dauer von vier Wochen aufzubewahren. (Im Harnack-Haus gibt es keine Mitarbeiter/-innen mit körperlichem Gästekontakt.)
- Die Tests sind unter Aufsicht durchzuführen. Die Aufsicht übernimmt das diensthabende Empfangspersonal. Die getestete Person bekommt daraufhin vom Empfangspersonal eine schriftliche Bescheinigung des Testergebnisses.
- Die Bescheinigung über das Testergebnis muss mindestens das Datum und die Uhrzeit der Durchführung des Tests, den Namen der getesteten Person und die Stelle erkennen lassen, welche den Test durchgeführt hat. Die Bescheinigung soll im Übrigen



dem von der für Gesundheit zuständigen Senatsverwaltung zur Verfügung gestellten Muster entsprechen.

- Bei positivem Testergebnis muss die getestete Person den Dienst beenden und umgehend einen PCR-Test in einem Testzentrum oder beim Hausarzt machen. Darüber hinaus ist die Tagungsstättenleitung zu informieren.
- Zu beachten ist, dass sich jede Person selbst isolieren muss, die ein positives Testergebnis durch einen Schnell- oder Selbsttestergebnis erhält. Solange kein negatives PCR-Testergebnis vorliegt, müssen Sie sich für 14 Tage in Isolierung begeben. Ist das PCR-Testergebnis negativ, darf die Isolierung aufgehoben werden.
- Vorgeschriebene Vorlage negativer Coronatests bei Veranstaltungen:
 - Innengastronomie: ja ab 51 Personen
 - Außengastronomie: ja ab 751 Personen
 - Hotelübernachtungen: nein
 - Verpflegung Hotelübernachtungsgäste: nein
- Der Veranstaltende kann Schnell-/Selbsttest auch vor Ort anbieten; für die Organisation und Durchführung dieser ist der Veranstalter dann verantwortlich. Es steht diesen zusätzlich frei, mit dem Veranstaltungsort eine Aufteilung der Testorganisation zu vereinbaren.
- Hotelgäste (klassische Übernachtung mit Frühstück) müssen bei einem einfachen Hotelbesuch keinen Negativtest vorlegen.**

16 SONSTIGE MAßNAHMEN

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Regelmäßige Prüfung der Trinkwasserversorgung, ggf. spülen
- Regelmäßige Prüfung der Getränkeschankanlagen
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige Belüftung der Küche und des Gastraums
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen



- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle)
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

17 ABSCHLIEßENDE HINWEISE: AUFBEWAHRUNG UND AUSHANG

- Das Hygienekonzept wird zur Vorlage und zur Einsicht aufbewahrt.
- Das Hygienekonzept wird für alle sichtbar im Harnack-Haus ausgehängt.