

Smittevernstiltak på Q42 Kongressenter

Tiltakene baserer seg på retningslinjer fra FHI, Helsedirektoratet og NHO Reiseliv. Tre pilarer for smittevern ligger til grunn:

1. God hygiene
2. God avstand mellom folk
3. Syke personer holder seg hjemme

KONFERANSELOKALER / ARRANGEMENT:

- Det faste dagligrenholdet utføres med vanlige gode renholdsfaglige metoder, jf anbefaling fra FHI. Berøringspunkter tas hver gang rommet rengjøres.
- Hånddesinfeksjon i fellesarealer, i alle møterom og ved hver serveringsstasjon.
- Minimum 1 meters avstand mellom hver stol / konferansebord.
- Teknikere desinfiserer mikrofoner, klikkere etc. før hvert arrangement. Desinfeksjons-servietter står tilgjengelig for foredragsholder til bruk underveis i arrangementet. En mikrofon per person, men dersom flere må benytte samme mikrofon desinfiseres den mellom hvert bytte.
- Alle møtebord rengjøres før arrangementet. Dersom deltakerne underveis i arrangementet roterer mellom møterom slik at konferansebord brukes av flere personer, tilrettelegges det for desinfisering av bordene mellom hver bruker.
- Etterstrebe at parallelle arrangementer har pause til ulik tid.
- Personell passer på at det ikke blir trengsel ved toaletter og mingleareal i pauser, samt ved servering av mat.
- Jevnlig renhold/desinfeksjon av dørhåndtak og heisknapper under arrangementet.
- Tilsyn og ekstra renhold på alle toaletter og i mingleareal gjennom dagen (omfang tilpasses de ulike arrangementenes størrelse og type)
- Ved behov organiseres kø-system bl.a. med merking av avstander for eksempel i forbindelse med registrering.

HOTELLROM:

- Redusert kontakthypighet mellom personer ved «self check-in».
- Godt renhold med vanlige renholdsfaglige metoder utføres. Berøringspunkter slik som lysbrytere, dørhåndtak, kraner, fjernkontroller, vannkokere, nattbord, bordplater etc. rengjøres mellom hver gjest.
- Ved bekreftet smittetilfelle gjennomføres smittevask av hotellrom og andre områder som gjesten opplyser å ha oppholdt seg.
- Kortbetaling og kontaktløs betaling.

KAFFEBAR OG RESTAURANT (v/ Fabriken Artisan Bakverk):

- Hotellgjestene får frokost og drikke servert ved bordet av kjøkkenpersonalet.
- Ved buffetservering i restauranten er det egne tiltak, bl.a. hyppig bytting av serveringsbestikk.
- Minimum 1 meters avstand mellom hvert bordoppsett.
- Bordplater, armlener og øvre del av seterygg rengjøres / desinfiseres mellom hver gjestegruppe. I tillegg 1 gang før åpning og 1 gang etter stenging.
- Kontaktflater på kaffekanner, tekanner etc desinfiseres ved hver påfylling.
- Jevnlig renhold av øvrige overflater.

ANDRE TILTAK:

- Personale med sykdomssymptomer holder seg hjemme.
- Merking av sittemøbler som ikke skal brukes p.g.a. avstandsregel.
- Oppmerking av 1 meters avstand på toaletter.
- Sørg for at arrangør har deltakerliste med kontaktinfo i tilfelle behov for smittesporing.