

MEETING HYGIENICS

Op onze locatie zorgen wij door middel van onze Meeting Hygienics formule voor een veilige en hygiënische meeting omgeving. Binnen onze formule werken we met 7 pijlers:



1-Afstand

Onze locatie en service is ingericht op de 1,5 meter social distancing norm. Op sommige plekken hebben we restricties moeten invoeren.



2-Rechts

In onze locatie geldt '**Altijd rechts is always right**'. Door altijd rechts te lopen, houden we rekening met elkaar en de 1,5m afstand.



3-Routing

De routing in onze locatie is aangepast, zodat we voorkomen dat gasten en medewerkers elkaar onnodig kruisen.



4-Contact

Wij desinfecteren continu alle contactpunten, adviseren het gebruik van tissues en stellen desinfecterende handgel beschikbaar.



5-Food+Beverage

We hebben ons Food & Beverage assortiment en de manier van serveren aangepast, zodat u hier op een veilige manier van kunt genieten.



6-Communicatie

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



7-Controle

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

Op de volgende pagina's informeren we u graag over de aanpassingen in onze locatie.



ALGEMEEN

- De RIVM-richtlijnen zijn leidend, dat betekent:
 - o Volwassenen houden te allen tijde 1,5 meter afstand van elkaar;
 - o We wassen onze handen vaak en grondig;
 - o Er worden geen handen geschud;
 - o We hoesten en niezen in onze elleboog;
 - o We zitten niet/nauwelijks aan ons gezicht;
 - o We blijven thuis als we, of iemand uit ons gezin, klachten hebben.
- 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 bij de ingang, receptie balie, koffiepunten en op alle zalen handdesinfectiemiddelen aan.
- Dagelijks is één van onze Meeting Hygienics Managers aanwezig om alles in de gaten te houden en een beroep te doen op ieders verantwoordelijkheid. Bij binnenkomst vermelden wij bij de receptie welke Meeting Hygienics Manager aanwezig is die dag.
- Bij de receptie is een thermometer aanwezig om de lichaamstemperatuur te meten.
- Uiteraard blijven onze medewerkers thuis wanneer zij keelpijn, koorts of verkoudheid ervaren.

ONTVANGST

- Er is een desinfectiezuil aanwezig bij binnenkomst.
- Onze balie is voorzien van plexiglas.
- De zaalpasjes zijn gedesinfecteerd en worden in een houder klaargezet zodat de dagvoorzitter/trainer deze zelf kan pakken. Inleveren van de sleutel kan in een box.
- We hanteren een maximum van 1 persoon per lift, er zijn vier liften aanwezig.
- Op de receptiebalie stellen we de Meeting Hygienics Manager van die dag aan u voor.
- Het is alleen mogelijk om met pin te betalen.
- Bij onze receptie vindt u het 1,5 metertje van the Green. Twijfelt u over de 1,5 meter afstand? Dan kunt u dit zelf controleren met het 1,5 metertje.



ZALEN

- De zalen worden voor aanvang van de meeting opengezet. Zo is er 's ochtends een contactpunt minder met de deurklink en kunnen we deelnemers verzoeken direct de zaalruimte in te gaan.
- De opstelling in de zaal wordt opgesteld met 1,5 meter ruimte tussen alle zitplekken. Er is mogelijk een andere opstelling klaargezet dan dat u gewend bent. Deze opstelling is vooraf met de boeker afgestemd. Met deze aangepaste opstelling maximaliseren we het aantal gasten per zaalruimte, zodat zoveel mogelijk gasten fysiek kunnen deelnemen aan de bijeenkomst. De 1,5 meter beperkt ons om bijvoorbeeld een U-vorm klaar te zetten.
- Alle gasten moeten een gezondheidscheck invullen en tekenen. Naar aanleiding van de persconferentie op 6 augustus, vragen we ook om een telefoonnummer in te vullen. Het formulier zal door de docent/dagvoorzitter worden rondgedeeld en door een medewerker van The Green worden opgehaald.
- Uiteen gaan in subgroepen is beperkt mogelijk, dit kunt u bij binnenkomst overleggen met onze Meeting Hygienics Manager.
- De catering verzorgen wij waar nodig op de zaal.

Materiaal in de zaal:

- De meest gebruikte meeting services bieden we aan in de zaal, de items zijn gedesinfecteerd. De volledige meeting-kit hebben wij voorlopig van de zaal gehaald. Heeft u meer materiaal nodig? Dan kunt u dit altijd bij de receptie vragen.
- Op iedere zaal stellen we tissues en desinfectiemiddel ter beschikking.
- Op iedere tafel ligt een Meeting Placemat met belangrijke informatie over de Meeting Hygienics en de aanpassingen op onze locatie.

Intake:

Onze Meeting Hygienics Manager zal tijdens de intake met de docent/dagvoorzitter een aantal zaken bespreken:

- Het invullen van de gezondheidscheck door zowel docent/voorzitter als deelnemers;
- Het bespreken van de vaste tijden voor de pauzes;
- Uitleg over het gebruik maken van onze algemene ruimtes;
- Uitleg over de catering verzorging van de dag;

Luchtvochtigheid:

Wij streven naar een luchtvochtigheid tussen de 35% en 45% bij 20 graden. Het ventilatiesysteem van het gebouw is aangepast n.a.v. COVID risico's. 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 the Green is een luchtvochtigheidsmeter aanwezig, mocht u deze willen gebruiken dan kunt u dit aanvragen bij onze Meeting Hygienics Manager.

Het gebruik van de airconditioning van de zaal raden wij af, gezien de kans bestaat dat deze de verspreiding van het virus stimuleert. Het gebruik hiervan is op basis van eigen risico.



BREAK-OUT RUIMTES

- Waar wij geen 1,5m afstand kunnen garanderen, is onze break-out ruimte gesloten. Wij verzorgen in dat geval de catering in de vergaderzaal.
- Desinfecteer bij binnenkomst uw handen.
- Maak gebruik van een tissue voor het bedienen van de koffiemachine.
- Gedurende de dag zijn er meerdere desinfectierondes, waarbij alles grondig wordt gedesinfecteerd.
- Ons assortiment en/of de presentatie is waar nodig aangepast om aan de hygiëne voorschriften te voldoen.

LUNCH

Door middel van onze maatregelen binnen de formule, serveren wij de lunches op aangepaste wijze. Ons restaurant biedt i.v.m. de 1,5 meter beperkte capaciteit, waardoor we soms genoodzaakt zijn om de lunch op een alternatieve plek te verzorgen en/of shift tijden in te delen.

Onze Meeting Hygienics Manager zal bij aanvang van de bijeenkomst met de trainer/dagvoorzitter bespreken hoe en waar we lunch zullen verzorgen.

TOILETTEN

- De toegangsdeur naar de toiletgroep staat open. Zo zorgen wij allereerst voor een contactpunt minder, daarnaast is het ook mogelijk om in te schatten of het toilet toegankelijk is en de 1,5 meter kan worden gewaarborgd.
- Bij alle wastafels is desinfecterende handzeep aanwezig.
- Bij alle wastafels hangt een handwasinstructie om onze gasten bewust te maken hoe volledig te handen te wassen.
- Wij verzoeken gasten om de deuren te openen met een tissue.
- Er worden geen service artikelen aangeboden in de toiletten.
- Op onze (zichtbare) schoonmaakkijst zijn extra desinfectierondes toegevoegd.

EIGEN VERANTWOORDELIJKHEID

Onze medewerkers zijn ten allen tijde verantwoordelijk voor de hygiëne binnen in The Green. Wij vragen u om zelf ook de verantwoordelijkheid te dragen voor een hygiënische omgeving.

“Alleen samen krijgen we Corona onder controle!”

