

Konzept zur Umsetzung der Hygiene- und Infektionsschutz-Standards auf Grundlage der CoronaSchVO in NRW im BK-Jugendfreizeitheim Netphen-Beienbach. Stand: 24.07.2020

1. Allgemein.

- a. Die Wiedereröffnung des Beherbergungsbetriebs ist für den 05. Juni 2020 geplant.
- b. Auf dem Gelände und im Haus werden die Mindestabstände von 1,5m beachtet.
- c. Im Haus beim Begegnungsverkehr sind Mund/Nase-Bedeckung zu tragen.
- d. Beim Betreten des Hauses und nach Nutzung der Sanitärräume sollten die Hände mit bereitstehenden Spendern desinfiziert werden.
- e. erkennbar Kranken oder Personen, die diese Regelungen nicht umsetzen wird der Einlass verwehrt. Im Wiederholungsfall kann ein Hausverbot ausgesprochen werden.

2. Gebäude.

- a. die im Haus markierten Bereiche, insbesondere im Speisesaal, sind zu beachten und den aufgezeichneten Laufrichtungen Folge zu leisten. Im Eingangsbereich befinden sich Hinweisschilder mit Handlungssymbolen.
- b. die Belegung der Sitzplätze im Saal Zion hat von vorne nach hinten und von außen nach innen zu erfolgen. Ausgang erfolgt nach vorne in umgekehrter Reihenfolge. Es sind max. 10 Stühle als Gruppe oder falls mehr, nur Personen von 2 Haushaltungen zusammenstehend zulässig. Bei privaten Feiern gelten die zusätzlichen amtlichen Regelungen.
- c. die Reinigung der Zimmer erfolgt regelmäßig, spätestens am dritten Tag. Öffentlich zugängliche Sanitärräume werden zweimal pro Tag gereinigt, insbesondere alle anfassbaren Oberflächen. Die Reinigung wird dokumentiert.
- d. Bei der individuellen Nutzung der Gruppenräume obliegt die Beaufsichtigung und die Einhaltung der Mindestabstände der Gruppenleitung, anderenfalls bleiben die Räume geschlossen.
- e. Die Nutzung der gemeinschaftlichen Sanitärräume erfolgt mit Sicherheitsabstand von 1,5m oder wo nicht möglich, einzeln.

3. Mitarbeitende:

- a. Die Mitarbeiter werden in 2 Teams jeweils tätig in Küche oder Service eingeteilt um in einem Verdachtsfall weiterhin handlungsfähig zu sein.
- b. Die Mitarbeiter kommen in zeitlichem Abstand um sich einzeln umkleiden zu können. Arbeits- und Straßenkleidung werden getrennt aufbewahrt. Die Arbeitskleidung, wieder verwendbare Masken und Trockentücher werden vor dem nächsten Benutzen mit min. 60°C gewaschen
- c. Arbeitsbereiche in der Küche werden aufgeteilt und die Arbeitsgeräte personifiziert benutzt.
- d. alle Mitarbeiter eines Teams werden grundsätzlich über alle Maßnahmen und Verhaltensregeln (Mund/Nase-Bedeckung, Niesetikette etc.) und evtl. vor Arbeitsbeginn über aktuelle Änderungen informiert.
- e. jeder Mitarbeiter mit Erkrankungsverdacht darf das Gelände nicht betreten sondern informiert die Hausleitung und erfragt weitere Schritte beim jeweiligen Hausarzt. Bei Erkältungskrankheiten ist eine Unbedenklichkeitsbescheinigung (Attest) vor dem ersten Arbeitsbeginn vorzulegen.
- f. die Mitarbeiter werden angehalten für eine ausreichende Belüftung aller Gast- und Geschäftsräume zu sorgen.

4. Gäste:

- a. Vor der Anreise werden die Verantwortlichen über die hauseigenen Regelungen informiert und auf deren Einhaltung durch die Gäste schriftlich verpflichtet.
- b. Bei der Anreise werden die Gäste einzeln eingelassen und das individuelle Zimmer zugewiesen bzw. den Lieferanten Zugang gewährt.
- c. Die Zimmer sollten nur zu Hälfte der Kapazität belegt werden.
- d. Jeder Gast, Lieferant oder Handwerker hinterlässt seine Kontaktdaten auf einem Erfassungsbogen, der im Eingangsbereich des Haupthauses ausliegt. Die Daten werden 4 Wochen

aufbewahrt und danach vernichtet. Alternativ obliegt es der Gruppenleitung eine Anschriftenliste aller ankommenden Gäste der Hausleitung in einem verschlossenen Umschlag zu überreichen.
e. die Gäste werden gebeten, die selbst genutzten Räume regelmäßig zu belüften und die bereitstehenden Desinfektionsmittel zu benutzen.

5. Verpflegung:

- a. Die Mahlzeiten werden im notwendigen Mindestabstand von 1,5m eingenommen und es finden sich max.10 Personen verschiedener oder bei mehr als 10 Personen max. 2 Hausstände pro Tisch.
- b. Die Tische sind nummeriert und die Gäste verwenden während ihres Aufenthalts immer den gleichen Sitzplatz.
- c. Bei Eintritt und am Buffet besteht Maskenpflicht bis zum Erreichen des Sitzplatzes.
- d. Das Grillen im Außenbereich bleibt möglich bei Einhaltung der Mindestabstände, max. 2 Personen unterschiedlichen Hausstands als Grillbediener und Einhaltung der Hygiene-Vorschriften (Mund/Nase-Bedeckung, Tragen von (Einweg-)Handschuhen, Einweggeschirr)
- e. Geschirr und Besteck werden auf den Geschirrwagen geräumt und vom Personal zur Küche verbracht und in der Küche durch die Geschirrspülmaschine mit 60°C-heißem Wasser gereinigt. Tische und Stühle nach jeder Nutzung vom Personal abgewischt.
- f. Der Kaffeeautomat ist außer Betrieb gesetzt. Der Getränkeautomat mit Flaschenausgabe steht den Gästen zur Verfügung.
- g. Auf Grund der begrenzten Kapazität des Speisesaals finden die Mahlzeiten in mit der Gruppenleitung zu vereinbarenden variablen Zeitfenstern statt.

Vorstehende Regelungen habe ich gelesen und verstanden und verpflichte mich und die Teilnehmer meiner Gruppe diese zu beachten und anzuwenden.

Name / Verantwortlicher Gruppenleiter

Ort / Datum

Unterschrift

Stand 24.07.2020. Änderungen möglich