

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

vom 07.01.2021, in der ab 11.01.2021 gültigen Fassung

Ausgangslage

Die Evangelische Jugendbildungsstätte Hackhauser Hof – Bildungszentrum Jugendarbeit e.V. ist eine Einrichtung der außerschulischen Jugendbildung zur Förderung und Qualifizierung ehrenamtlicher Mitarbeitenden in der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen in der Evangelischen Kirche im Rheinland.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der schulbezogenen Bildungsarbeit sowie in der Fortbildung für Hauptberufliche in der Evangelischen Jugendarbeit in Form von Fortbildungsseminaren, Beratung und Fachtagen.

Das Haus steht darüber hinaus Gästegruppen aus dem Bereich der kirchlichen und nichtkirchlichen Jugendarbeit zur Verfügung. Die Bildungsstätte bietet Unterkunft und Vollpension für bis zu 80 Personen.

Umsetzung Maßnahmenkonzept

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 BMAS und der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel der BAuA werden im Rahmen der Corona-Pandemie die Sicherheitsvorkehrungen im Tagungs- und Gästehausbetrieb der Jugendbildungsstätte wie folgt technisch, organisatorisch und personenbezogen für die Beherbergung von Gästen, zum Empfang von Besucher*innen und zur Arbeitsplatzsicherheit der Mitarbeitenden umgesetzt.

Das Maßnahmenkonzept beruht auf intensiver Absprache mit dem Gesundheitsamt der Stadt Solingen und Freigabe durch selbiges. Das Konzept wird bei Bedarf angepasst und aktualisiert.

***Wir wünschen allen Gästen und Besucher*innen trotz aller
Einschränkungen einen angenehmen Aufenthalt am Hackhauser Hof!***

Anreise und Empfang

- Während des Aufenthaltes ist der Empfang für die Gäste und Besucher*innen primärer Ansprechpartner in allen Rückfragen und Anliegen (vornehmlich Montag- bis Freitagvormittag sowie Freitagnachmittags und Sonntagvormittag).
- Sämtliche Gegenstände werden desinfiziert ausgegeben und nach Rückgabe erneut desinfiziert. Erforderliches Schreibgerät für Gäste wird desinfiziert bereitgestellt.
- Die mündliche Unterweisung der Gäste und Besucher*innen erfolgt bei Anreise zu den geltenden Sicherheits- und Hygienestandards¹ unter Verweis auf zu beachtende Aushänge und Aufsteller auf dem Gelände. Zudem wird der Gruppenleitung eine schriftliche Ausführung der Sicherheits- und Hygienestandards ausgehändigt mit Verweis auf den Belegungsvertrag bzw. die Anmeldebestätigung.
- Gesellschaftsspiele, Fuß-, Volley- und Basketball sowie Kicker und Tischtennis dürfen nicht ausgeübt werden.
- Bereitgehalten werden einzelverpackte MundNaseSchutz-Masken (MNS-Masken) gegen Pfand für alle Gäste und Besucher*innen, sofern diese nicht selbst mitgebrachte Masken vorhalten.
- Abstandsmarkierungen/Aufsteller definieren die Bereiche und die Anzahl, wo und wie viele Gäste bzw. Besucher*innen sich im Empfangsbereich gleichzeitig aufhalten dürfen, Wartezonen werden ebenfalls markiert.
- Führung einer täglichen Anwesenheitsliste der Gäste und Besucher*innen, die Zutritt zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände hatten, zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit.

Aufenthalt

- Alle Gäste und Besucher*innen 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 der Gäste und Besucher*innen beim gesamten Aufenthalt auf dem Gelände von Haus und Hof.
- Um auf sämtlichen Verkehrswegen Personenansammlungen und Warteschlangen zu minimieren, sind optische Leitsysteme am Boden, Abstandsmarkierungen und/oder Aufsteller – zum Teil als Einbahnstraßen – installiert.
- Maximal zwei Personen ist es gestattet, sich parallel in der Raucherzone zum Rauchen aufzuhalten.

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

- Den Übernachtungsgästen stehen zimmereigene Toiletten und Duschen zur Verfügung. Übernachtungsgästen wird ausdrücklich angeraten, nur die Sanitäreinrichtungen im eigenen Gästezimmer zu nutzen.
- Tagesgäste und Besucher*innen benutzen die öffentlichen Sanitäreinrichtungen einzeln. Ein Ampelsystem in Form eines Türschildes (frei = grün, besetzt = rot) inklusiv Anweisung zum Verfahren, dient hier der Regelung. Seifen- und Desinfektionsmittelpender sowie Einmalhandtücher sind verfügbar. Informationen zur sachgerechten Handhygiene hängen aus.
- Sicherheitsanpassung der Reinigungsintervalle und -intensität aller öffentlicher Sanitäreinrichtungen, Verkehrsflächen und Seminarräume:
 - Tägliche Reinigung und Desinfektion der öffentlichen Sanitäreinrichtungen, der öffentlichen Verkehrsflächen und Seminarräume sowie Handläufe, Türklinken, Licht- und weitere Bedienschalter.
- Desinfektionsmittelpender werden obligatorisch in allen Sanitäreinrichtungen und in den Eingangsbereichen vorgehalten.

Übernachtung

Sofern nach aktuellem Stand der CoronaSchVO gesetzlich zugelassen

- Die Belegung von allen Mehrbettzimmern erfolgt als Einzelzimmerbelegung. Die vorhandenen Zimmerkapazitäten ermöglichen eine maximale Beherbergung von insgesamt 31 Übernachtungsgästen gleichzeitig. Die Bettenbelegung wechselt nach einer Belegung zur bestmöglichen Lüftung der Matratzen. Die komplette Bettwäsche wird regelmäßig gewaschen.
- Eine Ausnahme für Mehrbettzimmerbelegung bilden Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben (z.B. Familien).
- Dauerhafte Vorhaltung von zwei Zimmern zur Isolierung von akut erkrankten Personen.
- Sicherheitsanpassung der Reinigungsintervalle und -intensität aller Zimmer und Bäder:
 - Tägliche Reinigung und Desinfektion der Schlaf- und Aufenthaltsbereiche sowie der Sanitäreinrichtungen in den Gästezimmern.
 - Täglicher Handtuchwechsel für die Gäste, Abwurf vor die Tür.
 - Benutzte Bettwäsche und Handtücher der Gäste in den Gästehäusern werden durch die Haustechnik in Infektionssäcken getrennt.
 - Nach Belegung findet eine Grundreinigung inklusiv Desinfektion des Schlafbereiches und der Sanitäreinrichtung statt.

Seminar- und Tagungsbetrieb

Sofern nach aktuellem Stand der CoronaSchVO gesetzlich zugelassen

In allen Seminar- und Freizeiträumen wird die Einhaltung der Mindestabstände 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 spätestens stündlich 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.
- Sicherheitsanpassung der Reinigungsintervalle und -intensität aller Seminar- und Freizeiträume und der öffentlichen Verkehrsflächen:
 - Tägliche Reinigung und Desinfektion der Seminar- und Freizeiträume.
 - Nach Belegung findet eine Grundreinigung inklusiv Desinfektion statt.
- 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.

Verpflegung

Sofern nach aktuellem Stand der CoronaSchVO gesetzlich zugelassen

- Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal beruht auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften.
- Beim Frühstück, Mittagessen und Abendbrot können in einer Gruppe maximal 28 Gäste gleichzeitig bewirtet werden. Die Wartezonen, Verkehrswege, Tischanordnungen und Platzzuteilungen berücksichtigen dabei die notwendigen Abstände zwischen den Gästen. Bei mehr als einer Gruppe finden die Mahlzeiten zeitversetzt statt.
- In diesem Fall lauten die Essenszeiten:

Frühstück

1. Gruppe: 8:00 Uhr bis 8:30 Uhr

2. Gruppe: 8:45 Uhr bis 9:15 Uhr

Mittagessen montags – donnerstags

1. Gruppe: 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr

2. Gruppe: 13:15 Uhr bis 13:45 Uhr

Mittagessen freitags

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

Abendessen

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

- Optische Leitsysteme, Abstandsmarkierungen und/oder Aufsteller leiten die Personenströme im Bereich der Speisenausgabe und in den Speisesälen zu den Tischen und aus dem Speisesaal hinaus.
- Die Essensausgabe beim Mittagessen erfolgt durch das Küchenpersonal direkt an den Gast in Form eines Ausschanks im Bereich vor Küchenezutritt und Büro Hauswirtschaftsleitung.
- Für das Frühstück und Abendessen erfolgt eine ähnliche Essensausgabe.
- 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 den Gästen Kaffee, Tee sowie Wasser auf den Anrichten bereit.
- Stockbrotessen und Grillabende können nicht angeboten werden, da die notwendigen Hygienebedingungen zur Essensausgabe und zum Speisenverzehr nicht gewährleistet sind.

Bildungsstättenbetrieb

Alle Mitarbeitenden kennen die vorliegenden Sicherheitsvorkehrungen der Jugendbildungsstätte für die Beherbergung von Gästen und zur Arbeitsplatzsicherheit der Mitarbeitenden. Sie sind darüber auskunftsfähig gegenüber unseren Gästen und Besucher*innen. Sie weisen im Rahmen der Ausübung des Hausrechts auf die Einhaltung der Regelungen und daraus resultierenden Verhaltensweisen und -änderungen hin.

- Alle Mitarbeitenden, unabhängig von ihrem Arbeitsplatz und ihren spezifischen Aufgaben, waschen sich häufig und regelmäßig die Hände. Mindestens beim Betreten des Gebäudes sind die Hände darüber hinaus fachgerecht zu desinfizieren. Es ist in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch zu niesen, das danach entsorgt wird.

- Sie halten untereinander sowie zu Gästen den gebotenen Mindestabstand ein. Auch im Pausenbereich innen und außen werden die gebotenen Mindestabstände untereinander eingehalten.
- MNS-Masken werden grundsätzlich auf dem Gelände von Haus und Hof getragen.
- Die eigenen Büroräume werden spätestens stündlich gelüftet, der eigene Arbeitsplatz wird hygienisch sauber gehalten.
- Optische Leitsysteme am Boden, Flatterband und/oder Aufsteller definieren Bereiche, die nur von Mitarbeitenden betreten werden dürfen und zu denen Gäste keinen Zutritt haben (z.B. Küchenbereich, Büroräume, Personaltoiletten sowie deren Zugangsbereiche).
- Sicherheitsanpassung der Reinigungsintervalle und –intensität der Verwaltungs- und Bürobereiche:
 - Desinfektion der Verwaltungs- und Bürobereiche.
 - Reinigung und Desinfektion nicht regelmäßig genutzter Räume und Anlagen nach Nutzung.

Besonderheiten Abteilung Pädagogisch-Theologisches Team

- Einzelbüros ermöglichen den Referent*innen den erforderlichen Mindestabstand an den Büroarbeitsplätzen.
- Mit Externen bevorzugte Nutzung von virtuellen Kommunikationsmöglichkeiten (Telefon- und Videokonferenzen) für Besprechungen, Arbeitskreise und Gremienarbeit zur Minimierung von persönlichen Zusammenkünften auf das Nötigste.
- Für die Seminararbeit Nutzen von eigenem Moderationskoffer und Material bzw. vorab Desinfektion derselben. Für Teilnehmer*innen steht gesondertes Material/ Schreibgeräte zur Verfügung. Diese Materialien werden desinfiziert ausgegeben und nach Rückgabe erneut desinfiziert.

Besonderheiten Abteilung Verwaltung

- Einrichten von Einzelarbeitsplätzen, sofern der erforderliche Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.
- Bei Tätigkeiten am Empfang und im Wochenenddienst Tragen von Schutzkleidung (Handschuhe und MNS-Masken).

Besonderheiten Abteilung Haustechnik

- Tragen von Schutzkleidung (Handschuhe und MNS-Masken).

Besonderheiten Abteilung Hauswirtschaft

- Einhaltung der bekannten Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften.
- Tragen von Schutzkleidung (Hauben, Handschuhe, MNS-Masken und Schürzen).

- Einhaltung des Sicherheits- und Hygienestandards im Umkleideraum.
- Die Arbeit geschieht in einzelnen, getrennten Arbeitsbereichen: Kalte Küche, warme Küche, Vor- und Zuarbeiten, Speisenausgabe, Reinigungsarbeiten

Quellen:

https://www.land.nrw/sites/default/files/asset/document/2021-01-07_coronaschvo_ab_11.01.2021_lesefassung.pdf

[Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO, aktuelle Fassung]

https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?__blob=publicationFile&v=6

[SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel der BAuA, 20.08.2020]

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1

[SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des BMAS, 16.04.2020]

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

[RKI zur „Wiedereröffnung von Bildungseinrichtungen“, 07.05.2020]