

Stand: 16.03.2021

## **Schutz- und Hygieneplan der Bildungsstätte Bredbeck während der Corona-Krise**

Das vorliegende Hygienekonzept wurde auf Grundlage eines Schutz- und Hygieneplans für Heimvolkshochschulen erstellt. Es ergänzt den Hygieneplan der Einrichtung (Reinigungs- und Desinfektionsplan mit festen Intervallen). Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes wird gewährleistet, dass der Betrieb in der Bildungsstätte Bredbeck während der Corona-Krise vorbehaltlich der aktuellen Rechtslage verantwortbar und unter Ausschluss absehbarer Risiken fortgeführt werden kann.

Das Konzept wurde mit dem Gesundheitsamt des Landkreises Osterholz und dem Personalrat der Bildungsstätte abgestimmt. Widersprechende Auflagen des Gesundheitsamtes gelten ggf. ersetzend.

### **1. Reduzierung der Teilnehmerszahl**

Die Anzahl der Seminarteilnehmenden wird so reduziert, dass in allen Seminar- und Aufenthaltsräumen ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.

### **2. Allgemeine Maßnahmen**

- (1) Alle Teilnehmenden sind verpflichtet, ihre Kontaktdaten zu hinterlassen. Diese dienen der Nachverfolgung durch das Gesundheitsamt im Ansteckungsfall. Sie werden entsprechend der gesetzlichen Frist aufbewahrt und dann vernichtet.
- (2) In allen Innenräumen ist von allen Personen ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Dieser darf abgelegt werden, wenn die Person sitzt (Arbeitsplatz, Speisesaal, Seminarraum, Aufenthaltsraum) und der Mindestabstand gegeben ist.
- (3) Im Eingangsbereich jedes Gebäudes besteht die Möglichkeit der Händedesinfektion.
- (4) In Wartebereichen an der Rezeption und im Speisesaal werden Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht.
- (5) Die Teilnehmenden werden durch Aufsteller/Aushänge/Monitore, aber auch zu Beginn der Veranstaltungen und auf den Zimmern über den Hygieneplan informiert.
- (6) Es werden vorrangig Einzelzimmer vergeben. Ausgenommen sind Personen aus einem Haushalt, Lebenspartner\*innen sowie Eltern mit ihren Kindern.

- (7) Gäste, die Erkältungssymptome (Schnupfen, Husten, Schluckbeschwerden, Fieber) haben, werden gebeten, nicht anzureisen. Sind sie bereits in Bredbeck müssen sie sich vollständig isolieren, bis eine Covid19 Erkrankung ärztlich ausgeschlossen wurde. Erkrankungen mit Covid19 werden dem Gesundheitsamt gemeldet.

### **3. Mahlzeiten und Speisenproduktion**

- (1) Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten.
- (2) Die Tische im Speisesaal sind so gestellt, dass die Abstandsregeln gewahrt sind. Ggf. ist das Café als ergänzender Speiseraum ausgestattet.
- (3) Die Mahlzeiten werden ggf. in Schichten eingenommen.
- (4) Die Wahrung der Abstandsregeln an den Buffettheken wird durch Abstandsmarkierungen auf dem Boden unterstützt. Die Mahlzeiten werden an der Buffettheke durch das Küchenpersonal ausgegeben.
- (5) Die Tische werden vor jeder Mahlzeit gereinigt. Die Sitzplätze werden kenntlich gemacht.

### **4. Seminararbeit, Pädagogik und Veranstaltungsräume**

- (1) Die pädagogischen Mitarbeiter\*innen und Referent\*innen stellen ihre pädagogische Arbeit so um, dass der Mindestabstand der aktuellen Gesetzeslage entsprechend gewahrt bleibt.
- (2) Bei moderierten Prozessen wird sichergestellt, dass Moderationskarten, Arbeitsblätter, Texte und Stifte etc. jeweils vorab verteilt und möglichst zwischen Personen nicht getauscht werden.
- (3) Sofern Kinderbetreuung angeboten wird, orientieren sich die HVHS an den Empfehlungen des MK für den Hygieneschutz in diesem Bildungsbereich.
- (4) Die Veranstaltungsräume werden regelmäßig gelüftet. Wenn möglich werden zusätzlich Luftfilteranlagen verwendet.

### **5. Gastveranstaltungen**

- (1) Die Leitungen/Veranstalter von Gastveranstaltungen werden rechtzeitig und umfassend auf den Hygieneplan und die damit verbundenen Einschränkungen im Seminarbetrieb hingewiesen.
- (2) Die Teilnehmenden von Gastveranstaltungen können sich vor Anreise auf der Webseite der Einrichtung und über die jeweilige Gruppenleitung über die Corona-Hygieneleitlinien informieren. Eine Einweisung in das Hygienekonzept erfolgt nach Mög-

lichkeit direkt bei Anreise durch Mitarbeitende der Bildungsstätte oder an der Rezeption. Die Umsetzung der kommunizierten Regeln liegt in der Eigenverantwortung der Teilnehmenden.

## **6. Reinigung, Housekeeping und Haustechnik**

- (1) In der Bildungsstätte Bredbeck kommen ausschließlich Reinigungsmittel, die nach VAH anerkannt sind, zum Einsatz.
- (2) Die Kontaktflächen (Lichtschalter, Türklinken, Schlösser) in hochfrequentierten Bereichen werden zweimal täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt.
- (3) In allen durch mehrere Personen genutzten Sanitarräumen sind ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt. Für jeden Raum ist die maximale Anzahl paralleler Nutzer\*innen abhängig von der Größe angegeben. Die Toiletten werden regelmäßig auf Funktions- und Hygienemängel geprüft. Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden werden täglich gereinigt.
- (4) Die Gäste werden aufgefordert, das Zimmer bei Verlassen zu lüften.

## **7. Rezeption und Seminarservice**

- (1) Der notwendige Abstand zwischen Rezeptionsmitarbeiter\*innen und Gästen wird durch Markierungen auf dem Boden visualisiert oder durch behelfsmäßige bauliche Maßnahmen gewährleistet (Plexiglasscheibe/Verbreiterung des Tresens).
- (2) Die Schlüssel werden nach Möglichkeit gesammelt übergeben und nach Nutzung entsprechend gereinigt.
- (3) Barzahlungen erfolgen kontaktlos.

## **8. Arbeitsschutz**

- (1) Die pädagogischen Mitarbeiter\*innen, die Verwaltungskräfte und Führungskräfte mit Büro-Arbeit können nach Möglichkeit und eigenem Wunsch mobil arbeiten.
- (2) Für Büros, die im Wechsel durch mehrere Personen genutzt werden, sind die Mitarbeiter\*innen angehalten, einmal zu Beginn und einmal zum Ende ihrer Arbeitszeit Kontaktflächen (Tastaturen, Schreibtischplatten, Türklinken etc.) mit einem Desinfektionsmittel zu reinigen.
- (3) Es dürfen maximal zwei Mitarbeitende parallel in einem Raum Büroarbeit verrichten. Für Besprechungen sind Seminarräume zu nutzen.
- (4) Die Mitarbeiter\*innen werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP erinnert und gemäß HACCP förmlich belehrt. Der Belehrungsinhalt und die an der Belehrung teilnehmenden Mitarbeiter\*innen sind zu dokumentieren.

- (5) Das Personal wird vor dem dienstlichen Einsatz befragt, inwiefern es an einer Vorerkrankung leidet, die erheblichen negativen Einfluss auf den Verlauf einer Corona-Erkrankung haben könnte. Es obliegt der Fürsorgepflicht des Arbeitgebers, in Absprache mit der Abteilungsleitung eine Beschäftigung zuzuteilen, die einen Kontakt mit Gästen ausschließt.

## **9. Verpflichtungen zum Corona-Test**

- (1) Alle Gäste werden vor Anreise über die Pflicht zum Test informiert
- (2) Alle Gäste bestätigen bei der Ankunft auf der Kontaktdatenliste, dass Sie
  - a. Innerhalb von 24 Stunden eine Testung auf das Corona-Virus getätigt haben (Schnelltest, Selbsttest oder PCR Test)
  - b. das Testergebnis negativ ist.
- (3) Die Testung kann gegen eine Unkostenerstattung auch vor Ort durchgeführt werden. Die Bildungsstätte hält Selbsttests bereit.
- (4) Teilnehmende unter 16 Jahren müssen die Testung durch Erziehungsberechtigte oder durch medizinisches Personal bestätigen.
- (5) Im Falle eines positiven Testergebnisses wird die Person vom Seminar und dem Besuch der Bildungsstätte ausgeschlossen. Das Gesundheitsamt wird informiert.
- (6) von der Testpflicht ausgeschlossen sind kommunale Vertretungen, deren Gremien, Fraktionen und Gruppen.
- (7) Die Mitarbeitenden der Bildungsstätte bekommen eine kostenfreie Testung pro Woche angeboten. Alle freien und hauptamtlichen pädagogische Mitarbeitenden sind zur wöchentlichen Testung verpflichtet, wenn Sie im Präsenzunterricht unterrichten.