



Hygienekonzept der Jungbauernschule Grainau

Unser Hygienekonzept steckt den allgemeinen Rahmen ab, um Gäste und Mitarbeiter*innen während der Corona-Pandemie unter den spezifischen Gegebenheiten unseres Hauses optimal zu schützen. Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes wird gewährleistet, dass der Betrieb verantwortbar und unter Ausschluss absehbarer Risiken fortgeführt werden kann.

Unser Bildungshaus verfügt über ein Qualitätsmanagement-Handbuch, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Teilnehmer*innen, der Mitarbeiter*innen sowie allen weiteren Gästen beizutragen.

Das vorliegende Schutzkonzept bezieht sich auf die jeweils aktuell gültigen, gesetzlichen Bestimmungen.

Inhaltsverzeichnis

Schutz- und Hygienekonzept während der Corona-Krise

Allgemeine Hinweise

Arbeitsbereiche

Rezeption und Verwaltung

Speisesaal, Mahlzeiten und Speisenproduktion

Hauswirtschaft

Seminararbeit und Seminarräume

Gastveranstaltungen

Parkplätze

Maßnahmen für Mitarbeiter*innen

Meldepflicht

Allgemeine Hinweise

Es gelten die allgemeinen **Hygiene Verhaltensempfehlungen**:

- Abstandhalten von mindestens 1,50 m
- regelmäßiges Händewaschen mit Seife und Nutzung von Desinfektionsmitteln
- hygienisches Husten und Niesen in die Armbeuge
- Vermeiden unnötiger Handkontakte
- Vermeiden des Berührens von Augen, Mund und Nase
- regelmäßiges Lüften in geschlossenen Räumen – insbesondere Stoßlüften

Bei **Anreise** und während des **Aufenthalts im Haus** gilt:

- Bei Anreise ist ein **Nachweis** über eine vor mindestens 14 Tagen erfolgte vollständige **Impfung** gegen Covid-19 oder über eine **Genesung** von Covid-19 innerhalb der letzten sechs Monate oder ein **negativer Covid-19-Test** (48 Stunden alter PCR-Test, PoC-PCR-Test bzw. 24 Stunden alter PoC-Antigentest) vorzulegen.
- Bei einer **7-Tage-Inzidenz von 35 und mehr** bedürfen Gäste zusätzlich für jede weiteren 72 Stunden eines Testnachweises, sofern sie nicht geimpft oder genesen sind.
- Von der Testpflicht ausgenommen sind Kinder bis zum sechsten Geburtstag.
- Vom Zutritt sind ausgeschlossen:
 - Personen, die bei Anreise keinen o.g. Test vorweisen können.
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und/oder
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).
 - Personen, die aus Risikogebieten im Ausland anreisen.
- Im Gebäude und in geschlossenen Räumen ist eine **FFP2- oder medizinische Maske** zu tragen. Diese sind selbst mitzubringen. Für den Einzelfall sind Masken an der Rezeption käuflich zu erwerben. Für Kinder bis zum 6. Geburtstag entfällt die Maskenpflicht.
- **Präsenzveranstaltungen** sind im Kontext der Außerschulischen Bildung, u.a. Angebote der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie der Erwachsenenbildung unter Einhaltung des Mindestabstandes erlaubt. Es besteht Maskenpflicht bei Unterschreitung des Mindestabstandes, insbesondere in Verkehrs- und Begegnungsbereichen.
- Im Eingangsbereich, vor den Lehrsälen, vor dem Speisesaal sowie in den öffentlichen Toiletten sind **Desinfektionsmittelspender** aufgestellt.
- Den **Flächenkontakt** wie z. B. mit Türklinken gilt es möglichst zu minimieren (ggf. Ellenbogen benutzen).
- **Gegenstände** wie z. B. Gläser, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte dürfen nicht mit anderen Personen geteilt werden.
- **Aufzüge** sind grundsätzlich nur durch eine Person zu benutzen, eingeschränkt auf Personen und Situationen mit spezifischen Bedarf.
- Übernachtungsgäste werden darauf hingewiesen, möglichst die Sanitäreinrichtung ihres Zimmers zu nutzen.
- **Wickelaufgaben** sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.
- Sollten Gäste **während des Aufenthalts Symptome** entwickeln, haben sie sich unverzüglich zu isolieren und dürfen die öffentlichen Bereiche nicht mehr betreten. Sie haben umgehend die Hausleitung zu informieren und den Aufenthalt zu beenden.
- Gegenüber Gästen, die die Vorschriften des Hygienekonzeptes nicht einhalten, wird von allen Möglichkeiten der vorzeitigen Vertragsbeendigung Gebrauch gemacht.

- Das Schutzkonzept und damit verbundene Hygieneregeln werden den Vertragspartner*innen zur Verfügung gestellt.
- Informationen zu aktuellen Vorgaben/Verordnungen sind unter anderem den folgenden Informationsquellen zu entnehmen:
<https://www.stmgp.bayern.de/coronavirus/>
<https://www.lra-gap.de/de/coronavirus.html>

Arbeitsbereiche

Rezeption und Verwaltung

- Die Mitarbeiter prüfen bei Anreise das Vorliegen eines Impf- oder Genesenennachweises oder eines negativen Covid-19-Testergebnisses.
- Gäste werden beim Empfang zur Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Maßnahmen sensibilisiert.
- Der notwendige Abstand zwischen Rezeptionsmitarbeiter*innen und Gästen wird durch behelfsmäßige bauliche Maßnahmen (Plexiglasscheibe) gewährleistet.
- Die Schlüssel werden nach Rückgabe desinfiziert.
- Die Kontaktdaten der Teilnehmer*innen werden datenschutzkonform gesammelt, damit diese im Infektionsfall verständigt werden können.
- Räume werden regelmäßig gelüftet.

Speisesaal

- Der Speisesaal wird ausschließlich zu Mahlzeiten geöffnet.
- Zur Einhaltung der Abstandsregeln werden ggf. mehrere Essenszeiten einzelner Gruppen hintereinander organisiert.
- Vor dem Betreten des Speisesaals sind die Hände zu waschen und/oder zu desinfizieren.
- Gäste und Mitarbeitende tragen medizinische Masken, außer an den Tischen.
- Die gruppenweise Zuteilung der Sitzplätze erfolgt durch die Küchenleitung unter Berücksichtigung der aktuellen Bestimmungen.
- Gäste nutzen Einmalhandschuhe zur Selbstbedienung am Buffet.
- Die Laufwege und Abstände im Speisesaal werden durch Markierungen gekennzeichnet.
- Es stehen keine Salz- und Pfeffer-Streuer (oder Zuckerdosen) auf den Tischen.
- Nach den Mahlzeiten werden durch die Mitarbeiter*innen die Tische, Ausgabestellen und Türgriffe gereinigt und desinfiziert.
- Auf regelmäßige Durchlüftung wird geachtet, bei gutem Wetter bleiben die Fenster und Türen im Speisesaal auf Kippstellung bzw. offen.

Mahlzeiten und Speisenproduktion

- Gäste haben keinen Zugang zum Küchenbereich.
- Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten. Alle Kolleg*innen, die mit fertigen oder roh zu verarbeitenden Speisen und sauberem Geschirr und Besteck zu tun haben, haben Handschuhen zu tragen.
- Das Personal trägt medizinische Masken.
- Die Arbeitsräume werden regelmäßig gelüftet.

Hauswirtschaft

- Die Zimmerbelegung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben.
- Genutzte Zimmer werden erst wieder nach gründlicher Reinigung und Desinfektion sowie ausreichender Lüftungsdauer vergeben.
- Die Reinigung der Räume wird kontinuierlich aufgezeichnet.
- In allen Toilettenräumen werden Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt.
- Unser Kooperationspartner im Wäscheverleih sichert die Prüfung auf besondere Chemikalien und Waschtemperatur zu, so dass Viren im Waschprozess abgetötet werden.
- Gegenstände, die nicht waschbar oder zu desinfizieren sind, sind aus den Zimmern entfernt.
- Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem Zimmer ausgetauscht.
- Die Zwischenreinigung der Zimmer erfolgt turnusgemäß.
- Gäste werden gebeten, täglich sowie bei der Abreise alle verfügbaren Fenster zu öffnen bzw. zu kippen.
- Das Personal trägt medizinische Masken.

Seminararbeit und Seminarräume

Seminararbeit

- Bei moderierten Prozessen wird sichergestellt, dass Moderationskarten, Arbeitsblätter, Texte und Stifte etc. jeweils vorab verteilt und möglichst zwischen Personen nicht getauscht werden.
- Die Arbeit an Moderationswänden erfolgt jeweils durch einzelne Personen nacheinander.

Seminarräume

- Der Veranstalter kann wählen, ob der Mindestabstand von 1,5m zwischen den Teilnehmenden eingehalten wird oder nicht. Sofern sich für die Einhaltung des Mindestabstandes entschieden wird, entfällt die Maskenpflicht. Sofern sich gegen die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5m entschieden wird, haben die Teilnehmenden stets (auch am Platz) eine medizinische Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.
- Mehrmals täglich, mindestens alle 45 Minuten, in jeder Seminarpause und vor jeder Seminareinheit, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Gastveranstaltungen

- Der Veranstalter von Gastgruppen erhält im Vorfeld der Veranstaltung das aktuelle Hygienekonzept und wird somit über die damit verbundenen möglichen Einschränkungen im Seminarbetrieb hingewiesen.
- Alle Teilnehmenden werden vom Veranstalter oder der Veranstaltungsleitung über die Hygienebestimmungen informiert.

Parkplätze

- Durch Hinweisschilder wird um Abstandhalten zu anderen Personen hingewiesen.

Maßnahmen für Mitarbeiter*innen

- Den Mitarbeiter*innen wird zweimal wöchentlich ein Selbsttest zur Verfügung gestellt.
- Das Tragen einer medizinischen Maske ist verpflichtend für alle Mitarbeiter*innen.
- Das Personal wird angehalten, auf vermeidbare Kontakte mit den Gästen zu verzichten und den Mindestabstand zu gewährleisten.
- Die Mitarbeiter*innen werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP erinnert und gemäß HACCP sowie nach §42, 43 des Infektionsschutzgesetzes förmlich belehrt.
- Arbeitsplätze oder Gegenstände (z. B. Tastaturen) sind möglichst nicht mit anderen Personen zu teilen. Ist dies nicht möglich, muss der Arbeitsplatz gründlich und insbesondere beim Verlassen oder bei Dienstantritt gereinigt werden.
- Absprachen sollen möglichst per E-Mail oder Telefon getroffen werden.
- Erforderliche Treffen werden in gut belüfteten Räumen abgehalten.

Meldepflicht

Bei Krankheitssymptomen oder einer bestätigten Infektion mit dem Corona Virus muss die Schulleitung unverzüglich informiert werden. Dies gilt sowohl für Hausgäste als auch für das gesamte Personal.

- Aufgrund der Corona Virus-Meldepflichtverordnung i.V.m. § 8 und § 36 des Infektionsschutzgesetzes ist sowohl der begründete Verdacht einer Erkrankung als auch das Auftreten von COVID-19 Fällen in Bildungshäusern dem Gesundheitsamt zu melden.
- Zur Nachverfolgung von möglichen Covid-19-Infektionsketten ist der Beherbergungsbetrieb verpflichtet, die Daten aller Gäste zu erfassen (Vor- und Nachname, Anschrift, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer, Aufenthaltszeitraum, Zimmernummer). Die Daten werden nur auf Anforderung an die Gesundheitsbehörden ausgehändigt. Einzelgäste hinterlassen ihre Daten spätestens beim Einchecken an unserer Rezeption. Bei Gruppenbuchungen erfolgt die Übermittlung über den/die Gruppenverantwortliche*n.