

Hygienekonzept des Heinrich Lübke Hauses zur Vermeidung der Verbreitung von SARS-CoV-2

Version vom 09.09.2020

Um eine Verbreitung des Corona-Virus weiterhin entgegenzuwirken haben wir ein ausführliches Hygienekonzept nach Vorgaben des RKI entworfen.

Ausgangslage:

Das neuartige Corona-Virus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg erfolgt vorwiegend über Aerosole und die Tröpfcheninfektion. Dies kann direkt über die Schleimhäute der Atemwege geschehen oder auch indirekt über Hände, die dann mit Mund-oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden (Schmutz-Schmierinfektion).

Im Rahmen der Krise um die Verbreitung des Corona-Virus und der Covid19-Erkrankungen haben sich aktuell die Anforderungen an die Hygienebedingungen verändert um den Betrieb unseres Hauses wiederaufnehmen und fortführen zu können. Dies erfordert eine Anpassung des Hygienekonzepts unserer Ferien-, Tagungs- und Bildungseinrichtung.

Es geht dabei einerseits um allgemeine Hygienebedingungen und andererseits um die Einhaltung der notwendigen Abstände zwischen Personen. Wir haben dazu ein Konzept entwickelt, welches je nach Stand der Corona-Infektionen erneut zu überprüfen und ggf. anzupassen ist.

Das Hygienekonzept des Heinrich Lübke Hauses basiert auf der Tatsache, dass der Gesundheitsschutz unserer Gäste, als auch der unserer Beschäftigten, höchste Priorität hat und jederzeit den gesetzlichen Anforderungen entspricht/genügt.

Die Coronaschutzverordnung ist Grundlage allen Handelns.

1. Allgemeines

Auf gewünschte und notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Gäste wird durch entsprechende schriftliche Hinweise und Aushänge hingewiesen. Den Mitarbeiter*innen ist ein Exemplar dieses Hygienekonzepts bekanntgemacht worden.

Zusätzlich ist es im Foyer für alle sichtbar ausgehängt.

Im Gebäude sind an den relevanten Stellen Desinfektionsmittelspender installiert.

Die Seminarräume sowie die öffentlichen Verkehrsflächen werden täglich mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln gereinigt. Allgemein zugängliche Sanitärräume werden mind. zweimal täglich gereinigt. Dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung.

Kontaktflächen werden regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt.

In Verwaltungs- und Bürobereichen geschieht diese Reinigung einmal wöchentlich. Nicht regelmäßig genutzte Räume und Anlagen werden immer nach Nutzung fachgerecht gereinigt.

2. Mitarbeiter*innen

Alle Mitarbeiter*innen sind angewiesen, unabhängig von Ihrem Arbeitsauftrag, sich häufig und regelmäßig die Hände zu waschen, sowie beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu halten. Es ist in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch zu niesen, das danach entsorgt werden muss. Das gilt auch beim Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Mindestens beim Betreten des Gebäudes sind die Hände fachgerecht zu desinfizieren. Alle Mitarbeiter*innen mit direktem Kundenkontakt sind angewiesen, einen geeigneten Mund-/ Nasenschutz zu tragen. Die notwendigen Masken für die Mitarbeiter*innen werden zur Verfügung gestellt. Direkter körperlicher Kontakt zu den Gästen wie zu anderen

Mitarbeiter*innen ist strikt untersagt (z.B. Händeschütteln). Alle Mitarbeiter*innen sind für die Hygiene Ihres direkten Arbeitsplatzes selbst verantwortlich (beispielweise Schreibtische und Schreibgeräte).

Die Benutzung der Pausenräume der Mitarbeiter*innen ist nur bei Gewährleistung des Hygieneabstands von mindesten 1,50 m erlaubt. Umkleideräume sind nur einzeln zu benutzen und auf besondere Hygiene ist hier zu achten.

3. Gäste

Die Gäste werden mit einem entsprechenden Informationsschreiben zum Hygieneschutz im Vorfeld der Anreise informiert. Diese Information wird zusätzlich an der Rezeption ausgehängt. Auf Verlangen ist den Gästen das vollständige Hygienekonzept zur Kenntnis auszuhändigen.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass jederzeit die erforderlichen Hygieneabstände von 1,50 m eingehalten werden. Um das zu gewährleisten, sind Leitsysteme mit entsprechenden Abstandsmarkierungen an den erforderlichen Stellen installiert.

4. einzelne Räume/Bereiche im Haus

Alle Räume werden regelmäßig stoßgelüftet. Fenster auf Kippstellung unterstützen den Luftaustausch.

4.1. Empfang/ Rezeption

Die Gäste werden im Vorfeld einer Seminarveranstaltung bzw. eines Ferienaufenthaltes darauf hingewiesen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden, stellt das Heinrich Lübke Haus geeignete Masken gegen Erstattung der Kosten zur Verfügung.

Von allen Gästen werden die vollständigen Kontaktdaten erfasst.

Beim Check-In/Check-Out ist der Anmeldebereich mit transparenten Schutzwänden versehen. Erforderliches Schreibgerät wird desinfiziert bereitgestellt. Geräte, Medien und sonstige Gegenstände werden nur in desinfiziertem Zustand ausgegeben. Es dürfen maximal 3 Personen gleichzeitig unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern vor die Rezeption treten. Weitere Gäste warten – ebenfalls unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern – vor dem Haupteingang.

4.2. Seminarräume

In den Seminarräumen sind die Sitzgelegenheiten so positioniert, dass der Sicherheitsabstand von 1,50 m gewährleistet ist. Im Seminar ist kein Sicherheitsabstand notwendig, wenn es fest zugewiesene Sitzplätze gibt und ein Sitzplan erstellt wird. Der Mund-/Nasenschutz ist nur bei Verlassen des Sitzplatzes zu tragen. Der Seminarraum wird nach spätestens 30 bis 45 Minuten stoßgelüftet.

4.3. Küche und Speisesaal

Die Selbstbedienung am Buffet im Speisesaal ist gestattet. Alle Gäste müssen sich beim Betreten des Speisesaals die Hände desinfizieren. Weiterhin ist der Mund-/Nasenschutz dringend notwendig, wenn der Gast sich nicht an seinem Platz/Tisch befindet.

Die Gäste werden unter Einhaltung von Hygieneabständen mittels Markierungen und Leitsystemen zu den Buffets geleitet. An den Buffets sind transparente Schutzwände vorhanden.

Die Mitarbeiter*innen im Speisesaal tragen Mund-/Nasenschutz und Handschuhe.

Die Gäste nehmen Ihre Speisen mit zu den freigegebenen Plätzen an den Tischen. Es ist vorgegeben, wer an welchem Tisch sitzt. Die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind.

Das benutzte Geschirr verbleibt auf dem Tisch und wird von den Servicekräften abgeräumt. Jeder Tisch wird nach dem Essen gründlich gereinigt und desinfiziert. Je nach Belegung muss in zwei oder mehr Schichten gegessen werden. Die Tische werden jedoch nur einmal vergeben, so dass jeder Gast immer einen festen Sitzplatz hat.

4.4. Bierstube, Freizeiträume und Café Möhneblick

Die Bierstube (Hude-Klaue) bzw. der Pavillon öffnen am Abend lediglich zum Abholen von Getränken durch die Gäste. An der Kasse der Hude-Klaue bzw. im Pavillon auf der Terrasse ist ein transparenter Schutzschild installiert. Die Mitarbeiter*innen in der Hude-Klaue tragen zusätzlich einen Mund-/Nasenschutz.

Auf Bargeldzahlung soll weitgehend verzichtet werden. Dafür sind EC-Cash-Geräte angeschafft worden.

Es gibt in der Hude-Klaue einen separaten Ein- und Ausgang. Diese sind entsprechend markiert. Ein längerer Aufenthalt in der Hude-Klaue ist nicht gestattet. Auf der Terrasse und der angrenzenden Wiese sind die 1,5 m Abstände ebenfalls einzuhalten. Die Tisch- und Stühle-Kombinationen sind entsprechend aufgestellt.

Das Hallenschwimmbad ist unter der Berücksichtigung der Hygieneschutzregeln für Hausgäste geöffnet. Maximal 4 Personen oder 2 Familien dürfen sich gleichzeitig im Schwimmbad aufhalten. Das Becken ist durch eine Trennlinie in zwei Hälften geteilt. Den Gästen stehen Benutzungszeiten (Blöcke von einer halben bis zu einer Stunde) zur Verfügung. Eine entsprechende Liste liegt an der Rezeption aus. Hier können sich die Gäste eintragen lassen. Die Nutzungsbedingungen sind auch durch Aushang veröffentlicht.

Die Sauna ist mit einer Mindesttemperatur von 80 Grad nutzbar. Die Nutzung ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind.

Die Kegelbahn ist lediglich mit max. 10 Personen zu nutzen. Auch hier gilt die Einhaltung von Hygieneabständen. Nach jeder Nutzung werden das Mobiliar und die Kugeln gründlich gereinigt. Die Namen der Personen, die die Kegelbahn gleichzeitig nutzen, werden schriftlich festgehalten. Die Gruppe erstellt eine Namensliste und hinterlässt diese dann anschließend an der Rezeption.

Das Café Möhneblick öffnet zu den ausgewiesenen Zeiten. Die Gäste werden an der Theke im Speisesaal bedient. Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zur Theke ist angezeichnet. An der Kasse ist ein transparenter Schutzschild aufgebaut. Die Mitarbeiter*innen hinter der Theke tragen einen Mund-/Nasenschutz. Der Zugang erfolgt über den Haupteingang durch den Speisesaal, der Ausgang erfolgt durch den Ausgang der Cafeteria. Eine Markierung weist darauf hin. Der Verzehr ist während der Öffnungszeiten in der Cafeteria und im Speisesaal möglich. Auch hier gilt die Einhaltung von Hygieneabständen.

4.5. Verkehrsflächen

Die Verkehrsflächen sind von überflüssigen Gegenständen befreit und werden regelmäßig gereinigt. Der Aufzug wird für den Personentransport grundsätzlich geschlossen. Personen mit körperlichen Einschränkungen dürfen den Aufzug benutzen, sofern die Sicherheitsabstände eingehalten werden können. Maximal zwei Personen dürfen sich in diesem Ausnahmefall gleichzeitig im Aufzug aufhalten.

Türklinken, Licht- und weitere Bedienschalter werden dreimal täglich desinfiziert. Bei Abwesenheit der Reinigungskräfte übernehmen diese Aufgabe die Mitarbeiter*innen der Rezeption. Dies gilt ebenso für die Kontrolle und das Auffüllen der Desinfektionsspender. Rauchen ist nach wie vor nur außerhalb des Gebäudes gestattet. Gruppenbildungen sind zu vermeiden.

4.6. Gästezimmer

Die gemeinsame Nutzung eines Zimmers ist nur Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Das Reinigungspersonal betritt das Zimmer nur sofern die Gäste sich nicht in den Zimmern aufhalten.

Die Zimmerreinigung erfolgt bei kürzeren Aufenthalten (bis zu 3 Übernachtungen) nur nach Abreise. Sowohl in Zimmern wie in den Gemeinflächen werden alle Kontaktflächen wie Stühle, Tische und (ggf.) Polster nach Gebrauch/Abreise bzw. in regelmäßigen Abständen mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt.

4.7. Toilettenanlagen

In allen öffentlich zugänglichen Sanitäreinrichtungen sind Händedesinfektionsmittel, Seifenspender und Papier-Einmalhandtücher verfügbar. Hinweise auf sachgerechte Händehygiene sind bei den Waschbecken angebracht. Den Gästen wird dringend empfohlen nur die Toiletten der eigenen Gästezimmer zu benutzen. Die öffentlichen Toilettenanlagen dürfen nur von maximal 2 Personen gleichzeitig betreten werden.

4.8. Kapelle

Die Kapelle dient dem persönlichen Gebet bzw. der persönlichen Meditation. Die Nutzung der Kapelle durch die Gäste ist unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern möglich.

Angebote für alle Gäste durch Mitarbeiter*innen des Hauses wie Morgen- und Abendlob und (Wort-)Gottesdienste sind unter Berücksichtigung der von den Kirchen und Religionsgemeinschaften aufgestellten Beschränkungen zur Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln möglich. Ein Mund-/Nasenschutz ist während dieser Zeit bei ausreichendem Abstand zu den Teilnehmer*innen nicht erforderlich. Gesänge sind nur mit Mund-/Nasenschutz erlaubt.

5. Seminararbeit

Die pädagogischen Mitarbeiter*innen in eigenen Veranstaltungen sowie die Tagungsleitungen der Gastveranstaltungen (Referent*innen) sind angehalten, geeignete Methoden und Settings der Seminararbeit anzuwenden. Diese sollen garantieren, dass die Hygieneabstände jederzeit eingehalten werden können. Ein Mund-/Nasenschutz ist während der Seminararbeit nicht erforderlich.

Die jeweiligen Seminarleitungen tragen dafür Sorge, dass die Räume spätestens stündlich 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 Referent*innen haben sich bei mehreren Gruppen untereinander abzustimmen, so 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.

Martin Weimer
Geschäftsführer