

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) hohe 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.

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 fortführen zu können. Wir haben dazu ein Konzept entwickelt, das regelmäßig zu überprüfen und ggf. 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.

2. Beschäftigte

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterziehen sich seit Mitte März 2021 regelmäßig wöchentlich Corona-Schnelltests (Betriebstestung).

Weiterhin sind alle Beschäftigten angewiesen, unabhängig von Ihrem Arbeitsauftrag, sich beim Betreten des Hauses und im Laufe des Tages regelmäßig und fachgerecht die Hände zu waschen oder zu desinfizieren, 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.

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.

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.

3.1 Empfang / Rezeption

Die Rezeption ist mit einer Plexiglaswand ausgestattet.

Der Impfstatus unserer Gäste wird derzeit nicht abgefragt.

Jedoch ist bei Anreise jeweils ein amtlich bestätigter tagesaktueller, negativer Corona-Test-Nachweis erforderlich. Alternativ kann auch bei Anreise ein mitgebrachter, beaufsichtigter Selbsttest

oder gegen eine Gebühr von 10,- Euro ein Corona-Test von geschultem Fachpersonal der HEGGE durchgeführt werden. Bei längeren Seminaren werden die Tests spätestens nach 48 Stunden wiederholt, entweder als beaufsichtigter Selbsttest in der Gruppe oder durch das Hegge-Personal. Die Tests werden auch von Immunisierten, d.h. von Corona-Genesenen sowie von vollständig Geimpften verlangt.

Maskenempfehlung: Wer das Bedürfnis hat, sich zu schützen, soll weiterhin einen geeigneten Mund-Nasenschutz (FFP-2-Maske) tragen. Wir ermutigen ausdrücklich dazu! **Eine Maskenpflicht besteht nicht.**

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

3.2 Seminarräume

Der Sicherheitsabstand kann freiwillig von jeder einzelnen Person im Seminarraum umgesetzt werden.

Referenten, Tagungsleitung und Gästen wird empfohlen, im Seminarraum ihren Mund-/Nasenschutz zu tragen.

Mit einem CO₂-Messgerät wird der Anstieg der verbrauchten Luft im Seminarraum von der Tagungsleitung regelmäßig überprüft. Spätestens nach 60 Minuten sorgt die Tagungsleitung dafür, dass der Seminarraum kräftig gelüftet wird.

Der große Vortragsraum verfügt darüber hinaus über eine Abluftanlage, die von der Tagungsleitung vor Veranstaltungsbeginn einzuschalten ist.

Der große Vortragsraum ist außerdem mit einem UVC-System (SteriWhite Air Q), d.h. einem Gerät zur Luftentkeimung mit UVC-Licht ausgestattet.

Der große Vortragsraum wird morgens gesaugt. Kontaktflächen werden mit einer infektionsschutzgerechten Lösung abgewischt.

Ebenso werden morgens im kleinen Vortragsraum und im Leseraum die Kontaktflächen mit einem infektionsschutzgerechten, VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel abgewischt.

3.3 Küche, Speiseraum und obere Halle

Die Gäste sind verpflichtet, sich jeweils vor der Essensausgabe an dem Spender in der oberen Halle ihre Hände zu desinfizieren.

Den Gästen wird empfohlen, sich auf dem Weg zur Essensausgabe bzw. zum Buffet ihren Mund-/Nasenschutz anzulegen.

Sofern ein Gast bei den Mahlzeiten an einem Einzeltisch sitzen möchte, und er/sie dies bis spätestens einen Tag vor Seminarbeginn mitgeteilt hatte, ist dem Gast - -sofern der Platz verfügbar ist – ein Einzeltisch einzurichten.

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

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.

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

Hausgemeinschaft und Gästen wird empfohlen, auch während des Gottesdienstes ihre FFP-2-Masken zu tragen.

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) Kelchkommunion ist für die Gemeinde nur dann möglich, wenn der Wein in kleinen Einzelbechern gereicht werden kann.
- 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 die Kontaktflächen werden mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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 haben. Ein Händedesinfektionsspender steht bereit.

Im Hegge-Keller werden vom Hauspersonal morgens die Gläser gespült und die Kontaktflächen mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

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

Der Hegge-Keller ist mit einem UVC-System (SteriWhite Air Q), d.h. einem Gerät zur Luftentkeimung mit UVC-Licht ausgestattet.

3.6 Öffentlicher Bereich

Alle Kontaktflächen im öffentlichen Bereich werden regelmäßig infektionsschutzgerecht mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel gereinigt.

Rauchen ist nach wie vor nur außerhalb des Gebäudes gestattet.

3.7 Gästezimmer

Nach Abreise werden die Gästezimmer wie üblich mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

3.8 Öffentliche Toilettenanlagen

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

In den öffentlichen Toiletten an der Rezeption und im Hegge-Keller werden während der Veranstaltungen regelmäßig die Kontaktflächen mit einem VAH-gelisteten Flächendesinfektionsmittel infektionsschutzgerecht gereinigt.

4. PKW und Chauffeurdienste

Bei Abholfahrten vom und Transferfahrten zum Bahnhof wird empfohlen, eine FFP-2-Maske zu tragen.

5. Hygienebeauftragte

Am 08.05.2020 wurde Claudia Scherf zur Hygienebeauftragten der HEGGE ernannt.

6. Verbindlichkeit

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

Dieses Hygienekonzept ist 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, aktualisiert am 23.08.2021, aktualisiert am 12.11.2021, aktualisiert am 13.01.2022, aktualisiert am 24.01.2022, aktualisiert am 04.04.2022, aktualisiert am 25.08.2022, aktualisiert am 04.01.2023.

Claudia Scherf
Hygienebeauftragte der HEGGE

Dorothee Mann
Leiterin der HEGGE