

## **Hygienekonzept des ABC Bildungs- und Tagungszentrums e.V. zur Eindämmung der Covid-19 Pandemie, Stand: 12.07.2022**

Unser Plan für ein Hygienekonzept unseres Bildungs- und Tagungszentrums berücksichtigt sowohl die Beherbergung im Rahmen eigener Bildungsveranstaltungen, als auch die von Gastgruppen.

Wir stützen unser Konzept dabei auf die aktuellsten Quellen & Informationen wie z.B.

- „SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales,
- Niedersächsische Verordnung über Maßnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus SARS-CoV-2 (Niedersächsische Corona-Verordnung)
- Richtlinien nach dem Infektionsschutzgesetzes des Bundes
- Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards – Branche: Gastgewerbe“
- Empfehlung eines Hygienekonzepts für die Kinder- und Jugendarbeit während der Corona-Pandemie des Landesjugendrings Niedersachsen e.V.,
- Hygienekonzept-Empfehlung des Arbeitskreises deutscher Bildungsstätten
- Empfehlungen des DEHOGA Bundesverbandes

---

### **Grundsätzlich gilt:**

Alle Tagungshausgäste und Teilnehmende unserer Veranstaltungen werden durch Aufsteller, Aushänge und/oder Wegepläne sowie spätestens zu Beginn einer Veranstaltung bzw. beim Einchecken persönlich über den Schutz- und Hygieneplan der Einrichtung informiert.

In der Regel erhalten Gastgruppen das Hygienekonzept zudem vorab per Mail zugesandt.

Eine Datenerfassung mit Namen, Vornamen und Kontaktdaten der teilnehmenden Personen entfällt, solange diese Daten von dem/der Veranstalter\*in/Ansprechperson der Gastgruppe vorliegen.

Die Anzahl der Teilnehmenden an Veranstaltungen oder Gastgruppen wird durch die stets aktuelle Verordnung bestimmt. Hier kann es also immer wieder zu tagesaktuellen Abweichungen des unten beschriebenen Konzeptes kommen. Gleiches gilt dafür welche Gruppe unter welchen Umständen welche Abstands- und Maskenregelungen einhalten muss. Die gültigen Regelungen werden stets vor Anreise transparent gemacht.

## **Wen wir empfangen:**

Wir empfangen Gäste die geimpft oder getestet sind

- ein Nachweis über eine vollständige Impfung bzw. der Genesung (nicht älter als 6 Monate) **ODER**
- ein gültiger Schnell-, Selbst oder PCR-Test

Bei einem positiven Test bei Anreise darf die Person nicht teilnehmen und muss sich umgehend in häusliche Quarantäne begeben und das weitere Vorgehen mit dem Gesundheitsamt abstimmen.

Kinder und Jugendliche unter 3 Jahren sind von dieser Regelung ausgenommen.

Wir behalten uns bei eigenen Veranstaltungen vor, zusätzlich vor Ort Selbsttest auf Kosten durchzuführen, um den größtmöglichen Schutz für alle Teilnehmenden zu gewährleisten.

Bei einem positiven Ergebnis während des Aufenthaltes werden entsprechende Quarantänemaßnahmen ergriffen und ein PCR-Test veranlasst.

## **Weitere Regelungen**

### 1. Maßnahmen des persönlichen Schutzes

- A. In den Gebäuden des ABC Bildungs- und Tagungszentrums (ABC) ist außerhalb von Seminarsituationen (je nach Gruppensituation mit oder ohne Abstandsregelungen) eine Mund-Nasen-Bedeckungen in Form medizinischer Masken oder FFP2 Masken zu tragen. Mund-Nasen-Bedeckungen sind selbst in ausreichender Menge mitzubringen und werden nicht vom ABC gestellt. Das ABC hält ferner einen angemessenen Vorrat an Mund-Nasen-Bedeckungen für alle Mitarbeitenden bereit.
- B. Personen mit ungeklärten Atemwegserkrankungen oder Fieber dürfen das Gelände des ABCs nicht betreten. Teilnehmende dürfen nicht an Veranstaltungen teilnehmen, Mitarbeitende müssen Zuhause bleiben.
- C. Husten- und Niesetikette, sowie Handhygiene: Husten und Niesen Sie in die Armbeugen oder ein Taschentuch sowie in Abstand zu anderen Personen. Das Händewaschen mit Seife für 20-30 Sekunden und/oder Handdesinfektion ist insbesondere beim ersten Betreten des ABC's sowie nach Husten oder Niesen, vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend. Darüber hinaus sind Alle angehalten sich regelmäßig und insbesondere nach dem anfassen von Oberflächen wie Türklinken oder Tischen die Hände zu reinigen. Händedesinfektion steht an Orten, wo ein Händewaschen nicht möglich ist, bereit. Es werden entsprechende Hinweise und Plakate in

ausreichender Anzahl aufgehängt. Ferner stellen wir Seife und Desinfektionsmittel bereit. Auch sollte stets darauf geachtet werden, sich nicht mit den Händen ins Gesicht zu fassen.

## 2. Maßnahmen die unsere Räumlichkeiten & Zimmer betreffen

- A. Die Räume müssen regelmäßig kräftig gelüftet (Stoßlüften) werden, die Veranstaltungsräume mindestens während der Pausenzeiten. Dafür haben in den Räumen die Seminarleitungen/ Veranstalter\*innen zu sorgen.

## 3. Maßnahmen, die unsere eigenen Bildungsangebote sowie die damit einhergehenden Teilnehmenden betreffen

- B. Die pädagogischen Mitarbeitenden und Referierenden richten ihre pädagogische Arbeit so ein, dass der größtmögliche Schutz besteht. Bei der (methodischen) Konzeption wird der Schutz und die Bedarfe der jeweiligen Zielgruppe vorangestellt und berücksichtigt.
- C. Alle Referent\*innen und Teamer\*innen werden in das Hygienekonzept eingewiesen und stimmen diesem schriftlich zu.
- D. Sofern witterungsbedingt möglich und konzeptionell sinnvoll, werden so viele Bildungseinheiten wie möglich nach draußen verlegt.

## 4. Maßnahmen, die die Verpflegung von Gästen und Teilnehmenden betrifft

- A. Generell werden die Mahlzeiten zu festgelegten Uhrzeiten angeboten. Ggf werden hierbei auch Schichtsysteme zur Entzerrung des Publikumsverkehrs angewandt.
- B. Bei gleichzeitiger Belegung mehrerer Gruppen ist bis zur Ankunft am Sitzplatz ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- C. Nach jeder Mahlzeit werden die Tische gereinigt.
- D. Nach Möglichkeit werden die Fenster im Speisesaal während des Aufenthalts geöffnet.
- E. Selbstversorgung: Für Gruppen die sich selbst versorgen gilt: Es erfolgt eine ausführliche Einführung in die Hygieneregeln der Küche durch das ABC. Dies wird seitens der Buchenden schriftlich bestätigt. Zu den Inhalten gehören neben der Besprechung des Hygienekonzeptes u.a. auch folgende Regeln:
- Nur gesunde Menschen dürfen in der Küche arbeiten.
  - Die in der Küche tätigen Personen werden zuvor definiert und schriftlich festgehalten.
  - Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

- Tragen Sie saubere Kleidung, die speziell für das Kochen genutzt wird oder eine entsprechende Schürze. Lange Haare müssen zusammengebunden werden.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Lebensmittel gut verpackt kühlen. Bei dem Transport von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Hierfür sind Thermobehälter mit Kühlpacks zu nutzen.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zu reinigen.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Bei nicht erhitzten Speisen ist bei der Zubereitung/ Ausgabe ein Mundschutz zu tragen!
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden und nur von den zugewiesenen Personen ausgegeben werden.
- Die Gruppe stellt einen Plan für die Dauer ihres Aufenthalts auf. Dort wird eingeteilt, wer jeweils möglichst einzeln die einzelnen Mahlzeiten zubereitet, wer den Abwasch macht und wer einkauft.
- Die Gruppe muss dieselben Hygieneregeln befolgen, wie sie im Hygienekonzept auch die der Verpflegung durch das ABC gelten. Das schließt auch den Paragrafen zur Küche mit ein.
- Die Küche und die Arbeitsgeräte sind so zu hinterlassen, wie sie am Anfang übergeben wurden: Der Müll ist zu trennen und eigenständig zu entsorgen. Der Boden muss gefegt und gewischt werden. Die Geschirrspülmaschine muss ebenfalls sauber übergeben werden (Bei Gastro-Maschine: Sieb ist zu reinigen und auszuwischen)

#### 5. Maßnahmen, die die Küche und das Küchenteam betrifft

- A. Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern werden die Hände gewaschen und desinfiziert, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- B. Prozesse der Warenannahme/Lieferung werden optimiert, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden. (Siehe auch 9.A)
- C. Zur Desinfektion der Flächen und Geräte darauf achten, dass das Desinfektionsmittel auch gegen Viren hilft "begrenzt viruzid" "viruzid".

- D. Die Mitarbeitenden werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP förmlich belehrt.
- E. Die HACCP-Regeln sowie die Bestimmungen des Arbeitsschutzes für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten.
- F. Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.
- G. Das Geschirr wird mit mindestens 60 °C gespült.

#### 6. Maßnahmen, die die Mitarbeitenden betreffen

- A. Alle Mitarbeitenden werden über das Hygienekonzept informiert. Es werden entsprechende Aushänge getätigt und es finden ggf. spezifische aufgabenbezogene Absprachen (z.B. mit der Küchenleitung) statt.
- B. Alle Mitarbeitenden müssen dem Hygienekonzept schriftlich zustimmen.
- C. Die Arbeitsabläufe sind entsprechend der Hygiene-Maßnahmen auszurichten. Dazu gehören auch regelmäßige Testungen.
- D. Die Mitarbeitenden werden vor dem dienstlichen Einsatz befragt, ob eine Vorerkrankung besteht, die erheblichen negativen Einfluss auf den Verlauf einer Corona-Erkrankung haben könnte. Es obliegt der Fürsorgepflicht des Arbeitgebenden, bei erhöhter Gefahr eines schweren Krankheitsverlaufs eine Beschäftigung zuzuteilen, die einen Kontakt mit Teilnehmenden ausschließt.
- E. Arbeitsmedizinische Vorsorge ist den Beschäftigten zu ermöglichen, beziehungsweise anzubieten. Beschäftigte können sich individuell von einem Arzt beraten lassen, auch zu besonderen Gefährdungen aufgrund einer Vorerkrankung oder einer individuellen Disposition. Ängste und psychische Belastungen müssen ebenfalls thematisiert werden können.
- F. Dienstreisen werden auf das absolute Minimum reduziert. Telefon- und Videokonferenzen sind präferiert zu nutzen.
- G. Büroarbeit
  - Mitarbeitende mit Büroarbeit können nach Absprache mobil arbeiten.
  - In den Büros wird regelmäßig gelüftet und Flächen desinfiziert
- G. Rezeption und Seminarservice
  - Der notwendige Abstand zwischen Mitarbeitenden und Teilnehmenden ist durch Markierungen auf dem Boden visualisiert oder durch bauliche Maßnahmen wie Plexiglasscheiben gewährleistet.
  - Das Bezahlen erfolgt vorzugsweise bargeldlos.
- H. Reinigung, Housekeeping
  - Die üblichen HACCP-Regeln werden weiterhin angewandt.
  - Zu Beginn von Reinigungsarbeiten in Gästezimmern werden die Räume erst gelüftet.

- Die Kontaktflächen (Lichtschalter, Türklinken, Schlösser) werden regelmäßig mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt. „Sanfte“ Reinigungsmittel sind durch desinfizierende ersetzt.
- Behüllte Viren haben eine Hülle aus Lipiden. Lipide sind Fette und können durch Alkohole, Tenside und Alkalien gut entfernt und inaktiviert werden. Alle Beschäftigten sind in die Besonderheiten beim Auftreten von Infektionskrankheiten unterwiesen. Für die Reinigung aller Bereiche werden tensidhaltige, alkalische Reiniger in festgelegter Dosierung verwendet. In Sanitärbereichen wird ein säurehaltiger Reiniger verwendet der durch einen Tensidanteil auch Öle und Fette löst.
- Die Reinigung eines jeden Gästezimmers erfolgt jeweils mit einem eigenen Reinigungstuch, um eine Keimverschleppung zu vermeiden.

#### 7. Maßnahmen, die die Gebäude betreffen

- A. Im Eingangsbereich, im Bereich der Rezeption, an Seminar- und anderen gemeinschaftlich genutzten Räumen sind Desinfektionsmittelspender angebracht.
- B. In allen gemeinschaftlich genutzten Toilettenräumen stehen Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelspender sowie Einmalhandtücher zur Verfügung. In gemeinschaftlich genutzten Toiletten dürfen sich nur einzelne Personen aufhalten.
- C. Einige Freizeiteinrichtungen bleiben je nach Verordnung geschlossen oder sind nur unter bestimmten Voraussetzungen möglich.
- D. Die Schlafzimmer sind regelmäßig von den Gästen zu lüften. Zusätzlich werden die Gäste auch aufgefordert ihr Zimmer bei verlassen zu lüften.

#### 8. Maßnahmen, die Gastveranstaltungen betreffen

- A. Die Leitungen bzw. Veranstaltenden von Gastveranstaltungen werden rechtzeitig und umfassend auf den Schutz- und Hygieneplan und die damit verbundenen Regelungen im Seminarbetrieb hingewiesen und müssen diesem schriftlich zustimmen.
- B. Veranstaltende sind ferner dazu verpflichtet für die Einhaltung der Regeln während der Belegungszeit zu sorgen. Veranstalter\*innen haften für Ihre Gruppe und für etwaige Verstöße des Hygienekonzeptes.

#### 9. Maßnahmen die betriebsfremde Personen wie externe Dienstleister\*innen betreffen

- A. Anlieferungen und Handwerkertermine erfolgen nur nach vorheriger Absprache.
- B. Betriebsfremde Personen werden über die aktuell im Gebäude geltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes informiert.

## 10. Umgang mit Corona-Verdachtsfällen

- A. Es werden betriebliche Regelungen zur raschen Aufklärung von Verdachtsfällen auf eine COVID-19-Erkrankung getroffen. Insbesondere Fieber, Husten, und Atemnot können Anzeichen für eine Infektion mit dem Coronavirus sein. Beschäftigte mit entsprechenden Symptomen sind aufgefordert nicht zur Arbeit zu kommen und zuhause zu bleiben. Bis eine ärztliche Abklärung des Verdachts erfolgt ist, ist von einer Arbeitsunfähigkeit des Beschäftigten auszugehen. Die betroffene Person sollte sich umgehend (zunächst telefonisch) an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt wenden.
- B. Gäste und Teilnehmende, die Erkältungssymptome haben, werden gebeten, nicht anzureisen. Sind sie bereits im ABC, werden sie gebeten, sich umgehend auf ihr Zimmer zu begeben und sie werden telefonisch beim ärztlichen Notdienst (Tel.: (0)116117) gemeldet, um das weitere Vorgehen abzuklären. Die Verpflegung geschieht dann kontaktlos und es erfolgt eine Markierung des Zimmers durch ein entsprechendes Schild. Das ABC hält Fieberthermometer bereit.
- C. Von allen Seminargästen werden Kontaktdaten zur potentiellen Nachverfolgung von Infektionswegen erfasst um mögliche Infektionsketten aufzudecken.

## 11. Ansprechpartner\*innen und Krisenstab

Dana Meyer und Svenja Ott sind Ansprechpartner\*innen für das Thema Corona im ABC Bildungs- und Tagungszentrum (Krisenstab).