

Hygienekonzept des Christlichen Bildungswerks DIE HEGGE

zur Vermeidung der Verbreitung von Covid-19 und anderen Infektionskrankheiten

Das Hygienekonzept der HEGGE geht davon aus, dass der Gesundheitsschutz sowohl der Gäste als auch des Hegge-Teams (Beschäftigte und Hausgemeinschaft) höchste Priorität hat und jederzeit den gesetzlichen Anforderungen genügt. Dazu gehört u.a. die tägliche Reinigung der Seminarräume, der öffentlichen Verkehrsflächen und Toiletten mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln. In Verwaltungs- und Bürobereichen geschieht diese Reinigung einmal wöchentlich. Gästezimmer incl. Bäder sowie nicht regelmäßig genutzte Räume werden immer nach Nutzung fachgerecht gereinigt. Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften, die anzuwenden und zu überprüfen die verantwortlichen Beschäftigten angehalten sind.

Das neuartige Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies kann direkt durch die Verbreitung des Aerosol über die Schleimhäute der Atemwege geschehen oder auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden. Dies erfordert eine Anpassung des Hygienekonzepts unserer Bildungseinrichtung.

Im Rahmen der Krise um die Verbreitung des **Corona-Virus und der Covid19-Erkrankungen** haben sich die Anforderungen an die Hygienebedingungen verändert, um den Betrieb der HEGGE wiederaufnehmen und fortführen zu können. Es geht dabei einerseits um **allgemeine Hygienebedingungen** und andererseits die die Einhaltung der **notwendigen Abstände zwischen Personen**. Wir haben dazu ein Konzept entwickelt, das nach Eindämmung der Corona-Infektionen erneut zu überprüfen und ggfs. anzupassen ist.

1. Allgemeines

Auf notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Gäste ist durch entsprechende schriftliche Hinweise wie Infopapiere und Aushänge hinzuweisen. Den Beschäftigten ist ein Exemplar dieses Hygienekonzepts auszuhändigen und zusätzlich an den Infobrettern auszuhängen. Sie müssen jederzeit auskunftsfähig gegenüber den Gästen sein. Im Gebäude der HEGGE sind am Haupteingang (Windfang), in der Gäste-Teeküche, vor dem Speiseraum der Gäste und vor dem Hegge-Keller Desinfektionsmittelpender installiert. In den Hallen sind die Sitzgelegenheiten so positioniert, dass der Sicherheitsabstand von 1,50 m gewährleistet ist.

2. Beschäftigte

Alle Beschäftigten sind angewiesen, zu Hause vor Arbeitsbeginn die Körpertemperatur zu messen. Sollte die Temperatur mindestens ein $\frac{3}{4}$ Grad höher sein als gewöhnlich, dürfen sie nicht zur Arbeit kommen. Am nächsten Tag ist die Temperatur erneut zu überprüfen.

Weiterhin sind alle Beschäftigten angewiesen, unabhängig von Ihrem Arbeitsauftrag, sich häufig und regelmäßig die Hände zu waschen, beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu halten. Beim Niesen ist in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch zu niesen, das danach entsorgt werden muss.

Mindestens beim Betreten des Hauses sind die Hände fachgerecht zu waschen oder zu desinfizieren. Alle Beschäftigten sind angewiesen, auf den Verkehrswegen im Haus sowie überall dort, wo der Mindestabstand von 1,50 m nicht eingehalten werden kann, geeigneten Mund-/Nasenschutz oder Visiere zu tragen. Die Rezeption ist mit einer Plexiglaswand ausgestattet, welche die Mitarbeiterin an der Rezeption vom Tragen eines Mund-/Nasenschutzes während der Rezeptionsarbeiten entbindet. Direkter körperlicher Kontakt zu den Gästen wie zu anderen Beschäftigten ist untersagt (z.B. Händeschütteln etc.).

Alle Beschäftigten sind für die Hygiene Ihres direkten Arbeitsplatzes selbst verantwortlich (z. B. Schreibtische und -geräte etc.). Die Beschäftigten werden über dieses Hygienekonzept ausführlich unterrichtet und anlässlich notwendiger Änderungen aktuell informiert.

Halten Sie beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand – drehen Sie sich am besten weg. Niesen Sie in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch, das Sie danach entsorgen.

Die Benutzung der Teeküchen und Pausenräume der Beschäftigten ist nur bei Gewährleistung der Hygieneabstände von mindestens 1,50 m erlaubt. Sofern dies nicht möglich ist, sind andere Räume zu wählen oder die Pausen zeitversetzt wahrzunehmen. Der Umkleideraum ist nur einzeln zu benutzen und auf besondere Hygiene ist zu achten.

3. Gäste

Die Gäste werden vor Anreise mit einem entsprechenden Informationsschreiben zum Hygieneschutz informiert. Diese Information wird zusätzlich ausgelegt, ausgehängt und auf der Website verfügbar gemacht. Auf Verlangen ist den Gästen dieses vollständige Hygienekonzept zur Kenntnis zu geben. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass jederzeit die erforderlichen Hygieneabstände von 1,50 m eingehalten werden. Um das zu gewährleisten, werden Leitsysteme für die Personenströme mit entsprechenden Abstandsmarkierungen an den erforderlichen Stellen installiert, insbesondere die Laufrichtung von und zu den Mahlzeiten.

3.1 Empfang/ Rezeption

Die Gäste sind im Vorfeld einer Seminarveranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden, stellt die HEGGE geeignete Masken gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung, hat diese also in genügender Menge vorzuhalten. Beim Betreten des Hauses und auf den Gängen im Haus (Verkehrsflächen) haben die Gäste sowie das Hauspersonal einen geeigneten Mund/Nasenschutz zu tragen. Die Rezeption ist mit entsprechenden transparenten Schutzwänden versehen. Beim Check-In wird jedem Gast mit einem Infrarot-Thermometer kontaktlos die Körpertemperatur gemessen. Erforderliches Schreibgerät wird in zwei Ständern bereitgestellt: 1. Ständer: frisches, desinfiziertes Schreibgerät. 2. Ständer hinter der Schutzwand, nicht für die Gäste erreichbar: benutzte Schreibgeräte. Diese sind nach Nutzung zu reinigen und in den 1. Ständer zu stellen.

Geräte, Medien und sonstige Gegenstände sind nur in gereinigtem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe zu reinigen.

3.2 Seminarräume

Die Größen der Seminarräume bestimmen die maximale Anzahl von Personen, die sich in diesem Raum mit festem Sitzplatz und einem Sitzplan aufhalten darf. Im Einzelnen gilt:

Großer Vortragsraum (90 m²): Maximal 25 Personen

Kleiner Vortragsraum: (60 m²): Maximal 15 Personen

Die Stühle werden mit Namensschildern markiert, so dass jeder Gast im Verlaufe der Tagung nur einen Stuhl verwendet. Zusätzlich ist von der Tagungsleitung der Sitzplan anzufertigen.

Vor dem Rednerpult ist als Spuckschutz für die Gäste eine Plexiglaswand aufgestellt.

Referenten, Tagungsleitung und Gäste können im Seminarraum ihre Mund-/Nasenschutz-Masken ablegen, sobald sie ihren Platz eingenommen haben.

Die Seminarräume sind nach spätestens einer ¼ Stunde durch das Tagungspersonal kräftig zu lüften.

Beim Referentenwechsel werden Pult und Referententisch von der Tagungsleitung bzw.

Tagungsassistenten desinfiziert. Das Mikrofon ist beim Referentenwechsel mit einer neuen Plastikhülle auszustatten.

Der große Vortragsraum wird morgens gesaugt. Tische, Lichtschalter und die Türklinken werden mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt.

Ebenso werden morgens im kleinen Vortragsraum und im Leseraum die Türklinken, Lichtschalter, Tische und Stuhllehnen mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt.

3.3 Küche und Speiseraum und obere Halle

Unter Wahrung der aktuellen Abstandsregelungen stehen im Speiseraum der Gäste max. 16 Plätze zur Verfügung, wobei jeweils zwei Personen diagonal an einem Tisch sitzen.

Zusätzlich können 4 Personen im oberen Empfangszimmer sowie weitere 4 Personen in der oberen Halle sitzen.

Die Gäste sind verpflichtet, jeweils vor der Essensausgabe ihren Mund-/Nasenschutz anzulegen und sich anschließend an dem Spender in der oberen Halle ihre Hände zu desinfizieren. Das ist auch dann erforderlich, wenn die Gäste noch Nachschlag holen möchten.

Es gibt für Gäste wie auch für das Personal eine vorgeschriebene Laufrichtung, damit der nötige Abstand gewährleistet werden kann:

Die Gäste kommen von der Halle über den Serviceraum (Küchenflur) und betreten durch den Personaleingang den Speiseraum. Zum Verlassen des Speiseraums verwenden sie den normalen Ein- und Ausgang des Speiseraums. An der Tür zum Speiseraum hängt ein Schild: roter Kreis mit weißem Querbalken, „Einfahrt bzw. Eingang verboten“. Somit existiert ein Einbahnstraßen-Verfahren, um die Kontakte zu reduzieren.

Aufgrund der Enge zwischen der Tür zum Empfangszimmer, zum Serviceraum und zum Speiseraum ist ein rotes Warnschild aufgehängt: „STOPP – Bitte Abstand halten!“

Die Gäste erhalten vor der ersten Mahlzeit vom Küchenpersonal ein Namenskärtchen, mit dem sie ihren Platz im Speiseraum markieren. Der einmal gewählte Platz muss während der ganzen Tagung bei jeder Mahlzeit beibehalten werden, um eine evtl. Rückverfolgung zu gewährleisten. Das Küchenpersonal erstellt nach der ersten Mahlzeit einen Sitzplan mit Eintragung der Namen.

Die Gäste werden unter Einhaltung von Hygieneabständen mittels Markierungen und Leitsystemen zunächst zum Desinfektionsspender geleitet, wo sie zunächst ihre Hände desinfizieren. Zum Frühstück und Abendessen treten die Gäste anschließend, unter Beachtung des Hygieneabstandes, an das Buffet, das mit Abstandskette eingerichtet ist. Bei der Bedienung am Buffet haben die Gäste unbedingt einen Mund-/Nasenschutz zu tragen. Zum Mittagessen werden die Gäste in den Serviceraum geleitet. Dort stehen die Beschäftigten durch einen Servierwagen getrennt an der Speiseausgabe, tragen Mund-/Nasenschutz und waschen bzw. desinfizieren regelmäßig ihre Hände. Von ihnen wird das Essen aus dem Thermowagen auf vorgewärmte Teller ausgefüllt, ggfs. mit einer Haube abgedeckt und dem Gast auf einem Tablett gereicht. Ein abgedecktes Glas Wasser sowie Besteck ist auf den Tischen vorbereitet. Die Gäste nehmen Ihre Speisen auf einem Tablett mit zu den freigegebenen Plätzen an den Tischen und belassen das benutzte Geschirr auf den Tischen. Diese werden vom Küchenpersonal abgeräumt und gereinigt. Beim Frühstück; Nachmittagskaffee und Abendessen werden die Heißgetränke in Kannen auf die Tische gestellt, dürfen jedoch nur von jeweils einer Person ausgeschenkt werden. Andere Getränkewünsche werden beim Personal geordert und ausgegeben.

Salz, Pfeffer, Zucker, Süßstoff gibt es vom Küchenpersonal auf Anfrage.

Auch zum Nachmittagskaffee werden die Gäste in den Serviceraum geleitet. Milchkännchen und Kuchen stehen portioniert und einzeln abgedeckt an jedem Sitzplatz.

Das Küchenpersonal geht während der Essenszeiten in den Speiseraum, sammelt die Abdeckhauben und Tabletts ein.

Bei Bedarf hilft das Personal den Gästen, das Tablett an den Tisch zu bringen.

Wenn ein Gast noch etwas essen möchte, dann kann er den Nachschlag mit einem neuen Teller nachholen, nachdem er seinen Mund-/Nasenschutz wieder angelegt und erneut die Hände desinfiziert hat.

Nach dem Essen gehen die Gäste einzeln aus dem Speiseraum direkt in die Halle. Speisesaal und oberes Empfangszimmer dürfen nur zu den Mahlzeiten von den Gästen betreten werden.

Das Küchenpersonal hat keine Kugelschreiber etc. in der Küche bereitliegen. Jede Mitarbeiterin hat ihr eigenes Schreibgerät in der Kitteltasche mitzuführen.

Nähere Details zur Anordnung des Buffets und weitere Regelungen für den Küchenbereich sind in einem weiterführenden „Hygienekonzept der Hegge-Hauswirtschaft 2020“ beschrieben.

3.4 Kapelle und Gottesdienste

Der Zugang zu den Gottesdiensten wird begrenzt; die Zahl der zugelassenen Gottesdienstteilnehmerinnen und Gottesdienstteilnehmer richtet sich nach der Größe des Raumes.

Fläche der Kapelle: 98 m²: 12 Plätze zuzüglich Konvent und Zelebrant

Fläche der Empore: 66 m² abzüglich Orgel: 4 Plätze zuzüglich Organistin

Fläche der Sakristei: 10 m²: 2 Personen

Die maximal nutzbaren Plätze wurden erhoben und deutlich sichtbar markiert.

Die Abstandsregelung gilt für die Gäste, nicht für die Hausgemeinschaft.

Jeder Gottesdienstbesucher erhält vor Beginn des ersten Gottesdienstes ein Namensschild, mit dem der Sitzplatz in der Kapelle für den Seminaufenthalt markiert wird.

Ein Ordnungsdienst weist die Gottesdienstteilnehmer an ihre Plätze und stellt sicher, dass beim Betreten und Verlassen der Kapelle die Abstandsregeln eingehalten werden.

Ein Sitzplan wird angefertigt.

Hausgemeinschaft und Gäste können in der Kapelle ihre Mund-/Nasenschutz-Masken ablegen, sobald sie ihren Platz eingenommen haben.

Auf Gemeindegottesang wird verzichtet.

Die Gottesdienstteilnehmerinnen und Gottesdienstteilnehmer werden gebeten, zum Sprechen der Gebete ihr eigenes Gotteslob mitzubringen. Die Gesangbücher der Hegge werden nicht angeboten. Zum Sprechen gemeinsamer Gebetstexte werden ggfs. Textzettel erstellt, die nach dem Gottesdienst entsorgt werden.

Die Kapelle wird vor und nach den Gottesdiensten bestmöglich durchlüftet.

Das Weihwasserbecken bleibt geleert.

Regeln bei der Messfeier:

- a) Die Küsterin trägt Einmalhandschuhe beim Füllen der Patene oder desinfiziert vorher ihre Hände.
- b) Die mit Hostien gefüllte Patene steht während des Wortgottesdienstes abgedeckt auf der Kredenz. Auf den Gabengang der Gäste wird verzichtet. Zur Gabenbereitung wird die Patene von einem Konventsmitglied (stellvertretend für die Gemeinde) dem Priester zum Altar gebracht. Die Patene bleibt auch während des Hochgebets abgedeckt. Unmittelbar vor der Kommunionausteilung desinfiziert sich der Priester vor der Gemeinde sichtbar die Hände. Die Gläubigen treten nach vorne und erhalten jeweils eine Hostie.
- c) Der Spendedialog („Der Leib Christi.“ – „Amen.“) wird gemeinsam zu Beginn der Kommunionausteilung für alle gesprochen.
- d) Für die große Hostie ist eine eigene Patene zu verwenden.
- e) Nur der Zelebrant empfängt die Kelchkommunion.
- f) Die liturgischen Gefäße werden nach jeder Messfeier mit heißem Wasser gereinigt.
- g) Der Korb für die Kollekte wird nicht durch die Reihe gereicht, sondern am Ausgang aufgestellt.
- h) Der Friedensgruß erfolgt ohne Körperkontakt.

3.5 Teeküche, untere Halle und Hegge-Keller

Die Selbstbedienung an der Kaffeemaschine in der **Teeküche** der Gäste ist möglich. Die Gäste werden mit einer Infotafel darauf hingewiesen, dass sie vor Nutzung der Kaffeemaschine die Hände zu desinfizieren haben. Ein Desinfektionsspender steht bereit.

Während einer Tagung wird die Teeküche morgens und gegebenenfalls während der Mittags-, Kaffee- und Abendpause gereinigt. Das benutzte Geschirr wird gespült und das Display der Kaffeemaschine sowie Arbeitsflächen, Schrankfronten und Türklinken werden mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt.

Eine Selbstbedienung beim **Stehkaffee in der unteren Halle** ist nicht möglich. Stattdessen wird vom Personal der Hauswirtschaft oder der Rezeption der Kaffee ausgeschenkt.

Die Selbstbedienung im **Hegge-Keller** ist gestattet. Die Gäste werden mit einer Infotafel darauf hingewiesen, dass sie vor Betreten des Hegge-Kellers die Hände zu desinfizieren und Abstand zu halten haben. Ein Desinfektionsspender steht bereit.

Im Hegge-Keller werden vom Hauspersonal morgens die Gläser gespült und die Arbeitsfläche, Griffe am Gläserschrank, Tische, Stühle, Türklinken, Flaschenöffner und Aufsteller (Preisliste) mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt.

An der Spüle ist eine Infotafel angebracht: „Geschirr darf nur vom Personal gespült werden“.

3.6 Verkehrsflächen

Gäste, Personal und Hausgemeinschaft sind verpflichtet, auf den Verkehrsflächen und Gängen eine geeignete Mund-/Nasenschutz-Maske zu tragen.

Die Verkehrsflächen sind von überflüssigen Gegenständen zu befreien und regelmäßig zu reinigen.

Personen mit körperlichen Einschränkungen dürfen den Aufzug weiterhin benutzen, jedoch darf sich lediglich eine Person im Aufzug aufhalten, da kein Sicherheitsabstand möglich ist.

Alle Handläufe und Türklinken im öffentlichen Bereich werden während einer Veranstaltung täglich mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt. Bei Abwesenheit der Hauswirtschaftskräfte hat diese Aufgabe die Rezeption zu übernehmen. Dies gilt ebenso für die Kontrolle und das Auffüllen der Desinfektionsspender.

Nach Abreise der Gäste wird der öffentliche Bereich zunächst wie üblich gereinigt und anschließend desinfiziert.

Rauchen ist nach wie vor nur außerhalb des Gebäudes gestattet.

3.7 Gästezimmer

Die Gästezimmer sind unabhängig von der Bettenzahl grundsätzlich nur als Einzelzimmer zu belegen.

Die Belegung der Mehrbettzimmer mit mehreren Personen ist nur insofern gestattet, als diese Personen auch sonst in häuslicher Gemeinschaft leben.

Zum Schutz der Gäste und des Hauspersonals wird während der Seminare i.d.R. auf den Zimmerservice verzichtet. Nach Abreise werden die Gästezimmer wie üblich gereinigt und anschließend desinfiziert.

3.8 Öffentliche Toilettenanlagen

In den öffentlich zugänglichen Toilettenanlagen sind Seifenspender und Papier-Einmalhandtücher verfügbar. Hinweise auf sachgerechte Händehygiene sind bei den Waschbecken angebracht.

Textilhandtücher sind zu entfernen. Den Gästen wird dringend empfohlen, nur die Toiletten der eigenen Gästezimmer zu benutzen. Die öffentlichen Toilettenanlagen dürfen in Ausnahmefällen und nur jeweils von 1 Person betreten werden.

In den öffentlichen Toiletten an der Rezeption und im Heggekeller werden während der Veranstaltungen jeden Morgen und gegebenenfalls während der Mittags-, Kaffee- und Abendpause

die Waschbecken und Toiletten gereinigt sowie die Türklinken mit einer desinfizierenden Lösung abgewischt.

4. Seminararbeit

Die Tagungsleitungen eigener Veranstaltungen sowie die Tagungsleitungen der Gastveranstaltungen (Referent/innen) sind angehalten, Methoden der Seminararbeit anzuwenden, die garantieren, dass die Hygieneabstände eingehalten werden können. Sie haben ebenfalls dafür Sorge zu tragen, dass die Räume spätestens nach 45 Minuten gründlich gelüftet werden. Sie haben im Vorfeld die Teilnehmenden darum zu bitten, aus Hygienegründen eigenes Schreibmaterial mitzubringen und – falls dies nicht möglich ist – desinfiziertes Schreibmaterial zur Verfügung zu stellen.

Die Bildungsreferent/inne/n haben sich bei mehreren Gruppen untereinander abzustimmen, dass Pausen zu unterschiedlichen Zeiten wahrgenommen werden, um unnötige Gruppenbildungen zu vermeiden. Gleiches gilt in der Abstimmung mit der Küche. Die Koordination geschieht über die Rezeption.

5. PKW und Chauffeurdienste

Abholfahrten vom und Transferfahrten zum Bahnhof sind nur eingeschränkt möglich: Pro Fahrt kann nur eine Person transportiert werden. Es besteht hier strenge Mund-/Nasenschutzpflicht.

Für die Abholung von Ehepaaren ist das Taxiunternehmen zu beauftragen. Auch im Taxi besteht strenge Mund-/Nasenschutzpflicht.

6. Hygienebeauftragte

Am 08.05.2020 wurde Claudia Scherf zur Hygienebeauftragten der HEGGE ernannt.

7. Verbindlichkeit

Mit dem Einchecken erklären sich die Gäste mit der Einhaltung der hier genannten Verhaltensregeln einverstanden.

Aufgrund der neuartigen Situation ist dieses Hygienekonzept ständig zu überprüfen und den jeweils neuen Anforderungen anzupassen.

DIE HEGGE, 11.05.2020, aktualisiert am 13.05.2020, aktualisiert am 18.05.2020, aktualisiert am 28.05.2020, aktualisiert am 11.08.2020

Claudia Scherf
Hygienebeauftragte der HEGGE

Dorothee Mann
Leiterin der HEGGE