

# Schutzkonzept des Salvador Allende Haus Finsterau

## Handlungsmöglichkeiten im Umgang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2

Das Schutzkonzept des Salvador Allende Hauses folgt dem gemeinsam erarbeiteten Schutzkonzept der Jugendbildungsstätten in Bayern und den Empfehlungen des Bayerischen Jugendrings. Das gemeinsame Schutzkonzept ist dabei angelehnt an Vorlagen des Hotel- und Gaststättenverband DeHoGa und des Deutschen Jugendherbergswerks

ergänzt und angepasst durch die Bayerischen Jugendbildungsstätten.

Das Konzept bezieht sich bewusst auf die Gästeunterbringung und den Seminarbetrieb und verweist im Bereich Arbeitsschutz von Mitarbeitenden auf die hauseigenen Arbeitsschutzvorgaben, die sich mit diesen Empfehlungen kombinieren lassen.

Dieses Schutzkonzept bezieht sich auf die jeweils aktuell gültigen gesetzlichen Regelungen.

**Stand: 25.05.2020**

**Version 1.1**

# 1 Beherbergung

## 1.1 Allgemein

### 1.1.1 Hausstandards

- An zentralen Stellen (z.B. Ein-/ Ausgangsbereich) sind Desinfektionsmittelspender angebracht.
- Im Haus bleiben (automatische) Türen wo möglich geöffnet, um Kontaktflächen zu reduzieren.
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern erhalten nur angemeldete Gäste, Mitarbeitende und angemeldete Dienstleister Zutritte zur Einrichtung.
- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht.
- Häufiges Lüften wird durchgeführt und dringend weiterempfohlen.
- Protokolllisten zum Lüften, Desinfizieren, Reinigen von unterschiedlichen Orten für die Selbstdisziplin, aber auch zur Kontrolle werden regelmäßig und transparent geführt.
- Das Haus hält Masken zum Mund- und Nasenschutz vor, um eine Maskenpflicht im öffentlichen Bereich durchsetzen zu können.

### 1.1.2 Seminargruppen

- Wir empfehlen Angehörigen von Risikogruppen nicht anzureisen.
- Es wird darauf hingewiesen, während des Seminargeschehens Freiluftaktivitäten zu präferieren, die Nutzung des Außengeländes der Einrichtung wird empfohlen.
- Seminarleitungen wird häufiges Lüften in den Seminarräumen nahegelegt.

### 1.1.3 Gäste und Personal

- Distanzregeln mit ausreichendem Abstand (1,5 m) zu anderen Personen sind einzuhalten.
- Kann im Haus der Mindestabstand nicht eingehalten werden, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.
- Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) sind im Rahmen der gesetzlichen Regelungen zu unterlassen.
- Die Niesetikette ist einzuhalten.
- Hände sind möglichst vom Gesicht fernzuhalten.
- Auf regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife - min. 30 Sekunden - ist hinzuweisen.

## 1.2 Vor der Anreise

- Die Vertragspartner\*innen werden darauf hingewiesen, dass ausreichend Masken (gemäß den Empfehlungen der jeweiligen Fachstellen) von den Teilnehmenden mitzubringen sind.
- KEINE Anreise bzw. sofortige Abreise, wenn Gäste Covid-19-relevante Symptome aufweisen oder in einem 14-tägigen Zeitraum vor der Anreise aufweisen - die Belegungsverträge/Anreiseinformationen sind durch eine Vertragsklausel entsprechend angepasst.
- Keine Anreise aus Risikogebieten bzw. wenn behördliche örtliche Beschränkungen vorliegen.
- Das Schutzkonzept und damit verbundene Hygieneregeln werden den Vertragspartner\*innen zur Verfügung gestellt.

## 1.3 Rezeption/Kasse/Check-in/Check-out

- Die physische Distanz der Mitarbeitenden untereinander (1,5 m) wird eingehalten.
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern werden die Kontaktdaten der Gastgruppen datenschutzkonform gesammelt, damit diese im Infektionsfall verständigt werden können. Dies umfasst auch die Gruppenraum- und Übernachtungszimmer-Belegung.
- Zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m durch Gäste und Personal sind Bodenmarkierungen und ggf. Kreise mit entsprechendem Radius angebracht.
- Feste und gestaffelte Ankunftszeiten von Gästen und Gruppen werden vereinbart und verbindlich umgesetzt.
- Die Plexiglasscheibe an der Rezeption schützt Gäste und Personal.
- Das Personal trägt Mund-Nasen-Schutz und wechselt regelmäßig die Masken.
- Gäste werden beim Empfang zur Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Maßnahmen sensibilisiert. Die Seminarleitung erhält das den Vertragspartner\*innen zuvor bereits zugegangene Schutzkonzept mit den damit verbundenen Hygieneregeln.
- Die Schlüsselübergabe nach Desinfektion derselben bei An- und Abreise erfolgt kontaktlos.
- Bei Unterschriften und anderen Dingen zum Ausfüllen, werden jeweils neue Stifte bzw. eigene Stifte der Gäste benutzt.
- Auf die Informationspflicht bei Unwohlsein wird verbal und durch Aushänge hingewiesen.
- Prospektständer sind entfernt, Prospekte werden nur auf Nachfrage herausgeben.
- Für die regelmäßige Desinfektion des Rezeptionsdesks und von Arbeitsbereichen mit

Kundenkontakt wird gesorgt.

- Räume werden regelmäßig gelüftet.

## 1.4 Zimmer/Housekeeping

- Die Zimmerbelegung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben (Abstandsregeln).
- Genutzte Zimmer werden erst wieder nach ausreichender Lüftungsdauer vergeben. Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität, da in geschlossenen Räumen die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen kann. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerehaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert.
- Die Reinigung der Räume wird kontinuierlich aufgezeichnet.
- Zimmer werden nach gründlicher Reinigung und Desinfektion wiederbelegt.
- Gegenstände, die nicht waschbar oder zu desinfizieren sind, sind aus den Zimmern entfernt.
- Kritische Materialien (z. B. Tagesdecken, Wolldecken, etc.) sind aus den Zimmern entfernt.
- Offene bzw. nicht abgedeckte Obstkörbe / Getränke werden nicht angeboten.
- Unser Kooperationspartner im Wäscheverleih- und pflegebereich sichert die Prüfung auf besondere Chemikalien und Waschtemperatur zu, so dass Viren im Waschprozess abgetötet werden.
- Übernachtungsgäste werden darauf hingewiesen, wenn möglich die Sanitäreinrichtungen ihres Zimmers zu nutzen
- Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem Zimmer gründlich gewaschen oder ausgetauscht.
- Eine Reinigung der Zimmer erfolgt zum Schutz der Gäste und des Personals nur bei Abreise (gleichzeitig Umweltschutz).
- Gäste werden über Hinweistafeln gebeten, täglich sowie bei der Abreise alle verfügbaren Fenster zu öffnen bzw. zu kippen.

## 1.5 Sanitäranlagen

- Die Nutzung erfolgt nur unter Begrenzung der zulässigen Personenzahl.
- Die Reinigungsfrequenz wird erhöht, festgelegte Reinigungszeiten werden kenntlich gemacht und protokolliert.
- Eine regelmäßige Desinfektion wird ebenfalls protokolliert.
- An den Waschbecken (sowohl in öffentlichen Anlagen als auch in den Zimmern) hängt eine Anleitung zum Händewaschen aus, weitere unterstützende Elemente für (junge) Menschen werden dabei beachtet, z.B. Liedtext für ein bekanntes Lied das 30 Sek. dauert

oder aber eine Uhr mit Sekundenzeiger, so dass es einfach ist die Zeit abzuschätzen.

- Es werden möglichst hautschonende Seifen und Handtuchspender mit Einmalhandtüchern zur Verfügung gestellt.

## 1.6 Gruppen- & Freizeiträume

- Gemeinschaftsräume können nur jeweils von EINER Gruppe genutzt werden, damit keine Durchmischung stattfindet.
- Von der Einrichtung wird die maximale Personenanzahl im Gemeinschaftsraum anhand der Raumgröße vorher kommuniziert und an der Gemeinschaftsraumtür angebracht.
- Sportgeräte werden nur individuell ausgegeben und genutzt und nach der kontaktlosen Übergabe an MA gereinigt und desinfiziert.
- Die Seminarraum-Belegung erfolgt unter der Maßgabe der Einhaltung des erforderlichen Abstands.
- Überzählige Stühle sind ausgeräumt. Bei gewünschter Bestuhlung erfolgt diese unter Einhaltung der gesetzlichen Abstandsregeln.
- Die Bedienung der technischen Geräte wird nur ein- und derselben Person gestattet.
- Bei Gruppenwechsel werden Räume gereinigt und desinfiziert, inklusive der Ausstattungsgegenstände, Türgriffe, Fensterbänke, Fenstergriffe usw.
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern werden Gruppenräume nur exklusiv an Gruppen vergeben (keine Mischung der Gruppen).
- Keine Auslage von Zeitungen, Magazinen und Prospekten. Auf die Webseiten wird hingewiesen (WLAN im Hause).

## 2 Verpflegung

### 2.1 Allgemeine Hinweise zur Verpflegung

- Der Mitarbeiter\*innen-Gäste Kontakt wird auf das Notwendigste reduziert
- Gäste haben nur Zugang zum Speisesaal NICHT in den Küchenbereich.
- Gäste werden aufgefordert, den Speisesaal unter Einhaltung des Mindestabstands zu betreten und zu verlassen. Die Tür zum Speisesaal bleibt während der Essenszeiten geöffnet.
- Im Speisesaal ist bei Gäste-Kontakt Nasen- und Mundschutz zu tragen
- Der Sicherheitsabstand zwischen zwei Personen beträgt mind. 1,5 Meter. Ggf. werden Sicherheitsabtrennungen angebracht.

- Arbeitsmaterialien werden entsprechend der Hygienestandards der Küche heiß abgewaschen.

## 2.2 Im Speisesaal

- Der Speisesaal wird ausschließlich zu Mahlzeiten geöffnet und gegen Ende der Mahlzeiten unter Einhaltung der Abstandsregeln wieder umgehend verlassen.
- Zur Einhaltung der Abstandsregeln werden ggf. mehrere Essenszeiten einzelner Gruppen hintereinander organisiert.
- Vor dem Betreten des Speisesaals sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.
- Gäste und Mitarbeitende tragen im Speisesaal Mund-Nasen-Schutz an der Speiseausgabe.
- Es gibt keine offenen Besteckkisten.
- Die Essensausgabe erfolgt unter der Berücksichtigung von Spuckschutz durch Mitarbeiter\*innen.
- An der Speise- und Getränkeausgabe gelten die üblichen Abstandsregelungen, die Abstandsmarkierungen am Boden sind dabei zu beachten.
- Die Gruppen werden angehalten, durch Regelungen (z.B. tischweiser Gang zum Ausgabe-Buffett) zu gewährleisten, dass die Abstandsregeln eingehalten werden.
- Es stehen keine Salz- und Pfeffer-Streuer (oder Zuckerdosen) auf den Tischen. So weit aus hygienischen Gründen notwendig, werden Einwegpackungen genutzt unter Hinweis auf Umweltschutz (mäßige Nutzung und richtige Entsorgung).
- Nach den Mahlzeiten werden durch die Mitarbeiter\*innen die Tische, Ausgabestellen und Türgriffe gereinigt.
- Bei gutem Wetter bleiben die Fenster mit Fliegengitter im Speisesaal auf Kippstellung bzw. offen, auf regelmäßige Durchlüftung wird geachtet.

## 2.3 Sonstige Verpflegungsangebote

- Getränke, Kaffee- und Snackautomat stehen an den zentralen Stellen der Versorgung und werden regelmäßig gereinigt.
- Es gibt keine Brotzeitpausen mit offenen Lebensmitteln. Alternativen werden ggf. im Speisesaal angeboten.
- Grillen wird nicht angeboten.
- Lunchpakete können von Mitarbeiter\*innen vorbereitet und ausgegeben werden.