

Hygienekonzept der KLVHS Petersberg

Stand: 12.03.2021

Inhalt

1. Allgemeine Bestimmungen	2
1.1. Mitarbeiter*innen	2
1.1.1. Teams bilden	2
1.1.2. Erhöhter Hygienebedarf.....	2
1.2. Gäste.....	2
1.2.1. Anreise.....	2
1.1.2. Zimmer	2
1.1.3. Hygiene.....	2
1.1.4. Freizeitangebote.....	3
1.1.5. Nachverfolgung	3
1.3. Besondere Bestimmungen aufgrund der bayerischen Corona-Ampel	Fehler!
Textmarke nicht definiert.	
2. Rezeption.....	3
3. Service	3
4. Küche	4
4.1. Allgemein.....	4
4.2. Warenanlieferung	4
5. Reinigung.....	4
6. Wäscherei.....	4
6.1. Hauswäsche.....	4
7. Speisesaal	4
8. Tagungsräume	5
9. Hallen und Flure	5
10. Personalaufenthaltsraum und weitere Bereiche	5
11. Eigener Seminarbetrieb.....	5
12. Basilika.....	6

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1. Mitarbeiter*innen

1.1.1. Teams bilden

Die Mitarbeiter*innen in Küche, Service und Reinigung und an der Rezeption können im Bedarfsfall in zwei Teams (Team rot und Team blau) aufgeteilt werden. Damit soll gewährleistet werden, dass möglichst immer dieselben Personen zusammenarbeiten und eine evtl. Infektion nicht von Team rot auf Team blau überspringt.

1.1.2. Erhöhter Hygienebedarf

Alle Mitarbeiter*innen waschen und desinfizieren zu Dienstbeginn gründlich Ihre Hände. Im Gästekontakt sind FFP2-Schutzmasken zwingend vorgeschrieben. Ausnahme sind die Bereiche, in denen durch eine Plexiglas-Wand ein ausreichender Infektionsschutz gewährleistet ist. Dort können auch sogenannte OP-Masken oder Alltagsmasken zum Einsatz kommen.

Alle Mitarbeiter*innen dürfen nur noch die Mitarbeiter*innen-WC im Hauswirtschaftstrakt im Keller benutzen! Diese werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Im Oberen Haus werden zu diesem Zweck die Toiletten im 1. Stock ausgewiesen, markiert und für die Gäste gesperrt.

Jeglicher Bedarf an Schutzausrüstung wird vom Betrieb gestellt.

1.1.3. Einsatz von Schnelltest

Soweit verfügbar werden allen Mitarbeiter*innen mit Gästekontakt, Schnelltests zur freiwilligen Selbsttestung bei Dienstbeginn zur Verfügung.

1.2. Gäste

1.2.1. Anreise

Wo es erforderlich und möglich ist, werden den Gästen die nötigen Sicherheitsabstände (mind. 1,5 m) durch Markierungen angezeigt.

Die Schlüssel werden nach jeder Rückgabe desinfiziert.

1.1.2. Zimmer

Die Zimmer / Wohneinheiten werden gemäß der aktuell geltenden Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung belegt.

Auf den Zimmern werden bis auf weiteres keine Bibeln, Infomaterialien, Schreibgeräte, Bonbons oder ähnliches mehr ausgelegt.

1.1.3. Hygiene

Im Haus werden Desinfektionsmittelspender strategisch verteilt. So können sich die Gäste beim Betreten des Hauses die Hände desinfizieren und vor allem vor Betreten des Speisesaals. Die Spender werden täglich überprüft und ggf. neu befüllt.

Sämtliche Türen in den Gängen mit automatischer Brandschutzschließung werden, wenn möglich, offengelassen, um unnötigen Kontakt zu vermeiden.

Den Gästen werden ggf. FFP2 Schutzmasken gegen eine Ausgabegebühr zur Verfügung gestellt. Eine Packung sollte immer an der Rezeption bereit liegen. Beim Bewegen im Haus

(nicht am Tisch im SPS) und im Tagungsraum müssen die Gäste eine Schutzmaske tragen. Gäste, die sich weigern, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen bzw. keine ärztliche Befreiung zur Einsicht vorlegen können oder wollen, sind mit sofortiger Wirkung des Hauses zu verweisen. Nach Rücksprache mit der Hausleitung können zu diesem Zweck alle Mitarbeiter*innen das Hausrecht ausüben.

Aushänge und Infoblätter werden auf die geltenden Hygienevorschriften aufmerksam machen.

1.1.4. Freizeitangebote

Spiele, Bälle etc. werden aus Sicherheitsgründen nicht mehr verliehen. Das Stüberl, die Cafeteria, die Bücherstube und der Tischtennisraum bleiben geschlossen bzw. nicht benutzbar. Die Getränkeautomaten können genutzt werden und werden täglich gereinigt und desinfiziert. Tassen und Gläser für Getränke, sowie Getränke können die Gäste einzeln an der Rezeption und im Speisesaal bekommen. Die Gäste werden darüber durch Aushänge entsprechend informiert.

1.1.5. Nachverfolgung

Alle Gäste sind so datentechnisch zu erfassen, dass Sie sich über die Beleg- bzw. Seminargruppe ausfindig machen und zuordnen lassen und dass Sie sicher per Mail, Telefon oder Post kontaktiert werden können. Dies geschieht mittels eines besonderen Formulars bei der Anreise, bzw. zu Beginn des Seminars. Dabei ist dem Kirchlichen Datenschutzgesetz entsprechend Folge zu leisten.

2. Rezeption

Die Rezeption wird zusätzlich durch eine Abschirmung aus Plexiglas geschützt. Zu den Details der Zimmervergabe siehe Punkt 1.2.1.

3. Service

Die Servicekräfte müssen vor der Speisenaushändigung die Hände gründlich waschen und desinfizieren und mit Handschuhen arbeiten. Eine FFP2-Maske ist bei Gästekontakt zwingend vorgeschrieben. Ausnahmen sind zulässig in Bereichen, die durch Plexiglaswände geschützt sind. Im Speisesaal ist eine Essensausgabe installiert, bei der sich die Gäste unter Wahrung der Sicherheitsabstände ihre Mahlzeiten holen. Teller, Gläser und Besteck und Getränke werden ebenfalls dort ausgegeben. **Büfett und Selbstbedienung sind bis auf weiteres nicht möglich.**

Die Getränke werden auf einer Namensliste vermerkt und bei Abreise bezahlt bzw. in Rechnung gestellt. Bezahlt werden kann zu den normalen Bürozeiten an der Rezeption (auch bargeldlos) ansonsten beim Service zu den Mahlzeiten.

Der Wagen für das schmutzige Geschirr wird an der Tür zur Halle 2 platziert und auch über die Halle in die Spülküche gebracht. Die Gäste räumen weiterhin selbstständig ab.

Stehkaffees bzw. Bezug von Kaffee aus dem Automaten durch die Gäste ist möglich. Teebeutel und einzeln verpackte Zuckerportionen können neben den Kaffeeautomaten bereitgestellt werden. Der Aufenthalt in der Cafeteria ist allerdings nicht gestattet. Unter diesen Rahmenbedingungen können auch Stehkaffees auf Rechnung gebucht werden. Wenn der Kaffee gebucht ist, werden zusammen mit den Tassen auch die Kaffeemarken ausgegeben.

Stehkaffees und Getränkestationen in der normalen Form sind zulässig, wenn die Gruppe selbst die Verantwortung für den Infektionsschutz übernimmt und uns dies durch die Unterzeichnung eines entsprechenden Formulars bestätigt.

4. Küche

4.1. Allgemein

Besonders in der Küche ist auf eine regelmäßige Handdesinfektion zu achten. Die Arbeitsflächen werden täglich desinfiziert und die Küchentücher, Lappen etc. ausgetauscht. Auch die Griffe der Kühlungstüren im Küchenbereich und im Keller werden täglich desinfiziert.

Auf Büfets wird allgemein verzichtet.

4.2. Warenanlieferung

Lieferanten dürfen das Haus nicht mehr betreten. Die Lieferung wird direkt am Lieferanteneingang entgegengenommen und einsortiert.

5. Reinigung

Mitarbeiter*innen in diesem Bereich sollten ausschließlich mit Handschuhen arbeiten. Alle Türgriffe, Fenstergriffe, Schränke, Oberflächen, Lichtschalter etc. in den Zimmern müssen nach jeder Belegung desinfiziert werden. Besonders im Nasszellenbereich.

Die öffentlichen sanitären Anlagen werden täglich gereinigt und desinfiziert. Die öffentlichen sanitären Anlagen und die Außen-WCs am bzw. im Oberen Haus werden einmal täglich gereinigt und desinfiziert.

Kontaktflächen im öffentlichen Bereich (Türgriffe, Treppengeländer) werden einmal täglich desinfiziert und die Desinfektion in die HACCP-Dokumentation aufgenommen.

6. Wäscherei

6.1. Hauswäsche

Bei der Hauswäsche bedarf es keiner besonderen Maßnahmen. Evtl. fallen hauseigene Baumwollschutzmasken zur täglichen Reinigung an.

7. Speisesaal

Die Tische werden so gestellt, dass zwischen den einzelnen Tischen jeweils 1,5 m Abstand ist. An jeder „Tischgruppe“ können zwei Einzelgäste Platz nehmen, so dass der Abstand von 1,5 , auch während des Essen gewährt bleibt. Familien bzw. Paare können gemeinsam an einem Tisch sitzen, ohne am Tisch besondere Abstände einhalten zu müssen. Die Platzsituation an den Tischen und die Nutzung des Speisesaals durch verschiedene Gastgruppen wird jeweils dem aktuellen Stand der Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung angepasst. Die Plätze, die zur Verfügung stehen, werden entsprechend, ggf. sogar namentlich, markiert. Auf diese Weise stehen im Speisesaal maximal 26 Sitzplätze bzw. ggf. für Einzelpersonen zur Verfügung. Bei Paaren und Familien bzw. je nach Rechtslage ggf. entsprechend mehr.

Die markierten Plätze und Stühle werden nach jeder Mahlzeit mit seifenhaltigem Reinigungsmittel gereinigt.

Auf Eindecken von Deko oder Gewürzstreuern wird verzichtet. Bei Bedarf werden diese an der Essenausgabe einzeln ausgehändigt und beim Abräumen desinfiziert. Vorzugsweise werden Portionspäckchen ausgegeben.

Bei Bedarf, z.B. bei zusätzlichen Tagesveranstaltungen können Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Abendessen auf zwei Schichten verteilt werden.

FS 1: 7.30-8.15 / ME 1: 11.30-12.15 Uhr / Kaffee 1: 14.15 - 14:45 / AE1: 17.30-18.15

FS 2: 8.30-8.15 / ME 2: 12.30-13.15 Uhr / Kaffee 2: 15.00 - 15:30 / AE 2: 18.30-19.15

8. Tagungsräume

Es stehen alle Tagungsräume zur Verfügung. Hier ist nach der Formel ($4\text{m}^2/\text{Person}$) genau die Höchstbelegungszahl inkl. Referent*innen zu beachten:

- Josef-Neuhäusler-Saal: Max. 30 Personen
- Sophie Scholl: Max. 20 Personen
- Bruder Klaus: Max. 15 Personen
- Dorothee: Max. 10 Personen
- Klaus/Dorothee: Max. 25 Personen
- Werkraum UH: Max. 19 Personen
- Bauernstube Gabriele Weidl: Max. 5 Personen
- Emmeran Scharl: Max. 8 Personen
- Pater Hugolin: Max. 10 Personen
- Magdalena: Max. 4 Personen
- Paulus: Max. 8 Personen
- Petrus: Max. 4 Personen
- Schwester Sigmunda: Max. 6 Personen
- Meditationsraum Edith Stein: Max. 8 Personen

Beim Stellen der Stühle und Tische ist auf einen Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Personen zu achten.

Alle bereitgestellten Medien werden vor Bereitstellung und vor dem Ausräumen desinfiziert. Statt der Moderationskoffer werden eine Anzahl Karten und einige Stifte bereitgestellt. Wenn die Gäste mehr brauchen, wird das Material einzeln nach Bedarf zur Verfügung gestellt.

9. Hallen und Flure

Sitzgelegenheiten in den Hallen werden gemäß den Abstandregeln neu angeordnet.

10. Personalaufenthaltsraum und weitere Bereiche

Im Personalraum und in allen nicht-öffentlichen Bereichen des Hauses sind die Abstandsregeln zwingend einzuhalten. In allen Arbeitsbereichen und Pausenräumen wird ausreichend Handdesinfektionsmittel und Handpflegemittel bereitgestellt.

11. Seminarbetrieb

Bei allen Veranstaltungen stellen wir die notwendigen Abstände sicher. Es muss bei allen Methoden und Stuhlanordnungen immer ein Abstand von 1,5 m zwischen allen Personen gewährleistet sein.

Wir wählen nur Methoden, die sich unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln durchführen lassen.

Beim Ankommen und Verlassen des Gebäudes/Seminarraumes, in den Pausen sowie bei Toilettenbesuchen ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Vor Beginn des Seminars müssen sich alle TN die Hände gründlich waschen bzw. desinfizieren. Es stehen ausreichend Möglichkeiten zur Handdesinfektion zur Verfügung. Es besteht auch während des Seminars im Innenraum die Pflicht zum Tragen einer FFP2-Maske. Im Außenbereich kann bei ausreichendem Abstand auf das Tragen einer Maske verzichtet werden.

Zur Gewährleistung der Hygiene und der Reduzierung möglicherweise in der Luft vorhandener Erreger werden die Seminar- und weitere Aufenthaltsräume regelmäßig im Tagesverlauf (möglichst alle 20 Minuten) in Form von Stoßlüftung gelüftet. Unter Stoßlüftung wird ein kurzzeitiger, intensiver Luftaustausch verstanden (ca. 3 bis 10 Minuten). Die Dauer der Lüftung sollte im Sommer bis zu 10 Minuten, im Frühjahr/Herbst 5 Minuten und im Winter 3 Minuten betragen.

Ein eigener Stift und ggf. weiteres Schreibmaterial wird mitgebracht oder zur zum dauerhaften Verbleib beim TN zur Verfügung gestellt

Andere gemeinsam genutzte Materialien neben Stiften (z.B. Nachschlagewerke, EDV etc.) werden regelmäßig desinfiziert.

12. Basilika

In der Basilika dürfen sich nicht mehr als 60 Personen gleichzeitig aufhalten. Die Zahl wird anhand der aktuellen Verordnungen angepasst. Am Eingang steht ein Spender mit Handdesinfektionsmittel bereit. Innerhalb der Basilika ist der Sicherheitsabstand von 1,50 Meter einzuhalten. Die Basilika darf nur mit Mund-Nasen-Schutz betreten werden.

Bei Gottesdiensten sind die vorgegebenen Plätze zu nutzen. Bänke und Oberflächen werden nach jedem Gottesdienst desinfiziert bzw. gründlich mit seifehaltigem Reinigungsmittel gereinigt.