

Hygienekonzept Flensunger Hof

(aufgrund der SARS-COV-2-Lage; Stand 29.06.2020 von Björn Steinhilber)

Information zur Vermeidung einer weiteren Ausbreitung von SARS-COV-2

Dieses Hygienekonzept wurde erstellt, um den Verordnungen des Infektionsschutzgesetzes „Auslegungshinweise zur Verordnung zur Beschränkung sozialer Kontakte und des Betriebs von Einrichtungen und Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie (Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung) Stand: 22.06.2020“ (Verordnung gilt vom 07. Mai bis 16. August 2020) gerecht zu werden. Ggf. muss dieses Konzept nach dem 16. August 2020 neu angepasst werden.

1. Grundsätzliches

1.1. Aushänge mit den wichtigsten Regeln auf der gesamten Anlage/in allen Gebäuden

- Berührungen (Händeschütteln, Umarmungen) vermeiden
- Abstand (mind. 1,5 m) zum Nächsten einhalten
- Regelmäßig Hände mit Seife waschen (mind. 20 Sek.), ggfls. desinfizieren (Desinfektionsmittel stehen in allen öffentlichen Bereichen/Räumen zur Verfügung)
- Hustenetikette einhalten: In die Armbeuge oder in ein Taschentuch niesen/husten, das Taschentuch anschließend in einen Mülleimer entsorgen
- Hände vom Gesicht fernhalten

1.2. Wichtiges

- Bei Krankheitssymptomen, die Corona-typisch sind (z.B. Fieber, trockener Husten, Müdigkeit, Atembeschwerden, Kurzatmigkeit, Schmerzen oder Druckgefühl im Brustbereich, Verlust der Sprach- oder Bewegungsfähigkeit), nicht anreisen, ggfls. den Aufenthalt sofort beenden und in jedem Fall unbedingt die Hausleitung informieren.
- Bei grob fahrlässigem Verhalten werden wir diese Gäste bitten unser Haus zu verlassen und melden entsprechende Fälle bei dem für uns zuständigen Gesundheitsamt.
- Im Haus gibt es keine zwingende Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Gäste. Allerdings empfehlen wir in der näheren Begegnung einen Mund-Nasen-Schutz (MNS) zu tragen oder z.B. beim Vorbeigehen im Treppenhaus, wo Abstände von 1,5 m nicht gehalten werden können.
- Alle Gäste werden über die Gruppenleitung namentlich und mit vollständiger Adresse und Telefonnummer erfasst. Das ist vorgeschrieben, um eine Rückverfolgbarkeit durch ein Infektionsgeschehen gewährleisten zu können. Nach der DSGVO werden diese Teilnehmerlisten 4 Wochen aufbewahrt und anschließend vernichtet.
- 10 Personen aus unterschiedlichen Haushalten dürfen näheren Kontakt ohne Abstandsregel haben (für gemeinsames Essen an einem Tisch, gemeinsame Aktionen). Hierbei soll diese Zusammensetzung während des gesamten Aufenthalts im Flensunger Hof beibehalten werden.

2. Spezielle Bereiche

2.1. Eingangsbereich Seminarhaus / Forum-Mehrzweckhalle / Mehrzweckhaus-Speisesaal

- jeweils 2 Desinfektionsspender je Gebäude
- Hinweisschild zu den allgemeinen Hygienemaßnahmen
- Abstandsmarkierungen im Bereich vor dem Kiosk/Rezeption/Speisesaal.

2.2. Speisesaal und Bistro zur Einnahme der Speisen

- Tische und Stühle im Speisesaal sind mit den vorgegebenen Mindestabständen von mind. 1,5 m gestellt und jeder Tisch ist nummeriert. Die Anordnung der Möbel darf nicht verändert werden. Jeder Gast wird im Vorfeld einem bestimmten Tisch zugeteilt. Dieser ist während des Aufenthaltes beizubehalten.
- Es gibt Abstandsmarkierungen vor und im Speisesaal (vor der Essensausgabe). Die Wege sind vorgegeben: Einlass über die Speisesaaltür (Einbahnstraße), Ausgang über Kamin- und Mittelzimmer-Türe.

- Die Tische/Plätze im Speisesaal sind namentlich zugewiesen und bleiben für die Dauer des Aufenthaltes im Haus bestehen.
- Jeder Gast hat direkt vor der Essensausgabe am Buffet seine Hände zu desinfizieren und einen MNS zu tragen. Die Küchenausgabe ist mit einem Plexiglasschutz versehen. Wasser und weitgehend verpackte Lebensmittel werden ggfls. auf den Tischen bereitgestellt. Am Platz kann der MNS abgenommen werden.
- Das benutzte Geschirr bleibt nach der Mahlzeit auf den Tischen stehen. Es gibt aktuell keine Geschirrrückgabestellen, um Warteschlangen zu vermeiden. Bitte das benutzte Geschirr am Tisch zusammenstellen und stehen lassen. Unser Personal räumt nach dem Essen alles ab.
- Die Tischflächen, Türgriffe werden nach den Mahlzeiten desinfiziert (Dokumentation).
- Der Speisesaal (evtl. auch Bistro) wird nach jeder Mahlzeit gründlich gelüftet.
- Auf Deko, Tischschmuck und Tischdecken wird verzichtet. Papierservietten werden dem Verbrauch angepasst.
- Salz-, Pfeffer- und Zuckerstreuer gibt es aktuell keine (um das Weitergeben in verschiedenste Hände zu vermeiden), es werden vom Küchenpersonal Salz/Pfeffer/Zucker-Einweg-Tütchen ausgegeben.
- Das Schaltbrett des öffentlich zugänglichen Kaffeeautomaten wird mehrmals täglich desinfiziert. Benutzte Tassen werden in dem vorgegebenen Behälter gesammelt.

2.3. Etagen und Zimmer

- Vermietungen in ein und derselben Vermietungseinheit/Zimmer sind in einer Gruppe von höchstens zehn Personen oder mit den Angehörigen des eigenen und eines weiteren Hausstandes gestattet.
- In den Etagenfluren gibt es ein Hinweisschild, das auf Rücksichtnahme und Abstandspflicht hinweist. Da die Flure eng sind, ist ein Beobachten und entsprechendes Reagieren (Ausweichen, Abwarten), unumgänglich. Hier achten Eltern auf ihre Kinder. Das Tragen eines MNS in diesen Bereichen wird deutlich empfohlen.
- Die Gäste werden gebeten ihr Zimmer täglich gründlich zu lüften, um die Innenraumluft auszutauschen.
- In gemeinschaftlich genutzten Schlafbereichen und Sanitäranlagen sind die allgemeingültigen Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten und durchzusetzen. Die öffentlichen Sanitäranlagen werden mindestens zweimal täglich gereinigt (Dokumentation).

2.4. Öffentliche Toiletten/Etagentoiletten

- Die öffentlichen Toiletten im Eingang und unteren Seminarbereich werden täglich mindestens 2 x gereinigt und desinfiziert (je nach Frequenz auch öfter)
- In/vor allen öffentlichen Toiletten sind Seifenspende- und Desinfektionsspende vorhanden.
- Es wird eine Dokumentation über die Reinigungsintervalle erstellt, die auf Verlangen dem Gesundheitsamt vorgelegt werden kann.
- Die Gäste werden gebeten, nach Möglichkeit nur die Zimmertoiletten zu benutzen.
- Werden die öffentlichen und Etagentoiletten genutzt, werden die Gäste durch einen Aushang darum gebeten den Mindestabstand einzuhalten, bzw. jeweils Rücksicht zu nehmen und abzuwarten bis genügend Platz vorhanden ist.

2.5. Gruppenräume / Außenbereich

- Zusammenkünfte und Veranstaltungen bis 250 Personen sind ohne gesonderte Genehmigung gestattet bei Gewährleistung der kontinuierlichen Überwachung der Einhaltung der Voraussetzungen.
- Gruppenräume sind jeder Gruppe fest zugeordnet. Das Foyer im Seminarhaus sowie das Bistro sind offen, die Sitzmöglichkeiten sind entsprechend der Vorgaben weiträumig gestaltet. Die Tisch- oder Stuhlordnung wird nach den Abstandsregeln erstellt und wird beibehalten, d.h. das Mobiliar wird nicht umgestellt.
- Gruppenarbeiten, Gruppenaktivitäten, bei denen man sich körperlich näherkommen könnte, sind nur eingeschränkt erlaubt: Aktuell dürfen 10 Personen gemeinsam Kontaktsport betreiben (z.B. Fußball, Volleyball, Basketball).
- Maximal eine Person je angefangener für den Publikumsverkehr zugänglicher Grundfläche von 5 m², sofern Sitzplätze eingenommen werden, im Übrigen von 10 m², in die betreffende Räumlichkeit eingelassen wird.

- Der/Die GruppenleiterIn wird gebeten darauf zu achten, dass der Gruppenraum mehrmals täglich gründlich gelüftet wird (Stoßlüftung, um die Innenraumluft auszutauschen).
- Die Gruppenleitung erhält beim Einchecken einen desinfizierten 1,5 m-Holzstab, um die Abstandsregeln/Abstände von Möbeln stets einzuhalten und überprüfen zu können.
- Gruppengrillen in eigener Regie ist zurzeit nicht erlaubt.
- Bei Geländeaktivitäten sind die entsprechenden Abstandsregeln zu beachten.

2.6. Schwimmbad

- Das Schwimmbad ist ab 14. Juni 2020 wieder geöffnet.
- In den beiden Umkleiden/Duschen dürfen sich unter Beachtung der Abstandsregeln jeweils nur 3 Personen gleichzeitig aufhalten.
- Im gesamten Schwimmbad dürfen sich aufgrund der Regulierung max. 34 Personen aufhalten.
- Im Becken dürfen aufgrund der Abstandsregeln max. 23 Personen gleichzeitig im Wasser sein. Die 1,5 Meter Abstand sind in jeden Fall einzuhalten, Ausnahme wenn z.B. ein Badegast ertrinkt. Dieser Person darf im Notfall auch ohne MNS geholfen werden.
- Vor dem Schwimmbad steht ein Desinfektionsständer bereit. Dieser darf bei Bedarf genutzt werden.
- Das Schwimmbad wird täglich gereinigt und desinfiziert (Dokumentation).
- Der Chlorgehalt sowie die weiteren Wasserwerte werden wie vorgeschrieben regelmäßig vom Hausmeister sowie dem Institut für Wasseruntersuchung überprüft und dokumentiert.
- Zur Info: Im Chlorwasser hält sich ein Virus keine 2 Sekunden! Im Wasser sind Sie auf jeden Fall sicher vor Ansteckung!

3. Mitarbeiterteam

Mitarbeitende, die in den Bereich der besonderen Risikogruppe bei Infektion mit dem Coronavirus fallen (ebenso, wenn nächste Angehörige stark gefährdet sind, die mit ihnen in einem Haushalt leben), wird empfohlen zu Hause zu bleiben.

Ein Mund- und Nasenschutz ist verordnet. Das kann eine Stoffmaske (aus Baumwolle) oder auch ein Visier sein. Die Stoffmaske muss nach dem Tragen bei mind. 60 Grad gewaschen werden. Der Arbeitgeber stellt Mund- und Nasenschutzmasken und Visiere zur Verfügung. Arbeitet ein(e) MitarbeiterIn mit Visier, muss dieses bei Dienstende gereinigt und desinfiziert werden.

3.1. Küche

- In der Küche wird ausschließlich mit Mund -und Nasenschutz oder Visier gearbeitet
- Kleiderhygiene wird nach dem vorgegebenen Standard umgesetzt: Wechsel der kompletten Oberbekleidung und Schuhe bei Arbeitsantritt, getrennt in den Bereichen Straßen- und Dienstkleidung. Die Küchenkleidung ist bei mindestens 60 Grad waschbar.
- Auch beim Umkleiden muss der Mindestabstand eingehalten werden, evtl. nacheinander umkleiden.
- Hände werden bei Arbeitsantritt und Verlassen gewaschen und desinfiziert
- Die Abstandsregelungen werden auch bei den Küchenarbeiten beachtet.
- Küchengeräte werden nicht von Hand zu Hand gegeben
- Reinigungsarbeiten (insbesondere die Geschirrrücknahme von den Gästen) erfolgt nur mit Handschuhen.
- Im der Spülküche wird streng auf die Trennung vom unsauberen und sauberen Bereich im Umfeld der Spülmaschine geachtet. Hände müssen beim Wechsel in den sauberen Bereich gewaschen und desinfiziert werden.
- Pausen werden innerhalb der Mitarbeiterschaft entzerrt (nicht mehr als 2 Personen im Personalraum mit Abstandsregel)

3.2. Reinigung

- Sobald Gäste im Haus sind, arbeitet das Reinigungspersonal nur mit MNS, Handschuhe sind bei uns grundsätzlich selbstverständlich. Auch hier muss die Gesichtsbedeckung nach Dienstende gereinigt werden (Stoffmasken bei mind. 60 Grad waschen, Visiere reinigen und desinfizieren).
- Die Reinigungstätigkeiten werden nach Hausstandart ausgeführt
- Zusätzlich muss darauf geachtet werden, dass Türgriffe, Handläufe und Lichtschalter täglich desinfiziert werden.
- Abstandsregeln werden beachtet.
- Arbeitet nach Gästeabreise eine Person alleine in einem Bereich (Etage oder großer Raum), kann auf den Mund-Nasenschutz während dieses einen Vorgangs verzichtet werden.
- Es wird sehr genau darauf geachtet, dass immer ausreichend Seife, Desinfektionslösung und Einmalhandtücher im Gäste- und Dienstbereich vorhanden sind.