

## Betriebliches Maßnahmenkonzept der Jugendbildungsstätte zur Einhaltung der Sicherheitsvorschriften im Rahmen der Corona (SARS-CoV-2)-Pandemie

vom 30.10.2020, in der ab 10.11.2020 gültigen Fassung

---

### **Liebe Gäste,**

entsprechend der aktuell gültigen Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO) des Landes NRW sowie des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales setzen wir entsprechende Sicherheitsvorkehrungen im Tagungs- und Gästehausbetrieb der Jugendbildungsstätte im Rahmen der Beherbergung unserer Gäste und zur Arbeitsplatzsicherheit unserer Mitarbeitenden verantwortlich um.

Nach umfangreichen Vorarbeiten und intensiven Absprachen mit dem Gesundheitsamt der Stadt Solingen dürfen wir seit dem 08.06.2020 unser Haus unter einschränkenden Bedingungen wiedereröffnen. Die Wiedereröffnung hält sich streng an die o.g. aktuellen Vorschriften zur Eindämmung der Corona-Pandemie. Unser Konzept wird bei Bedarf angepasst und aktualisiert.

### **Bitte beachten Sie die nachstehend aufgeführten Verhaltensmaßnahmen.**

Bei Rückfragen sprechen Sie uns gerne an. Wir wünschen trotz aller Einschränkungen einen schönen Aufenthalt!

Euer und Ihr Team vom Hackhauser Hof

### **Anreise und Empfang**

- Während des Aufenthaltes ist der Empfang für unsere Gäste primärer Ansprechpartner in allen Rückfragen und Anliegen (vornehmlich Montag- bis Freitagvormittag sowie Freitagnachmittags und Sonntagvormittag).
- Die mündliche Unterweisung der Gäste erfolgt bei Anreise zu den geltenden Sicherheits- und Hygienestandards<sup>1</sup> unter Verweis auf zu beachtende Aushänge und Aufsteller auf dem Gelände. Zudem wird der Gruppenleitung eine

---

<sup>1</sup> Unsere geltenden Sicherheits- und Hygienestandards im Rahmen der Corona-Pandemie werden als Zusatz zum „Belegungsvertrag Gästegruppen“ bzw. in der „Anmeldebestätigung Teilnehmende“ ausgegeben.

schriftliche Ausführung der Sicherheits- und Hygienestandards ausgehändigt mit Verweis auf den Belegungsvertrag bzw. die Anmeldebestätigung.

- Bereitgehalten werden einzelverpackte MundNaseSchutz-Masken (MNS-Masken) gegen Pfand für Gäste und Besucher\*innen, sofern diese nicht selbst mitgebrachte Masken vorhalten.
- Gesellschaftsspiele, Fuß-, Volley- und Basketball sowie Kicker und Tischtennis dürfen leider nicht ausgegeben werden.

## **Aufenthalt**

- Alle Gäste sind angewiesen, sich häufig und regelmäßig die Hände zu waschen und untereinander Abstand zu halten. Es ist in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch zu niesen, das danach entsorgt wird. Mindestens beim Betreten des Gebäudes sind die Hände darüber hinaus fachgerecht zu desinfizieren. Direkter körperlicher Kontakt zu anderen Gästen und Mitarbeitenden des Hauses ist untersagt.
- Tragen von MNS-Masken aller Gäste beim Bewegen und Aufenthalt auf dem öffentlichen Gelände von Haus und Hof, das heißt:
  - In den Seminar- und Aufenthaltsräumen
  - Beim Durchqueren sämtlicher Verkehrswege, also Flure und Treppen von Tagungshaus, Bettenhäusern, Altbaugebäude.
  - In Warteschlagen, bei der Essensausgabe und Geschirrrückgabe.
  - Bei der Abwicklung der Anreise und Abreise (Annahme/Abgabe Schlüssel, Teilnehmenden-Listen, etc).
  - Auf den öffentlichen Sanitäreanlagen.
- Maximal zwei Personen ist es gestattet, sich parallel in der Raucherzone zum Rauchen aufzuhalten.
- Den Übernachtungsgästen stehen zimmereigene Toiletten und Duschen zur Verfügung. Übernachtungsgästen wird ausdrücklich angeraten, nur die Sanitäreanlagen im eigenen Gästezimmer zu nutzen.
- Tagesgruppen benutzen die öffentlichen Sanitäreanlagen einzeln. Ein Ampelsystem in Form eines Türschildes (frei = grün, besetzt = rot) dient hier der Regelung. Seifen- und Desinfektionsmittelpender sowie Einmalhandtücher sind verfügbar. Informationen zur sachgerechten Handhygiene hängen aus.
- Desinfektionsmittelpender werden obligatorisch in allen Sanitäreanlagen und in den Eingangsbereichen vorgehalten.
- Pro Gästegruppe wird das gruppenbezogene Getränkeangebot zentralisiert aufgebaut. Benutzte Gläser in Vorrichtung werden mehrmals täglich von der Hauswirtschaft gegen saubere Gläser ausgetauscht. Getränke, die nachträglich benötigt werden, werden durch die Haustechnik auf Nachfrage aufgefüllt.

## **Übernachtung**

- Die Belegung von allen Mehrbettzimmern erfolgt als Einzelzimmerbelegung. Die vorhandenen Zimmerkapazitäten ermöglichen eine maximale Beherbergung von insgesamt 31 Übernachtungsgästen gleichzeitig.
- Eine Ausnahme für Mehrbettzimmerbelegung bilden Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben (z.B. Familien) oder eine Bezugsgruppe bilden.
- Dauerhafte Vorhaltung von zwei Zimmern zur Isolierung von akut erkrankten Personen.
- Die Gästezimmer und -bäder werden täglich gereinigt. Dazu gehören eine tägliche Reinigung und Desinfektion der Schlaf- und Aufenthaltsbereiche sowie der Sanitäreinrichtungen in den Gästezimmern. Handtücher werden jeden Tag neu ausgegeben. Nach Belegung findet eine komplette Grundreinigung inklusiv Desinfektion der Schlafbereiche und Sanitäreinrichtungen statt.

## **Seminar- und Tagungsbetrieb**

- In allen Seminar- und Freizeiträumen wird die Einhaltung der Abstände durch Bodenmarkierungen sichergestellt und über Raumpläne dokumentiert.
- Die Referent\*innen hauseigener Veranstaltungen sowie die Referent\*innen/Gruppenleitungen von Gästeveranstaltungen weisen ihre Teilnehmenden darauf hin, dass das Tragen von MNS-Masken in den Seminar- und Aufenthaltsräumen verpflichtend ist.
- Die Referent\*innen hauseigener Veranstaltungen sowie die Referent\*innen/Gruppenleitungen von Gästeveranstaltungen wählen mit Bedacht Methoden und Settings für ihre Seminararbeit, die sicherstellen, dass die Sicherheits- und Hygienestandards eingehalten werden.
- Sie weisen bei Veranstaltungsbeginn ihre Teilnehmenden auf die unbedingte Einhaltung dieser Sicherheits- und Hygienestandards hin.
- Sind zwei Gruppen gleichzeitig im Haus, stimmen sich die Referent\*innen untereinander rücksichtsvoll ab, sodass Außenaktivitäten auf dem Gelände, (Raucher-)Pausen usw. zu unterschiedlichen Zeiten wahrgenommen werden, um unnötige Gruppenansammlungen auf dem Gelände zu vermeiden.
- Sie achten darauf, dass die genutzten Seminar- und Freizeiträume mehrfach in der Stunde gelüftet werden.
- Teilnehmende werden schon im Vorfeld gebeten, aus Sicherheitsgründen eigenes Schreibgerät mitzubringen. Falls dies nicht möglich ist oder vergessen wurde, stellt das Haus desinfiziertes Schreibmaterial zur Verfügung.

## **Verpflegung**

- Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal beruht auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften.
- Beim Frühstück, Mittagessen und Abendbrot werden getrennt voneinander max. 10 Gäste gleichzeitig bewirtet. Die Wartezonen, Verkehrswege,

Tischanordnungen und Platzzuteilungen berücksichtigen dabei die notwendigen Abstände zwischen den Gästen. Die Mahlzeiten finden ggf. zeitversetzt in zugeteilten Gruppen statt.

- In diesem Fall lauten die Essenszeiten:

#### **Frühstück**

1. die größere Gruppe: 8:00 Uhr bis 8:30 Uhr
2. die kleinere Gruppe: 8:45 Uhr bis 9:15 Uhr

#### **Mittagessen montags - donnerstags**

1. die größere Gruppe: 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr
2. die kleinere Gruppe: 13:15 Uhr bis 13:45 Uhr

#### **Mittagessen freitags**

1. die größere Gruppe: 12:00 Uhr bis 12:30 Uhr
2. die kleinere Gruppe: 12:45 Uhr bis 13:15 Uhr

#### **Abendessen**

1. die größere Gruppe: 18:00 Uhr bis 18:30 Uhr
2. die kleinere Gruppe: 18:45 Uhr bis 19:15 Uhr

- Die Essensausgabe beim Mittagessen erfolgt durch das Küchenpersonal direkt an den Gast in Form eines Ausschanks im Bereich vor Küchenezutritt und Büro Hauswirtschaftsleitung: Es wird ein Ausgabesystem für warme und kalte Speisen eingeführt.
- Für das Frühstück und Abendessen erfolgt eine ähnliche Essensausgabe. Portionsgrößen von z.B. Butter, Marmelade, Nutella, etc. werden auf die kleinstmögliche Größe reduziert an den Gast ausgegeben.
- Zum Abendessen werden Portionsteller im Vorfeld mit Brot-, Wurst- und Käsevarianten vorbereitet. Extra Beilagen werden per Ausschank an den Gast ausgegeben.
- Zum optionalen Nachmittagskaffee werden Kuchen und Gebäck portionsweise auf Tellern vorbereitet und abgedeckt an den Gast ausgegeben.
- Jede Essensausgabe erfolgt per Tablett. Das Besteck wird nach Reinigung in Einmalservietten verpackt und mit auf dem Tablett an den Gast ausgegeben.
- Der Gast transportiert seine Mahlzeit auf dem Tablett zu den freigegebenen Plätzen an den Tischen in den Speisesälen.
- Ordert der Gast während der Mahlzeit etwas nach, stellt er sein benutztes Geschirr (Teller, Schalen) auf den bereitgestellten Geschirrwagen ab und erhält den gewünschten Nachschlag auf einem neuen Teller/ in einer neuen Schale durch das Küchenpersonal. Das Tablett wird dabei beibehalten. Nach Beendigung der Mahlzeit räumt der Gast benutztes Geschirr, Besteck und das Tablett auf den bereitgestellten Geschirrwagen.
- Für das Frühstück, Kaffeetrinken und Abendessen steht für jede Tischgruppe à zwei Personen Kaffee sowie Tee auf ihrem Tisch bereit und wird nach Bedarf neu ausgegeben.

- Stockbrotessen und Grillabende können nicht angeboten werden, da die notwendigen Hygienebedingungen zur Essensausgabe und zum Speisenverzehr nicht gewährleistet sind. Lagerfeuer innerhalb der Bezugsgruppe sind unter Einhaltung der gebotenen Abstandsregelungen möglich.

Quellen:

[https://www.land.nrw/sites/default/files/asset/document/2020-10-30\\_coronaschutzverordnung\\_vom\\_30.\\_oktober\\_2020.pdf](https://www.land.nrw/sites/default/files/asset/document/2020-10-30_coronaschutzverordnung_vom_30._oktober_2020.pdf)

[Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO, aktuelle Fassung vom 30.10.2020]

[https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=4](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=4)

[SARS-CoV-2-

Arbeitsschutzstandards BMAS, 16.04.2020]

[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2020/Ausgaben/19\\_20.pdf?](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2020/Ausgaben/19_20.pdf?__blob=publicationFile)

[\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2020/Ausgaben/19_20.pdf?__blob=publicationFile) [RKI zur „Wiedereröffnung von Bildungseinrichtungen“, 07.05.2020]