

Schutz- und Hygienekonzept des Gustav Stresemann Instituts in Niedersachsen e.V.

Stand: 07.09.2020

Dieser Plan basiert auf dem „SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales, dem Entwurf eines „Schutz- und Hygieneplans von Heimvolkshochschulen während der Corona-Krise“, dem Entwurf „Weiterbildung in öffentlicher Verantwortung in Corona-Zeiten – Konzept zur Wiederaufnahme des Präsenzbetriebs für die anerkannten Einrichtungen der Erwachsenenbildung“ der Agentur für Erwachsenen- und Weiterbildung (Stand 05.05.2020), dem „Niedersächsischen Rahmen-Hygieneplan Corona Schule“ (Stand: 23.04.2020), Verordnung zur Änderung der Niedersächsischen Verordnung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus vom 22. Mai 2020, den Hinweisen des DEHOGA zur Wiedereröffnung vom 11.05.2020, sowie der „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards – Branche: Gastgewerbe“ (Stand: 22.04.2020). Die fortlaufenden Aktualisierungen der jeweiligen Verordnungen wurden bis hin zu den VO des Niedersächsischen Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Gleichstellung vom 10.07., 31.07., 11.08. und 26.08. (Stand 07.09.2020) berücksichtigt und eingearbeitet.

1. Maßnahmen des persönlichen Schutzes

1. Personen auf dem Gelände des Gustav Stresemann Institut (GSI) halten einen Mindestabstand von 1,5 Metern ein, und direkter Hautkontakt ist zu vermeiden. Dort, wo der Mindestabstand nicht möglich ist (z. B. in Gängen oder Treppenhäusern), müssen Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden. Mund-Nasen-Bedeckungen sind selbst in ausreichender Menge mitzubringen und werden nicht vom GSI gestellt. Das GSI hält einen angemessenen Vorrat an Mund-Nasen-Bedeckungen zum Verkauf bereit.
2. Personen mit ungeklärten Atemwegserkrankungen oder Fieber dürfen das Gelände des GSI nicht betreten. Teilnehmende dürfen nicht an Veranstaltungen teilnehmen, Mitarbeitende müssen zuhause bleiben.
3. Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeugen oder ein Taschentuch sowie in Abstand zu anderen Personen.
4. Handhygiene: Händewaschen mit Seife für 20-30 Sekunden und/oder Handdesinfektion insbesondere beim ersten Betreten des GSI sowie nach Husten oder Niesen, vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Mund-Nasen-Bedeckung.

2. Maßnahmen, die die Seminargestaltung und die Teilnehmenden betreffen

1. Die Teilnehmenden werden durch Aufsteller, Aushänge, Monitore und/oder Wegepläne sowie zu Beginn einer Veranstaltung persönlich über den Schutz- und Hygieneplan der Einrichtung informiert.
2. Räumlichkeiten:
 - a. Die Anzahl der Seminarteilnehmenden ist so bemessen, dass in allen Seminar- und Aufenthaltsräumen ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.
 - b. Die maximale Anzahl an Gästen pro Veranstaltungsraum ist definiert und dokumentiert¹. Die Sitzplätze resp. Stühle in den Veranstaltungsräumen sind personengebunden.
 - c. Während der Krisenzeit werden vornehmlich Einzelzimmer vergeben. Ausgenommen sind Lebenspartner*innen, Eltern mit ihren Kindern sowie Personen, die in einer gemeinsamen Wohnung leben. Auf Wunsch können Personen mit maximal einer Person aus einem weiteren Haushalt in einem Zimmer untergebracht werden.
 - d. Im Empfangsbüro sind zusätzliche Decken für die Zimmer kostenlos zu erhalten. Diese wurden nach der letzten Verwendung gereinigt und verpackt.
 - e. Die Räume werden regelmäßig kräftig gelüftet (Stoßlüften), die Veranstaltungsräume ausschließlich in den Pausen.
3. Pädagogische Arbeit und Seminargestaltung:
 - a. Die pädagogischen Mitarbeitenden und Referierenden richten ihre pädagogische Arbeit so ein, dass der Mindestabstand gewahrt bleibt. Körperlicher Kontakt zwischen Lebenspartner*innen, Eltern mit ihren Kindern sowie Personen, die in einer gemeinsamen Wohnung leben, ist möglich.
 - b. Moderationskarten, Arbeitsblätter, Texte, Stifte etc. werden, wenn sie gebraucht werden, vorab verteilt und dürfen nicht zwischen Personen getauscht werden. Die Arbeit an Moderationswänden o. ä. erfolgt jeweils durch einzelne Personen nacheinander.
4. Essens- und Pausenregelungen:
 - a. Die Mahlzeiten werden in Schichten eingenommen, wenn die Anzahl der Plätze in den Speiseräumen nicht ausreicht². ~~Mahlzeiten werden individuell pro Einzelperson ausgegeben.~~
 - b. Getränke & Snacks, die nicht in der Verpflegung inbegriffen sind, werden an der Anmeldung oder in der Kellerbar zu festgelegten Zeiten verkauft.
 - c. Um Schlangen bei der Essensausgabe zu vermeiden, vergeben wir gestaffelte Essenszeiten, die die Gruppen einhalten müssen.
 - d. Vor dem Speisesaal stehen ausreichend Desinfektionsmittel für die Hände.
 - e. Beim Bewegen im Speisesaal, insbesondere auf dem Weg zum und vom Buffet (das ab dem 13.07.2020 wieder erlaubt ist), muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.
 - f. Zwischen den Tischen im Speisesaal besteht ein Abstand von mindestens 2 m. An den Tischen dürfen Personen, die zum eigenen Haushalt, einem weiteren Haushalt oder zu einer gemeinsamen 10er-Gruppe gehören, gemeinsam sitzen. Die Stühle / Plätze sind für die Dauer der Veranstaltung personengebunden.

¹ s. Anlage 1: GSI Bestuhlungspläne für Tagungsräume

² s. Anlage 2: GSI Grundrisse Tagungsräume und Speisesaal

- g. Getränke und Snacks, die nicht in der Verpflegung inbegriffen sind, werden an der Anmeldung oder in der Kellerbar zu festgelegten Zeiten verkauft.
 - h. Die Kellerbar ist in der Regel ab 19:30 Uhr geöffnet. Beim Aufenthalt in der Kellerbar gelten die gleichen Bestimmungen wie im Speisesaal: Mund-Nasen-Schutz beim Bewegen innerhalb der Kellerbar, Tische mit einem Abstand von 2 Metern, bei festen Gruppen maximal 10 Personen an einem Tisch.
5. Sofern Kinderbetreuung angeboten wird, orientiert sich das GSI an den Empfehlungen des Niedersächsischen Kultusministeriums für den Hygieneschutz in diesem Bildungsbereich.

3. Maßnahmen, die die Mitarbeitenden betreffen

1. Die Arbeitsabläufe sind entsprechend der Maßnahmen, die die Seminargestaltung und die Teilnehmenden betreffen, auszurichten.
2. Die Mitarbeitenden werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP förmlich belehrt. Dies wird dokumentiert.
3. 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.
4. Dienstreisen werden auf das absolute Minimum reduziert. Telefon- und Videokonferenzen sind präferiert zu nutzen.
5. Büroarbeit
 - a. Mitarbeitenden mit Büroarbeit können nach Absprache mobil arbeiten. Alle Mitarbeitenden haben Einzelbüros oder arbeiten in Abstand von mindestens 1,5 Metern oder mit Abtrennungen (z. B. Plexiglasscheibe).
 - b. Für Büros, die im Wechsel durch mehrere Personen genutzt werden, sind die Mitarbeitenden angehalten, einmal zu Beginn und einmal zum Ende ihrer Arbeitszeit Kontaktflächen (Tastaturen, Schreibtischplatten, Türklinken etc.) mit einem Desinfektionsmittel zu reinigen.
6. Rezeption und Seminarservice
 - a. Der notwendige Abstand zwischen Mitarbeitenden und Teilnehmenden ist durch Markierungen auf dem Boden visualisiert oder durch bauliche Maßnahmen gewährleistet (z. B. Plexiglasscheibe und Abstandsbänder).
 - b. Die Schlüssel werden vor Ausgabe und nach Rückgabe desinfiziert.
 - c. Das Bezahlen erfolgt vorzugsweise bargeldlos.
7. Mahlzeiten und Speisenproduktion
 - i. Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten. Alle Mitarbeitenden, die mit fertigen oder roh zu verarbeitenden Speisen und sauberem Geschirr und Besteck zu tun haben, tragen zusätzlich zu Handschuhen auch Mund-Nasen-Bedeckungen.
 - j. Mitarbeitende, die mit gebrauchtem Geschirr und Besteck zu tun haben, tragen Handschuhe.
 - k. Die Handschuhe werden nach jedem Arbeitsgang, die Mund-Nasen-Bedeckungen nach jeder Schicht gewechselt.

- l. Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.
 - m. Die Tische werden vor jeder Mahlzeit gereinigt.
 - n. Getränke und Kaffee werden in den Pausenzeiten zentral aufgebaut oder auch einzeln ausgegeben.
 - o. Das Geschirr wird mit mindestens 60 °C gespült.
 - p. Mitarbeitende, die nicht in der Küche arbeiten, ist der Zugang nur wenn zwingend nötig zu gewähren.
8. Reinigung, Housekeeping und Haustechnik
- a. Die üblichen HACCP-Regeln werden weiterhin angewandt.
 - b. Die Reinigungskräfte tragen Handschuhe und Mund-Nasen-Bedeckungen.
 - c. Die Kontaktflächen (Lichtschalter, Türklinken, Schlösser) werden mindestens zweimal täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt. „Sanfte“ Reinigungsmittel sind durch desinfizierende ersetzt.
 - d. Es werden ausschließlich Bettwäsche und Handtücher des GSI genutzt.

4. Maßnahmen, die die Gebäude betreffen

1. Die Tische in den Speiseräumen sind so gestellt, dass die Abstandsregelungen gewahrt sind. Die Grundregel lautet: Mindestabstand 1,5 Meter zwischen Personen, Mindestabstand 2,0 Meter zwischen den Tischen.
2. Im Eingangsbereich, im Bereich der Rezeption, an Seminar- und anderen gemeinschaftlich genutzten Räumen sind Desinfektionsmittelpender angebracht.
3. In allen gemeinschaftlich genutzten Toilettenräumen stehen, Flüssigseifen- und Desinfektionsmittelpender sowie Einmalhandtücher zur Verfügung. In gemeinschaftlich genutzten Toiletten dürfen sich nur einzelne Personen aufhalten. Die WCs sind alle verriegelbar und die Gäste sind dazu aufgefordert, diese von innen zu verschließen, um den Begegnungsverkehr auf den Fluren und Toiletten zu reduzieren.
4. In Wartebereichen werden Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht.
5. Es gibt eine festgelegte Wegführung in den Gebäuden³. Diese ist in Lageplänen ausgehängt und durch Bodenmarkierungen gekennzeichnet. Bereiche, in denen eine Unterschreitung der Abstandsregelungen vorkommen kann, sind als „Zonen mit Gegenverkehr“ gekennzeichnet. In diesen Bereichen gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung.
6. Die Teilnehmenden werden durch Aufsteller, Aushänge und/oder Monitore über den Schutz- und Hygieneplan informiert.
7. Freizeiteinrichtungen (Sauna usw.) bleiben geschlossen.
8. Ein separater Rauchenden-Bereich im Freien, in dem die Abstandsregelungen eingehalten werden, wird bereitgestellt.

5. Maßnahmen, die Gastveranstaltungen betreffen

1. Die Leitungen bzw. Veranstaltenden von Gastveranstaltungen werden rechtzeitig und umfassend auf den Schutz- und Hygieneplan und die damit verbundenen Regelungen im Seminarbetrieb hingewiesen.

³ s. Anlage 2: GSI Grundrisse Tagungsräume und Speisesaal (hier ist die Wegrichtung eingezeichnet).

2. Die Teilnehmenden von Gastveranstaltungen werden zu Beginn des Seminars von Mitarbeitenden des GSI über den Schutz- und Hygieneplan sowie die erforderlichen Maßnahmen informiert.

6. Umgang mit Corona-Verdachtsfällen

1. Von allen Seminargästen werden Adressen zur potentiellen Nachverfolgung von Infektionswegen erfasst.
2. Teilnehmende, die Erkältungssymptome haben, werden gebeten, nicht anzureisen. Sind sie bereits im GSI, 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.

7. Ansprechpartner*innen

Herr Martin Kaiser und Herr Sven Kapahnke sind Ansprechpartner*innen für das Thema Corona im GSI.