

## Hygienekonzept vom 30.05.2022



Wir halten aktuell gültige Hygiene-Richtlinien des Bundes, der Länder und ortsspezifische Richtlinien ein. Außerdem orientieren uns an den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI).

### Allgemeine Richtlinien

Das Betreten unserer Schulungszentren (inkl. Gängen und Aufzügen) erfolgt ausschließlich gemäß der zulässigen Abstandsregelungen. Durch den aktuell gültigen Regierungsbeschluss ist das Tragen einer Maske innerhalb des Schulungsgebäudes und während der Schulungen keine Pflicht mehr.

Wir stellen es unseren Teilnehmern frei, ob sie dennoch weiterhin eine Maske tragen möchten.

Allen Teilnehmenden stellen wir auf Nachfrage Corona Selbsttests zur Durchführung vor Ort zur Verfügung.

Sollten bei Teilnehmenden Krankheitssymptome vor oder während der Schulung auftreten, dürfen sie nicht teilnehmen. Bitte melden Sie uns auch Symptome, die bis zwei Tage nach der Schulung auftreten. So können wir Infektionsketten nachvollziehen und eine anonymisierte Information an andere Teilnehmende geben.

Unsere Trainer sind weisungsbefugt und werden zum Schutz der anderen Teilnehmenden und für sich selbst ggf. gegenüber Teilnehmenden von diesem Recht Gebrauch machen.

### Arbeitsplatz

Die Verteilung der Arbeitsplätze richtet sich nach den geltenden Vorschriften und beträgt maximal 2 Personen pro Arbeitsplatz.

Für Hilfestellungen der Teilnehmenden nutzt der Trainer eine Software zur Fernsteuerung von Computern und muss somit nicht physisch am Platz der Teilnehmenden sein.

Für ausreichendes Lüften in den Schulungsräumen wird gesorgt.

### Kaffeeautomat

Das Bediendisplay wird täglich gründlich gereinigt. Zusätzlich steht Desinfektionsmittel bereit.

### Verpflegung

Auch in den Pausenräumen werden die Abstandsregeln nach den gültigen Vorgaben eingehalten. Die Mittagsverpflegung wird den Teilnehmenden als Einzelgericht, die Snacks einzelverpackt serviert. Bindend sind die regional geltenden Regelungen der Gastronomie.

### Schulungsgeräte

Die Schulungsgeräte werden vor jeder Schulung gründlich gereinigt. Zusätzlich steht Desinfektionsmittel an zentralen Stellen bereit.