



# HYGIENEKONZEPT

---

Besondere Maßnahmen für Ihren Kochevent im Marieneck

---

Das Hygienekonzept des Marieneck wird an die jeweils gültige Fassung der Coronaschutzverordnung des Landes NRW sowie der Corona Regeln der Stadt Köln angepasst. Aktuell gilt die Coronaschutzverordnung NRW vom 17.08.2021 die ab dem 20.08.21 in Kraft tritt.

Alle Teilnehmer der Veranstaltungen in den Räumlichkeiten im Marieneck sind geimpft oder genesen oder verfügen über einen negativen Antigen-Schnelltests/einen negativen PCR-Tests, der nicht älter ist als 48 Stunden. Dadurch kann während der Veranstaltung vom Tragen einer Maske abgesehen werden. (§3(2)7)

Service und Köche tragen während der gesamten Veranstaltung einen Mund Naseschutz und desinfizieren sich alle 30 Minuten die Hände.

Die Handhygiene für die Gäste erfolgt durch zwei aufgestellte Desinfektionsspender im Eingangsbereich und im Toilettenbereich.

Während der Veranstaltung läuft die viruzid wirkende Luftfilteranlage (7x Aenovir Basic Plus) mit einem insgesamt Reinigungsvermögen von 2.240 Kubikmetern/Stunde.

Entsprechend einer 7fachen Reinigung der Luft/Stunde im Marieneck.

Flächen in der Küche und im Gastbereich werden nach deren Nutzung gereinigt und desinfiziert.

Spülvorgänge werden bei Temperaturen von 65 Grad durchgeführt.