

Hygienekonzept Nell-Breuning-Haus zur Vermeidung der Verbreitung von SARS-CoV-2

Das allgemeine Hygienekonzept im Nell-Breuning-Haus geht davon aus, dass der Gesundheitsschutz sowohl der Gäste als auch der Beschäftigten höchste Priorität hat und jederzeit den gesetzlichen Anforderungen genügt.

Dazu gehört u.a. die tägliche Reinigung der Seminarräume, der öffentlichen Verkehrsflächen und Toiletten mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln.

In Verwaltungs- und Bürobereichen geschieht diese Reinigung einmal wöchentlich. Nicht regelmäßig genutzte Räume und Anlagen werden immer nach Nutzung fachgerecht gereinigt. Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften, die anzuwenden und zu überprüfen die verantwortlichen Beschäftigten angehalten sind.

Das neuartige Corona-Virus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies kann direkt über die Schleimhäute der Atemwege geschehen oder auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden. Dies erfordert eine Anpassung des Hygienekonzepts unserer Bildungseinrichtung. Im Rahmen der Krise um die Verbreitung des Corona-Virus und der Covid19-Erkrankungen haben sich die Anforderungen an die Hygienebedingungen verändert, um den Betrieb der Bildungseinrichtung wiederaufnehmen und fortführen zu können.

Es geht dabei einerseits um allgemeine Hygienebedingungen und andererseits um die Einhaltung der notwendigen Abstände zwischen Personen. Wir haben dazu ein Konzept entwickelt, was nach Eindämmung der Corona-Infektionen erneut zu überprüfen und ggfs. anzupassen ist.

1. Allgemeines

Auf gewünschte oder notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Gäste ist durch entsprechende schriftliche Hinweise und Aushänge hinzuweisen. Den Beschäftigten ist ein Exemplar dieses Hygienekonzepts auszuhändigen und zusätzlich an den Infobrettern auszuhängen. Sie müssen jederzeit auskunftsfähig gegenüber den Gästen und Besuchern sein.

Im Gebäude sind an der Rezeption (Haupteingang), an den Toiletten im Bildungstrakt, gegenüber vom Infoboard und vor dem Zugang zum Speisesaal Desinfektionsmittelpender installiert.

Im Bildungstrakt sind die Sitzgelegenheiten so positioniert, dass der Sicherheitsabstand von 1,50m 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. Es ist in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch zu niesen, dass danach entsorgt werden muss. 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 notwendigen Masken oder Visiere für die Beschäftigten werden zur Verfügung gestellt. 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 mindestens 1,50 m erlaubt. Umkleieräume sind nur einzeln zu benutzen und auf besondere Hygiene ist hier zu achten.

3..Gäste

Die Gäste werden vor Anreise auf der Internetseite 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.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass jederzeit die erforderlichen Hygieneabstände von 1,50 m eingehalten werden. Um das zu gewährleisten, werden Leitsysteme für die Personenströme mit entsprechenden Abstandsmarkierungen an den erforderlichen Stellen installiert.

3.1. Empfang/ Rezeption

Die Gäste sind im Vorfeld einer Seminarveranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden stellt das Nell-Breuning-Haus geeignete Masken gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung, hat diese also in genügender Menge vorzuhalten.

Alle Gäste müssen sich mit vollständigen Kontaktdaten in eine Liste an der Rezeption eintragen.

Beim Check-In/Check-Out ist der Anmeldebereich mit entsprechenden transparenten Schutzwänden versehen. Erforderliches Schreibgerät desinfiziert bereitgestellt. Diese sind nach Nutzung zu desinfizieren. Geräte, Medien und sonstige Gegenstände sind nur in desinfiziertem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe zu desinfizieren.

Der Zutritt zur Rezeption geschieht über den Innenhof und der Haupteingang dient als Ausgang. Es dürfen maximal 3 Personen gleichzeitig unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern den Rezeptionsbereich betreten.

3.2. Seminarräume

Die Größen der Seminarräume bestimmen die maximale Anzahl von Personen, die sich in diesem Raum aufhalten darf, wenn der Hygieneabstand von 1,50 m eingehalten wird.

Im Einzelnen gilt 5 m² pro Person

B1 = 128 m² = maximal 25 Personen

B2; B3; B4 = 55 m² = maximal 11 Personen

B6, B7, B8 = 25 m² = maximal 5 Personen

Die Seminarräume sind stündlich durch das Tagungspersonal kräftig zu lüften

3.3. Küche und Speisesaal

Die Selbstbedienung am Buffet im Speisesaal ist nicht gestattet. Die Selbstbedienungstheken sind durch Umbau zu Bedientheken umgestaltet. Die Beschäftigten an der Speiseausgabe tragen Mund-/Nasenschutz und Handschuhe. Die Gäste sind unter Einhaltung von Hygieneabständen mittels Markierungen und Leitsystemen zur Bedientheke zu leiten und teilen einzeln dem Bedienpersonal ihre Speisewünsche mit. Die Gäste nehmen Ihre Speisen mit zu den freigegeben Plätzen an den Tischen und stellen beim Verlassen des Speisesaales ihr benutztes Geschirr auf den bereitgestellten Wagen vor dem Ausgang. Je nach Belegung muss in 2 Schichten gegessen werden. Die Essenszeiten werden in diesem Fall von den Mitarbeitern an der Rezeption mitgeteilt.

An Frühstück und Abendessen werden auch Heißgetränke beim Personal geordert und ausgegeben. Zum Nachmittagskaffe/-kuchen wird eine Kaffeetherme bereitstehen, der Kuchen wird einzeln verpackt gereicht.

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 bleibt geschlossen. Auf der Terrasse sind die 1,5 m Abstände einzuhalten.

3.5. Verkehrsflächen

Die Verkehrsflächen sind von überflüssigen Gegenständen zu befreien und regelmäßig zu reinigen. 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 sind dreimal täglich zu desinfizieren. 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. Gästezimmer

Die Gästezimmer sind unabhängig von der Bettenzahl grundsätzlich nur als Einzelzimmer zu belegen. Die Belegung der Mehrbettzimmer mit mehreren Personen ist nur insofern gestattet, als diese Personen auch sonst in häuslicher Gemeinschaft leben. Das Reinigungspersonal betritt das Zimmer nur, sofern die Gäste an der Rezeption Wünsche äußern wie z.B. neue Handtücher, Zimmerreinigung etc.

3.7. Toilettenanlagen

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

4. Seminararbeit

Die pädagogischen Mitarbeitenden eigener Veranstaltungen sowie die Tagungsleitungen der Gastveranstaltungen (Referent/innen) sind angehalten, Methoden und Settings der Seminararbeit anzuwenden, die garantieren, dass die Hygieneabstände jederzeit eingehalten werden können.

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 den Empfang.

Herzogenrath, den 04. Mai 2020