



Hygienekonzept Nell-Breuning-Haus zur Vermeidung der Verbreitung von SARS-CoV-2 (bei Inzidenzstufe 1)

Durch das vorliegende Hygienekonzept geben wir dem Gesundheitsschutz sowohl der Gäste als auch der Beschäftigten höchste Priorität und setzen die gesetzlichen Anforderungen um.

1. Allgemeines

An der Rezeption, an den Toiletten im Bildungstrakt und dem Zugang zum Speisesaal sind Desinfektionsmittelpender installiert. Im Speisesaal steht vor der Essenausgabe ein zusätzlicher mobiler Spender.

Im Bildungstrakt sind die Sitzgelegenheiten so positioniert, dass der Sicherheitsabstand von 1,50 m gewährleistet ist.

2. Beschäftigte

Alle Beschäftigten sind angewiesen, unabhängig von Ihrem Arbeitsauftrag, sich häufig und regelmäßig die Hände zu waschen, beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu halten. Mindestens beim Betreten des Gebäudes sind die Hände fachgerecht zu desinfizieren. Alle Beschäftigten mit direktem Kundenkontakt sind angewiesen, geeigneten Mund-/Nasenschutz zu tragen. Dazu gehören insbesondere pädagogische Mitarbeiter/innen, Beschäftigte der Hauswirtschaft, der Rezeption und der Küche.

Die Beschäftigten in direktem Kundenkontakt sind aufgefordert sich 2x pro Woche testen zu lassen bzw. von den vorhandenen Schnelltests Gebrauch zu machen.

Direkter körperlicher Kontakt zu den Gästen wie zu anderen Beschäftigten ist strikt untersagt (z.B. Händeschütteln etc.). Alle Beschäftigten sind für die Hygiene Ihres direkten Arbeitsplatzes selbst verantwortlich (z. B. Schreibtische und -geräte etc.).

Die Beschäftigten werden von ihren Vorgesetzten über dieses Hygienekonzept ausführlich unterrichtet und anlässlich von notwendigen Änderungen jederzeit aktuell informiert.

Die Benutzung der Pausenräume der Beschäftigten ist nur bei Gewährleistung der Hygieneabstände von mindesten 1,50 m erlaubt. Umkleideräume sind nur einzeln zu benutzen und auf besondere Hygiene ist hier zu achten.

3. Gäste

Die Gäste werden vor Anreise auf der Homepage und mit einem entsprechenden Informationsschreiben zum Hygieneschutz informiert. Diese Information wird zusätzlich an der Rezeption ausgehängt. Auf Verlangen ist den Gästen dieses vollständige Hygienekonzept zur Kenntnis zu geben.



3.1. Empfang/ Rezeption

Die Gäste sind im Vorfeld einer Seminarveranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden stellt die Einrichtung geeignete Masken gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung.

Alle Gäste müssen sich mit ihren Kontaktdaten in eine Liste eintragen. Diese wird 4 Wochen aufbewahrt und dann vernichtet.

Der Veranstalter bescheinigt zu Beginn der Veranstaltung, dass die Voraussetzungen zu einem Treffen (Test der Unterrichtsgruppe etc.) gemäß der Coronaschutzverordnung des Landes NRW vorliegt. Schnelltests sind an der Rezeption gegen eine Gebühr erhältlich.

Der Anmeldebereich ist mit entsprechenden transparenten Schutzwänden ausgestattet. Erforderliche Schreibgeräte werden desinfiziert bereitgestellt. Diese werden nach Nutzung desinfiziert. Geräte, Medien und sonstige Gegenstände werden in desinfiziertem Zustand ausgegeben und sofort nach Rückgabe desinfiziert.

3.2. Seminarräume

Die Seminarräume sind mit einer CO₂- Ampel ausgestattet und regelmäßig durch das Tagungspersonal kräftig zu lüften.

3.3. Küche und Speisesaal

Am Selbstbedienungsbuffet gilt, dass sich jeder Gast vor jedem Gang die Hände desinfiziert und einen Mund/Nasenschutz trägt. Die Beschäftigten an der Speiseausgabe tragen Mund-/Nasenschutz. Die Gäste werden unter Einhaltung von Hygieneabständen mittels Markierungen und Leitsystemen zur Theke geleitet. Die Gäste nehmen ihre Speisen mit zu den angegebenen Plätzen und stellen das benutzte Geschirr am Ausgang auf den Wagen.

Die Sitzordnung im Speisesaal ist einzuhalten. Teilnehmer/innen eines Kurses dürfen diese nicht verändern. Gerne kann die Terrasse zum Essen benutzt werden. Auch hier darf die Sitzordnung nicht verändert werden.

Der Zugang zum Speisesaal geschieht von oben an der Bedienungstheke. Die Warteschlange geht bis in den Bildungstrakt bzw. bei schönen Wetter in Richtung Terrasse. Der Speisesaal wird nur durch den unteren Ausgang verlassen. (Einbahnstraße)

3.4. Bierstube und Freizeiträume

Die Bierstube und die Freizeiträume sind wieder zugänglich.

3.5. Verkehrsflächen

Die Verkehrsflächen sind von überflüssigen Gegenständen befreit und werden regelmäßig gereinigt. Der Aufzug wird für den Personentransport grundsätzlich geschlossen. Personen mit körperlichen Einschränkungen dürfen den Aufzug benutzen (Freigabe durch die Beschäftigten des Empfangs), sofern die Sicherheitsabstände eingehalten werden können. Maximal zwei Personen dürfen sich in diesem Ausnahmefall gleichzeitig im Aufzug aufhalten. Türklinken, Licht- und weitere Bedienschalter werden dreimal täglich desinfiziert. Bei



Abwesenheit der Hauswirtschaftskräfte hat diese Aufgabe der Empfang zu übernehmen. Dies gilt ebenso für die Kontrolle und das Auffüllen der Desinfektionsspender.

Rauchen ist nach wie vor nur außerhalb des Gebäudes gestattet. Gruppenbildungen am kleinen regengeschützten Unterstand sind zu vermeiden.

3.6. Toilettenanlagen

In allen öffentlich zugänglichen Sanitäreinrichtungen sind Seifenspender und Papier-Einmalhandtücher verfügbar. Hinweise auf sachgerechte Händehygiene sind bei den Waschbecken angebracht. Den Gästen wird empfohlen, nur die Toiletten der eigenen Gästezimmer zu benutzen. Die öffentlichen Toilettenanlagen dürfen nur von maximal 2 Personen gleichzeitig betreten werden.

4. Seminararbeit

Die pädagogisch Mitarbeitenden bei eigenen Veranstaltungen sowie die Tagungsleitungen bei Gastveranstaltungen (Referent/innen) sind angehalten, Methoden und Settings der Seminararbeit anzuwenden, die garantieren, dass die Hygieneabstände jederzeit eingehalten werden können und das Masken im Gebäude getragen werden.

Sie haben ebenfalls dafür Sorge zu tragen, dass die Räume spätestens stündlich gründlich gelüftet werden. Sie haben im Vorfeld die Teilnehmenden darum zu bitten, aus Hygienegründen eigenes Schreibmaterial mitzubringen und –falls dies nicht möglich ist – desinfiziertes Schreibmaterial zur Verfügung zu stellen. Die Referent/innen haben sich bei mehreren Gruppen untereinander abzustimmen, dass Pausen zu unterschiedlichen Zeiten wahrgenommen werden, um unnötige Gruppenbildungen zu vermeiden. Gleiches gilt in der Abstimmung mit der Küche. Die Koordination geschieht über die Rezeption.

Herzogenrath, den 11.06.2021