

Hygienekonzept der Proitzer Mühle

gültig ab 03.04.2022

Wir freuen uns sehr, dass fast alle Corona-bedingten Einschränkungen wieder aufgehoben wurden.

Aus den gesammelten Erfahrungen der letzten 2 Jahre setzen wir die für uns effektivsten Maßnahmen im Rahmen eines angepassten Schutzkonzeptes um.

Zum Schutz aller ist es wichtig, die unten stehenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

Bei Anreise:

Wir möchten weiterhin bei Anreise einen gültigen negativen Testnachweis von Euch erhalten. (max. 24 h alt)

Sollte im Ausnahmefall kein negativer Testnachweis mitgebracht werden können, sind Selbsttests in Anwesenheit der Selbsttest-Beobachtenden vor Ort erforderlich. Es können eigene Selbsttests mitgebracht oder für 5 € bei uns vor Ort erworben werden.

Bitte meldet Euch bei uns an, bevor ihr in das Haus geht oder andere Teilnehmende begrüßt. Sollte von uns niemand auffindbar sein, wartet bitte solange bis jemand kommt oder meldet Euch von da telefonisch bei uns oder den Seminarleitenden. Sollte eine Warteschlange entstehen, so haltet mindestens **1,5m Abstand**.

Im Falle eines positiven Testergebnisses müssen wir das örtliche Gesundheitsamt informieren. Die betroffenen Personen müssen das Mühlengelände verlassen.

Wir stellen einen QR-Code für eine freiwillige Registrierung mit der Corona-Warn-App zur Verfügung. Dieser hängt gut sichtbar an allen Eingangstüren aus.

Während des Aufenthaltes:

Bitte achtet weiterhin überall auf den Mindestabstand von 1,5 m, wenn nötig bitte geduldig warten.

Zum Schutz unserer Mitarbeiter ist im Eingangsbereich des Hauptgebäudes sowie im Gast- und Frühstücksraum das Tragen von medizinischen **Masken** notwendig.

Bitte beachtet auch weiterhin die Hygienemaßnahmen, indem Ihr Euch oft und gründlich die Hände mit Seife wäscht und danach desinfiziert und nach Möglichkeit Eure eigenen Toiletten benutzt.

Am Buffet beachtet bitte den Einwegverkehr, um den Mindestabstand wahren zu können. Bitte vorher Hände desinfizieren

Händedesinfektion steht an den Eingängen der Häuser und an allen Gemeinschafts-Waschbecken sowie am Buffet zur Nutzung bereit

Häufig genutzte Türklinken, sanitäre Anlagen, Tische und Stühle sowie Getränkeapparate werden regelmäßig gereinigt/desinfiziert

Auf regelmäßiges Lüften aller Räume wird geachtet

Vielen Dank für Eure Mitwirkung und Rücksichtnahme!

Mit der Bitte um Verständnis :

Es geht um unser a l l e r Gesundheit - unserer Gäste und auch des Personals!