

## Hygiene Schutzmaßnahmen der Miele Erfolgsakademie (Stand März 2022) bei Durchführung von Produkt- / Verkaufstrainings für Mitarbeiter des Elektro-/ Küchenmöbelfachhandels

### **Allgemeine Schutzmaßnahmen für alle Trainingsstandorte:**

- » Es gelten die tagaktuellen Corona-Regeln der Veranstaltungsorte in den jeweiligen Bundesländern.
- » Die Trainer sind über die Hygienemaßnahmen bezüglich des Coronavirus unterwiesen (Husten- und Niesetikette. Nicht an Mund, Nase und Augen fassen. Begrüßung ohne Handschlag. 30 Sekunden richtiges Händewaschen. Bereithalten von Hygieneartikeln (Wasser, Seife, Desinfektionsmittel). Abstandhalten (mind. 1,5 m) von anderen Personen.)
- » Es wird auf den Mindestabstand von 1,50 m geachtet (Raumaufbau)
- » Die Trainings werden mit reduzierter Teilnehmerzahl in ausreichenden großen Tagungsräumen (ca. 100 qm ) ausgerichtet
- » Die Seminarräume werden alle 20 Minuten belüftet
- » Der Trainingsinhalt ist so konzipiert, dass alle Schutzmaßnahmen eingehalten werden können
- » Bei der Begrüßung werden die Teilnehmer gebeten vor dem Betreten der Seminarräume die Hände zu desinfizieren und es wird auf die Begrüßung mit Handschlag verzichtet
- » Die Teilnehmer werden bereits in der Einladung darauf hingewiesen, die allgemeinen Hygieneregeln zu beachten
- » Die Inhalte des Moderationskoffers dürfen ausschließlich vom Trainer genutzt werden. Gemeinschaftlich genutzte Arbeitsmittel sind nach der Nutzung zu reinigen
- » Verbrauchsmaterialien für die Teilnehmer (Block, Stift) während der Trainings, sind vom Trainer auszugeben und nach dem Training vom Teilnehmer mitzunehmen.

## Schutzmaßnahmen an Miele betriebenen Standorten:

- » Desinfektionsspender stehen in jedem Standort zur Verfügung
- » Bei der Begrüßung und/ oder Betreten der Seminarräume werden die Teilnehmer aufgefordert, sich die Hände zu desinfizieren
- » Bauseits betriebene Belüftung wird mit 100 % Außenluft und nicht Umluft betrieben

## Bewirtung:

- » Die Tische im Bewirtungsbereich werden nach jeder Benutzung desinfiziert
- » Toiletten/ Handwaschbereich sind in Kunden- und Personalbereich gekennzeichnet
- » Eine Plexiglasscheibe an der Essensausgabe und im Handwaschbereich (Toilette) schützt die Teilnehmer bei der Unterschreitung des Mindestabstandes



## Schutzmaßnahmen an externen Standorten (Hotel- Trainingsstandorte):

- » Jedes Hotel ist verpflichtet alle gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneschutzmaßnahmen einzuhalten und umzusetzen
- » Die bauseits betriebene Lüftung muss mit 100% Außenluft betrieben sein
- » Bei der Begrüßung werden die Teilnehmer gebeten, vor dem Betreten der Seminarräume die Hände zu desinfizieren

### Bewirtung:

- » Die Auswahl der Speisen ist in jedem Hotel individuell passend zu deren Hygienekonzept
- » Bei Übernachtungen gelten die individuellen Hygieneregeln der Hotels. Diese werden beim Check-In durch das Hotelpersonal mitgeteilt



## Schutzmaßnahmen an externen Standorten (Kochschulen):

- » Auf Grund von unterschiedlichen Vorgaben für den Betrieb einer Kochschule in den Bundesländern, werden nachfolgend die allgemeinen Schutzmaßnahmen beschrieben
- » Jede Kochschule ist verpflichtet alle gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneschutzmaßnahmen einzuhalten und umzusetzen und ihr Personal entsprechend zu unterweisen
- » Von der Kochschule unabhängige Köche sind verpflichtet, Hygienemaßnahmen einzuhalten und umzusetzen
- » Die bauseits betriebene Lüftung muss mit 100% Außenluft betrieben sein
- » Unsere Trainings werden ausschließlich als Frontaltraining angeboten
- » Die Teilnehmer müssen während der Präsentation an den Tischen sitzen, oder einen Mindestabstand von 2 m zum Koch einhalten
- » Das Bedienen der Geräte erfolgt ausschließlich durch den Koch oder den Produkttrainer
- » Der Speisenverzehr ist ausschließlich am Tisch gestattet
- » Besteck und Getränke werden bereits vorab von einer Servicekraft eingedeckt
- » Die Speisenausgabe erfolgt ausschließlich über die Servicekraft (keine Selbstbedienung)



## Schutzmaßnahmen bei Trainings am Point-of-Sale des Elektro-/Küchenmöbelfachhandels:

- » Jedes Fachhandelsgeschäft ist verpflichtet, alle gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneschutzmaßnahmen einzuhalten und umzusetzen
- » Maßnahmen der Produkt-/ und Verkaufstrainer  
Tragen eines Mund-Nasen-Schutz. Regelmäßiges desinfizieren der Hände. Einhaltung der vorgegebenen Hygieneschutzmaßnahmen des Händlers. Die Teilnehmer werden von dem Produkttrainer in einer Teilnehmerliste erfasst, um im Notfall Infektionsketten nachzuvollziehen und diese unterbrechen zu können
- » Der Händler informiert im Falle einer Infektion in seinem Haus die Organisation der Miele Erfolgssakademie über [erfolgsakademie@miele.de](mailto:erfolgsakademie@miele.de)

