

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 desinfizierenden 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 durch die Verbreitung und Einatmung der Aerosole oder auch indirekt über die 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

Die Hausgäste werden auf notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensregeln sowohl im Vorfeld ihres Aufenthaltes, beim Anmeldeverfahren schriftlich (i.d.R. digital) als auch bei Anreise im Haus durch entsprechende schriftliche Hinweise wie Infopapiere und Aushänge hingewiesen. Den Beschäftigten wird ein Exemplar dieses Hygienekonzepts ausgehändigt; es ist zusätzlich im gemeinsamen digitalen Ordner auf dem Hegge-Server jederzeit einsehbar. Die Beschäftigten im Haus sind jederzeit auskunftsfähig gegenüber den Gästen. Im Gebäude der HEGGE sind am Haupteingang (Windfang), in der Gäste-Teeküche, vor dem Speiseraum der Gäste und vor dem Hegge-Keller Händedesinfektionsmittelpender 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 $\frac{1}{4}$ Grad höher sein als gewöhnlich, dürfen sie nicht zur Arbeit kommen. Am nächsten Tag ist die Temperatur erneut zu überprüfen.

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterziehen sich seit Mitte März 2021 regelmäßig wöchentlich Corona-Schnelltests, die durch geschultes Fachpersonal auf der HEGGE durchgeführt und dokumentiert werden.

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 zu tragen. Die Rezeption ist mit einer Plexiglaswand ausgestattet.

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.

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.

Die Bildungsreferentinnen und Bildungsreferenten sind angehalten, soweit wie möglich im Homeoffice zu arbeiten. Auch andere planerische und organisatorische Arbeiten, z.B. für den hauswirtschaftlichen Bereich, sollen möglichst im Homeoffice erledigt werden.

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 wird den Gästen dieses vollständige Hygienekonzept zur Kenntnis gegeben. Das Hygienekonzept ist ebenso auf der Website der HEGGE verfügbar.

Es wird unbedingt darauf geachtet, 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

Der Zugang zum Haus ist derzeit nur mit aktuellem, negativem Corona-Test, nicht älter als 24 Stunden gestattet. Corona-Tests werden nach Voranmeldung auch auf der HEGGE bei Anreise gegen eine Gebühr von 10,- Euro von geschultem Fachpersonal durchgeführt. Bei längeren Seminaren werden die Tests spätestens nach 48 Stunden wiederholt, entweder als beaufsichtigter Selbsttest in der Gruppe oder durch das Hegge-Personal.

Für Corona-Genesene entfällt die Testpflicht, ebenso für vollständig Geimpfte 14 Tage nach der Zweitimpfung. Für alle Varianten ist der schriftliche Nachweis erforderlich und wird beim Check-In geprüft.

Die Gäste werden im Vorfeld einer Seminarveranstaltung darauf hingewiesen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden, stellt die HEGGE geeignete Masken gegen Erstattung der Selbstkosten zur Verfügung. Sie hält diese also in genügender Menge vor. Beim Betreten des Hauses und auf den Gängen im Haus (Verkehrsflächen) haben die Gäste, auch immunisierte Personen, 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 werden nach Nutzung infektionsschutzgerecht gereinigt und in den ersten Ständer zurückgestellt. Geräte, Medien und sonstige Gegenstände sind nur in gereinigtem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe infektionsschutzgerecht 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 bei einer Inzidenz über 50:

Großer Vortragsraum (90 m²): Maximal 25 Personen

Kleiner Vortragsraum: (60 m²): Maximal 15 Personen

Durch Teilnahme von Angehörigen eines Hausstandes können ggfs. mehr Personen aufgenommen werden.

Bei einer Inzidenz unter 50 entfällt der Mindestabstand, jedoch gibt es feste Sitzplätze. Die Stühle werden dafür 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.

Ob Referenten, Tagungsleitung und Gäste im Seminarraum ihre Mund-/Nasenschutz-Masken ablegen können, hängt von der jeweiligen Inzidenz ab und wird jeweils bekannt gegeben.

Die Seminarräume sind nach spätestens einer ¾ Stunde durch das Tagungspersonal kräftig zu lüften.

Beim Referentenwechsel werden Pult und Referententisch von der Tagungsleitung bzw.

Tagungsassistentin infektionsschutzgerecht gereinigt. Das Mikrofon ist beim Referentenwechsel mit einer neuen Plastikhülle auszustatten.

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

Ebenso werden morgens im kleinen Vortragsraum und im Leseraum die Türklinken, Lichtschalter, Tische und Stuhllehnen mit einem infektionsschutzgerechten, VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel abgewischt.

3.3 Küche, Speiseraum und obere Halle

Unter Wahrung der aktuellen Abstandsregelungen stehen im Speiseraum der Gäste max. 16 Plätze zur Verfügung.

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

Personen aus einem gemeinsamen Haushalt können zusammensitzen, wodurch ggfs. mehr Plätze vergeben werden können.

Die Gäste, auch immunisierte Personen, 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.

Zum Frühstück und Abendessen treten die Gäste, 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 infektionsschutzgerecht regelmäßig ihre

Hände. Von ihnen wird das Essen unter Berücksichtigung der Mindesttemperatur aus dem Thermowagen auf vorgewärmte Teller ausgefüllt, ggfs. mit einer Haube abgedeckt und dem Gast auf einem Tablett gereicht. Ein abgedecktes Glas Wasser sowie auf einer Serviette liegendes 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 mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel 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 Serviceräum 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 Tablets 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. Vor und nach jeder Mahlzeit werden Speisesaal, Halle, Flur und oberes Empfangszimmer mindestens 15 Minuten quergelüftet. Die Küche wird in regelmäßigen Abständen, teilweise auch dauerhaft quergelüftet. Die Raumluft kann in der Küche durch Zuschaltung der Klimaanlage, die mit einem Abluftsystem ausgestattet ist, verbessert 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
Personen aus einem gemeinsamen Haushalt können zusammensitzen, wodurch ggfs. mehr Plätze vergeben werden können.
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 tragen auch während des Gottesdienstes ihre Mund-/Nasenschutz-Masken.
Bei einer Inzidenz über 50 wird auf Gemeindegang verzichtet, bei einer Inzidenz unter 50 darf gesungen 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 Händedesinfektionsspender steht bereit.

Während einer Tagung wird die Teeküche regelmäßig mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt. Das benutzte Geschirr wird gespült und das Display der Kaffeemaschine sowie Arbeitsflächen, Schrankfronten und Türklinken werden mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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 Händedesinfektionsspender 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 einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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

3.6 Verkehrsflächen

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

Die Verkehrsflächen werden regelmäßig mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt. 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 infektionsschutzgerecht gereinigt. Bei Abwesenheit der Hauswirtschaftskräfte hat diese Aufgabe die Rezeption zu übernehmen. Dies gilt ebenso für die Kontrolle und das Auffüllen der Händedesinfektionsspender.

Nach Abreise der Gäste wird der öffentliche Bereich mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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 mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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 wurden entfernt. 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 regelmäßig die Waschbecken, Toiletten und Türklinken mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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 das CO₂-Messgerät beachtet und 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, aktualisiert am 28.05.2021, aktualisiert am 21.06.2021

Claudia Scherf
Hygienebeauftragte der HEGGE

Dorothee Mann
Leiterin der HEGGE