

MEETING HYGIENICS

In de Buitensoos zorgen wij door middel van onze hygiëne formule de Meeting Hygienics voor een veilige en hygiënische meetingo omgeving. Hierbij nemen we je graag mee in de details binnen deze formule.

DE 7 HYGENICS

Onze uitgangspunten & beloftes

1. Afstand

Ondanks dat er geen verplichte (1M5) afstandsnorm meer van toepassing is, vragen we onze gasten om rekening met elkaar te houden.

2. Routing

In de routing zorgen we voor zoveel mogelijk ruimte en verzoeken we om waar mogelijk “altijd rechts is always right”aan te houden.

3. Veiligheid & Klimaat

Wij dragen zorg voor een veilige omgeving en klimaat. Alle veiligheidsaspecten worden jaarlijks extern getoetst en we zetten ons in voor maximale ventilatie.

4. Contact

De hele dag door desinfecteren wij de contactpunten in onze locatie, adviseren we gasten gebruik te maken van tissues en stellen we desinfecterende handgel beschikbaar op verschillende plekken.

5. Food & Beverage

Bij het presenteren van ons Food & Beverage assortiment zorgen we er voor dat u hier op een veilige en hygiënische manier van kan genieten.

6. Communicatie

We communiceren, adviseren en inspireren pro-actief, zowel op onze locatie (contactloos) als online op onze website en via social media.

7. Controle

*Onze **Meeting Hygienics Managers** houden alles nauwlettend in de gaten, adviseren medewerkers en gasten en doen een beroep op ieders verantwoordelijkheid om samen zorg te dragen voor een fijne, hygiënische omgeving.*

ALGEMEEN

- We schudden geen handen
- We respecteren de wens van gasten om zoveel mogelijk afstand te houden
- Mondkapjes zijn niet verplicht, maar mogen door zowel gasten als medewerkers gedragen worden indien zij zich hier prettig bij voelen
- Door middel van extra communicatie (banners, flyers, posters, placemats, etc.) zorgen we voor extra alertheid en bewustwording van zowel onze gasten als medewerkers over ieder zijn/haar hygiëne.
- We bieden op verschillende openbare ruimtes desinfectiemiddel aan voor alle gasten.
- Dagelijks is er een Meeting Hygienics Manager aanwezig om een beroep te doen op ieders verantwoordelijkheid. De Meeting Hygienics Manager zorgt voor een extra controle.
- Op onze receptiebalie geven wij aan wie die dag de Meeting Hygienics Manager is.
- Uiteraard blijven medewerkers thuis wanneer zij keelpijn, koorts of verkoudheid ervaren.

RECEPTIE

- Er is desinfectiezuil aanwezig waar iedereen die ons pand betreedt eerst zijn handen dient te desinfecteren
- Gasten worden ontvangen bij de receptie, de betreffende receptioniste werkt vanachter plexiglas
- Zaalsleutels worden dagelijks gedesinfecteerd.
- De receptiebalie, telefoon, headset, en computers worden 3x per dag gedesinfecteerd.
- Op de receptiebalie stellen we de Meeting Hygienics Manager van de dag aan onze gasten voor dmv een naam en foto.
- Het is alleen mogelijk om met de pin te betalen
- Dagelijks wordt er door de receptioniste gecheckt of om 11.00 uur en indien van toepassing om 15.00 uur en 19.00 uur alle gezondheidschecks van alle zalen ondertekend retour zijn gekomen en in de Meeting Hygienics map zijn geplaatst.

ZALEN

- We maken gebruik van reguliere opstellingen (geen 1M5 meer) en er is geen maximum groepsgrootte per zaal van toepassing
- Wanneer de voorkeur uit gaat naar het gebruik van een zaal in 1M5 opstelling dan dan is een toeslag op de reguliere prijs van toepassing
- We maken een zaalindeling waarbij, waar mogelijk, niet alle zalen in dezelfde sectie of op dezelfde etage gelegen zijn

Intake

- We ontvangen de docent vriendelijk en doen de intake op basis van de intake checklist gebaseerd op de geldende RIVM richtlijnen

Desinfectie

- Op elke zaal liggen tissues en desinfectiemiddel

Luchtvochtigheid

Het is duidelijk dat in besloten ruimtes waar vreemde mensen bijeenkomen, het risico het grootst is dat het virus zich via aerosol verspreidt. In vergaderruimtes is de wijze waarop de interne ventilatie en verwarming/koeling wordt geregeld daarmee een risicofactor vanwege de verplaatsing van de aerosol. Een goede ventilatie en een luchtvochtigheid van rond de 45% bij 20 graden is een extra voorzorg tegen die verspreiding via aerosol, ofwel een luchtvochtigheid met een niveau van 6g/kg. De luchtvochtigheid in de Buitensoos is hetzelfde als de luchtvochtigheid buiten het pand, dit wil zeggen dat de luchtvochtigheid niet wordt aangevuld wanneer het te droog wordt. Wij streven naar een luchtvochtigheid tussen de 35% en 45% bij 20 graden. Het ventilatiesysteem van het gebouw is aangepast n.a.v. corona. Dat betekent dat de warmtewielen zijn uitgeschakeld en uitgaande luchtstroom wordt niet hergebruikt. Er wordt alleen gebruik gemaakt van verse en dus gefilterde lucht. Dit komt overeen met het advies wat wordt gegeven betreft de luchtvochtigheid. In de Buitensoos hebben we een luchtvochtigheidsmeter aanwezig en kunnen we bij twijfel altijd de luchtvochtigheid voor jullie gasten opmeten.

RESTAURANT

- Gasten mogen plaatsnemen aan de restaurant tafels zonder dat de 1M5 van toepassing is

TERRAS

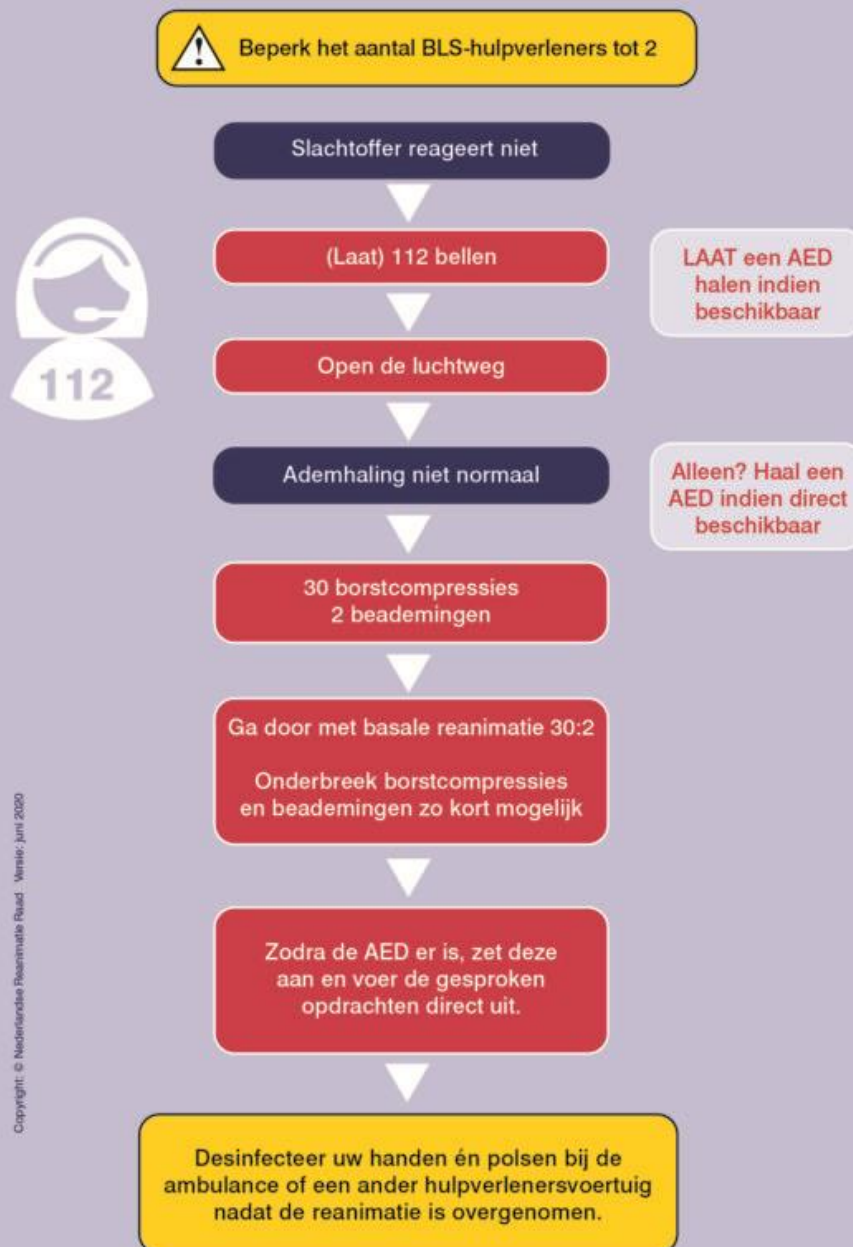
- Gasten mogen hier plaatsnemen aan de terrastafels zonder dat de 1M5 van toepassing is

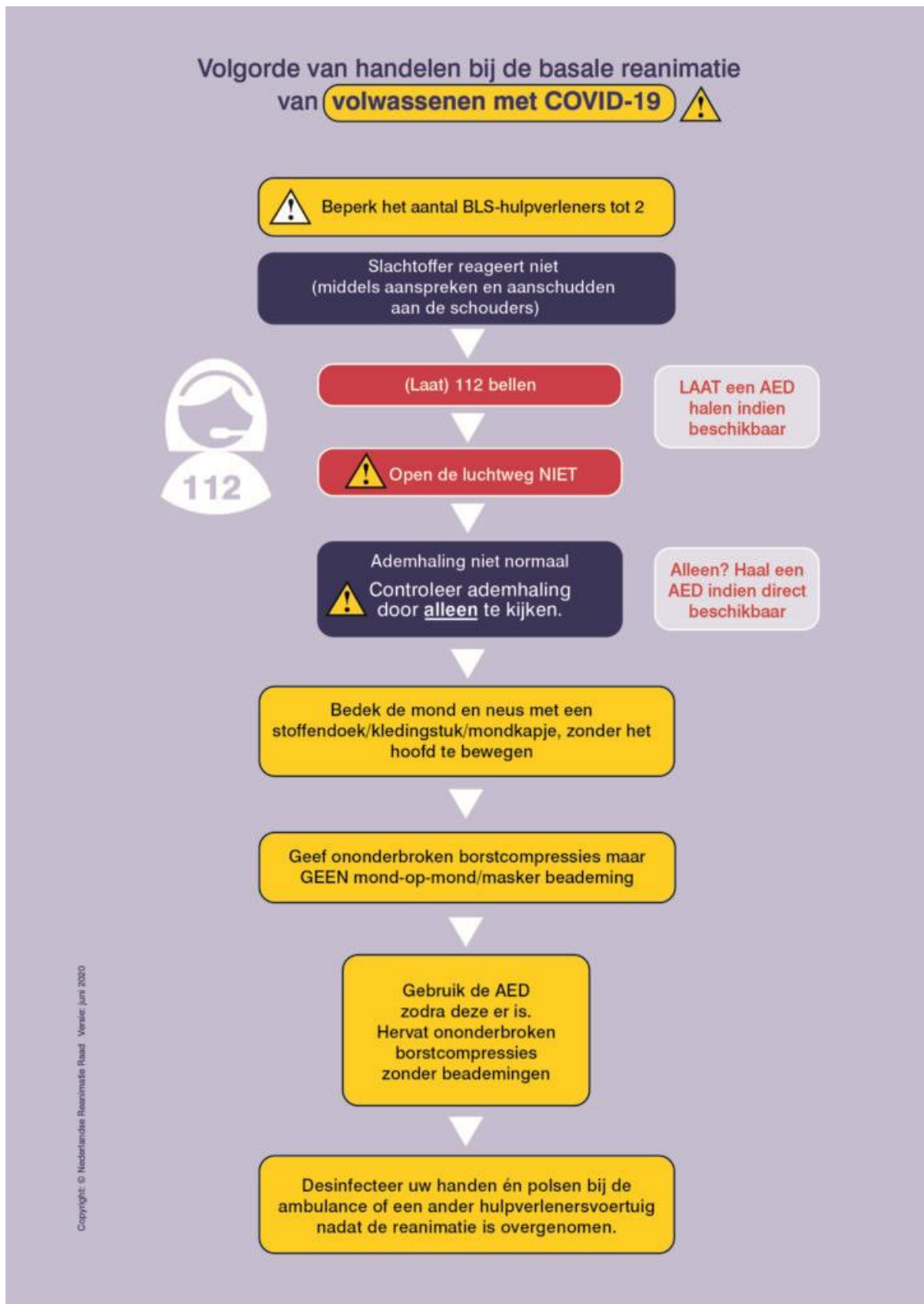
TOILETTEN

- Bij alle wastafels is desinfecterende zeep aanwezig
- Op de zichtbare schoonmaaklijst zijn extra desinfectierondes (elk uur) toegevoegd

BHV RICHTLIJNEN

Volgorde van handelen bij de basale reanimatie van volwassenen **tijdens COVID-19** pandemie





Kijk voor aanvullende informatie op: <https://www.reanimatieraad.nl/coronavirus-en-reanimatie/>.