

Schutz- und Hygiene-Konzept der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee

Stand: 01.06.2022



Mit dem vorliegenden Hygienekonzept stellt die Schwäbische Bauernschule sicher, dass die Vorgaben der aktuellen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg berücksichtigt und umgesetzt wird, um Gäste und Mitarbeitende während ihres Aufenthalts in der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee optimal zu schützen. Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzepts gewährleisten wir einen Betriebsablauf, der durch das Coronavirus SARS-CoV-2 bedingte Risiken weitestgehend reduziert. Unser Hygienekonzept ist online unter www.schwaebische-bauernschule.de abrufbar.

Weil uns das Wohl unserer Gäste sehr am Herzen liegt und wir Sorge dafür tragen, dass das Leben und Lernen in der Schwäbischen Bauernschule weiterhin mit Freude möglich ist, achten wir gemeinsam darauf, dass die nachfolgenden Schutzmaßnahmen unsere Gesundheit bewahren.

Inhalt

1. ZENTRALE HYGIENEMAßNAHMEN	3
1.1 BETRETEN UND AUFENTHALT IN DER SCHWÄBISCHEN BAUERSCHULE	3
1.2 ABSTANDSREGELN.....	3
1.3 HYGIENEMAßNAHMEN.....	4
2. ARBEITSBEREICHE DER SCHWÄBISCHEN BAUERSCHULE.....	4
2.1 ANMELDUNG/EMPFANGSBEREICH	4
2.2 ÜBERNACHTUNG	5
2.2 SEMINARBETRIEB.....	5
2.3 HAUSWIRTSCHAFT	5
2.3.1 GRUNDSÄTZE IN DER HAUSWIRTSCHAFT.....	5
2.3.2 VERPFLEGUNG UND AUFENTHALT	6
<i>FRÜHSTÜCK</i>	6
<i>MITTAGESSEN</i>	6
<i>ABENDESSEN</i>	6
<i>PAUSENVERPFLEGUNG: ZWEITES FRÜHSTÜCK/KAFFEE UND KUCHEN</i>	6
<i>ABRÄUMEN</i>	6
<i>GETRÄNKEVERSORGUNG</i>	7
<i>ABENDRÄUME</i>	7
2.3.3 WAREN BESCHAFFUNG	7
2.3.4 REINIGUNG.....	7
<i>REINIGUNGSSTANDARD</i>	7
<i>ZIMMERREINIGUNG</i>	7
<i>HYGIENE IM SANITÄRBEREICH:</i>	7

1. ZENTRALE HYGIENEMAßNAHMEN

Das Coronavirus SARS-CoV-2 ist von Mensch zu Mensch übertragbar.

„Der Hauptübertragungsweg für SARS-CoV-2 ist die respiratorische Aufnahme virushaltiger Partikel, die beim Atmen, Husten, Sprechen, Singen und Niesen entstehen.“¹

Daraus leiten sich für unser Bildungshaus die nachfolgenden Hygienevorgaben ab.

1.1 BETRETEN UND AUFENTHALT IN DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE

Für den Zutritt und Aufenthalt in der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee gelten rechtlichen Bestimmungen der aktuell gültigen Corona Verordnung von Baden-Württemberg.

Für Beschäftigte und Gäste, die nachfolgende Kriterien erfüllen besteht ein Zutrittsverbot, wenn:

- sie einer Absonderungspflicht im Zusammenhang mit dem Coronavirus unterliegen
- wenn sie die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Atemnot, Fieber, neu auftretender Husten, Geruchs- und Geschmacksverlust aufweisen.

Grundsätzlich sind die aktuellen Bestimmungen für die Einreise nach Deutschland entsprechend der „Verordnung zum Schutz vor einreisebedingten Infektionsgefahren in Bezug auf das Coronavirus SARS-CoV-2“ zu berücksichtigen und entsprechend danach zu handeln.

Diese Hinweise zum Zutritt, Abstand, Hygiene etc. sind in den Eingangsbereichen unserer drei Häuser – Fachwerkhaus, Haus am Wald und Haus Seeblick – angebracht.

Beim Betreten unserer Häuser und dem Benutzen der Begegnungsflächen und Verkehrswegen in den Gebäuden (Treppenhäuser, Fluren, Toiletten) und auch während des Aufenthalts im Seminarraum sind Gäste und Beschäftigte aufgefordert, eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung (mit den Kriterien wie unter 1.1 dieses Hygienekonzepts aufgeführt) zu tragen.

Vor Anreise und Aufenthalt während eines Seminars in der Schwäbischen Bauernschule werden die Teilnehmenden durch den Veranstaltenden rechtzeitig über Zutritts- und Teilnahmeverbote und Hygienevorgaben in Form dieses Hygienekonzeptes informiert.

1.2 ABSTANDSREGELN

Während des Aufenthalts in der Schwäbischen Bauernschule ist zu allen Anwesenden ein Abstand von mindestens 1,5 Metern empfohlen.

In den Seminarräumen stellen wir sicher, dass die Raumkapazitäten nach der jeweiligen Gruppengröße berücksichtigt werden. An den Aufzügen sind Hinweise angebracht, die die alleinige Nutzung bzw. die Nutzung des Treppenhauses vorsehen.

¹ Quelle:

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Steckbrief.html;jsessionid=A52F9F60155E3BBEAB9E05F9A690E881.internet092?nn=13490888#doc13776792bodyText2 abgerufen am 25.11.2021.

1.3 HYGIENEMAßNAHMEN

An den Eingangsbereichen der Seminarräume sind Hygienetipps mit Hinweisen zur Vermeidung von Körperkontakt und Händeschütteln und Hinweise zur Husten- und Niesetikette (hrsg. von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) angebracht.

Gründliche Händehygiene

In den Eingangsbereichen der drei Häuser weisen wir auf das Erfordernis des Händewachsens hin. Entsprechend der Hygienevorschrift sind in allen öffentlichen Toiletten Anleitungen zum richtigen Händewaschen angebracht sowie ausreichend Handwaschmittel sowie nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern, alternativ Handdesinfektionsmittel, verfügbar. Darüber hinaus bieten wir in den Eingangsbereichen der Häuser sowie vor allen Seminarräumen und dem Speisesaal die Möglichkeit zur Handdesinfektion an.

Hygienemaßnahmen für Mitarbeitende

Die Einweisung der Mitarbeitenden in das Hygienekonzept und die Verpflichtung zur Einhaltung ist durch die Schulleitung erfolgt; für die Sicherstellung der Einhaltung des empfohlenen Mindestabstandes zu Gästen von Seiten der Mitarbeitenden sehen wir als Selbstverpflichtung. Verantwortlich für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen sind die Schul- sowie die Hauswirtschaftsleitung.

Im Arbeitsbereich von Verwaltung und Pädagogik haben wir sichergestellt, dass Oberflächen und Gegenstände, die häufig von Personen berührt werden, regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Im Rahmen der Mitarbeitendenunterweisung ist sichergestellt, dass alle Beschäftigten über die Corona-Pandemie bedingten Vorschriften, Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben insbesondere hinsichtlich der Infektionsgefährdung von Mitarbeitenden und Gästen hinreichend unterwiesen und informiert sind und zum Einhalten der allgemeinen Pflichten verpflichtet sind.

2. ARBEITSBEREICHE DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE

2.1 ANMELDUNG/EMPFANGSBEREICH

An der Rezeption stellen wir sicher, dass der notwendige Abstand zwischen Personal und Gästen eingehalten wird. Dazu haben wir zum Schutz vor Tröpfchen eine Plexiglasscheibe an der Rezeption angebracht, sodass die Anmeldung reibungslos erfolgen kann.

Die an der Rezeption häufig berührten Arbeitsgeräte und Oberflächen werden von den Verwaltungsmitarbeitenden regelmäßig gereinigt.²

Die Begleichung der in Anspruch genommenen Leistungen in der Schwäbischen Bauernschule erfolgt in der Regel per Rechnungsstellung.

² Vgl. CoronaVO §7 Abs. (1) vom 15.09.2021 in der ab dem 27.12.2021 gültigen Fassung.

2.2 ÜBERNACHTUNG

Die Unterbringung unserer Gäste erfolgt je nach gebuchter Leistung in Einzel- oder in Zwei-Bett-Zimmern.

Die Zimmerschlüssel werden an der Anmeldung einzeln ausgegeben.

2.2 SEMINARBETRIEB

Wir stellen sicher, dass unsere Seminargestaltung den gültigen Corona-Verordnungen von Baden-Württemberg entsprechen.

Entsprechend der Art des Seminars stellen wir bei Bedarf personalisiertes Arbeitsmaterial zur Verfügung.

Sind aus methodisch-didaktischen Gründen Gruppenarbeiten geplant, so dies möglich; wir empfehlen nach wie vor die Einhaltung des empfohlenen Mindestabstandes.

Die Seminarleitung stellt sicher, dass im Seminarraum mehrmals täglich eine Querlüftung bzw. Stoßlüftung bei vollständig geöffneten Fenstern/Türen über mehrere Minuten vorgenommen wird.

Alle sich im Raum befindenden Seminartische, Armlehnen, Lichtschalter, Türgriffe, und alle weiteren Griffbereiche, die häufig von Personen berührt werden, werden regelmäßig sorgfältig mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel gereinigt.

Die Pausenzeiten der einzelnen Gruppen werden von uns so organisiert, dass sich nach Möglichkeit jeweils nur eine Gruppe in dem dafür ausgewiesenen Verpflegungsbereich aufhalten kann.

Um Stoßzeiten zu vermeiden, stellt die Seminarleitung sicher, dass Toilettenbesuche während der Unterrichtszeiten erfolgen können.

2.3 HAUSWIRTSCHAFT

2.3.1 GRUNDSÄTZE IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Die Hauswirtschaft der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee arbeitet nach dem System Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Die dazugehörigen Hygieneauflagen sind in einem Handbuch dokumentiert. Das hauswirtschaftliche Personal hat dazu eine entsprechende Unterweisung erhalten.

Zusätzlich stellen wir folgende Maßnahmen sicher:

Alle Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft/Haustechnik haben Zugang zu ausreichend Hygienemitteln wie Schutzhandschuhen, Antigenschnelltests (falls es einen Verdacht auf eine Coronainfektion gibt), Mund-Nasen-Bedeckungen, Desinfektionsmittel etc. Die Mitarbeitenden sind angewiesen, ausschließlich Arbeitskleidung zu tragen, die täglich gewechselt wird und zuvor mit mindestens 60°C gewaschen wurde. Vor Arbeitsantritt dürfen jeweils nur zwei Mitarbeiterinnen gleichzeitig den Umkleideraum nutzen.

Vor dem Arbeitsbeginn ist eine gründliche Handhygiene vorzunehmen. Für die Mitarbeitenden im hauswirtschaftlichen Bereich ist eine gesonderte Einweisung in das Hygienekonzept mit Hinweisen zum Arbeitsschutz erfolgt.

Alle Mitarbeitenden werden darauf hingewiesen, dass sie die für ihren Arbeitseinsatz erforderlichen Arbeitsmaterialien – soweit möglich – personalisieren, um einen Austausch

untereinander zu vermeiden. Nach Arbeitsende sind alle Mitarbeitenden für die Reinigung und Desinfektion ihrer Arbeitsmaterialien zuständig.

2.3.2 VERPFLEGUNG UND AUFENTHALT

Die Seminarleitung stellt vor Seminarbeginn sicher, dass Sonderkostformen und Wünsche in Bezug auf vegetarische Kost, an die Verwaltung weitergegeben werden.

Vor dem Betreten des Speisesaals steht für alle Gäste Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Beim Betreten des Speisesaals ist das Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung bis zum Sitzplatz und auf den Verkehrswegen innerhalb des Speisesaals freiwillig gestattet.

Am Buffet tragen wir Sorge, dass die Speisen durch einen baulichen Spuckschutz abgedeckt werden.

Ausgabe der Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) erfolgt in folgender Weise:

FRÜHSTÜCK

Das Frühstück erfolgt als Selbstbedienungsbuffet mit entsprechenden Spuckschutz-Vorrichtungen. Kaffee und Milch sind am Tisch verfügbar. Alle weiteren Getränke bieten wir zur Selbstbedienung an. Es wird empfohlen, dass vor dem Betreten des Speisesaals die Hände entweder gründlich gewaschen und/oder desinfiziert werden.

MITTAGESSEN

Das Mittagessen erfolgt über den Schüssel-Service durch das hauswirtschaftliche Personal.

ABENDESSEN

Das Abendessen erfolgt in der Regel wie das Frühstück in Form eines Selbstbedienungsbuffets. Auch wird die Einhaltung des Mindestabstandes am Buffet bis zum Sitzplatz im Speisesaal empfohlen.

PAUSENVERPFLEGUNG: ZWEITES FRÜHSTÜCK/KAFFEE UND KUCHEN

Das zweite Frühstück und die Ausgabe von Kaffee und Kuchen am Nachmittag erfolgen durch eine Verpflegungsstation im ausgewiesenen Bereich. Auch hier gilt die Empfehlung zum Einhalten des Mindestabstandes zu anderen Gästen. Unsere Gäste dürfen sich selber bedienen; wir empfehlen, dass sie für das Wegnehmen der Speisen eine Zange/Kuchenschaufel verwendet wird und bitten darum, dass der Spuckschutz adäquat berücksichtigt wird.

ABRÄUMEN

Wir bitten unsere Gäste weiterhin um Ihre Mithilfe, das benutzte Geschirr auf den dafür vorgesehenen Geschirrwagen zu stellen.

GETRÄNKEVERSORGUNG

Die Selbstbedienung an den Getränkestationen erfolgt wie bisher auf Vertrauensbasis. Die Teilnehmenden legen den Obolus für ihre Getränke in die vorgesehene Kasse im Seminarraum/Speisesaal/Abendraum.

ABENDRÄUME

Die Abendräume werden entsprechend der Gruppengröße zugewiesen, sodass die empfohlenen Sicherheitsabstände gewährleistet sind.

2.3.3 WARENBSCHAFFUNG

Wir stellen sicher, dass der Wareneinkauf (Lebensmittel, etc.) durch unsere bisherigen Lieferanten soweit wie möglich telefonisch oder digital erfolgt. Wir tragen Sorge dafür, dass bei der Warenannahme die Abstands- und Hygieneregeln eingehalten werden oder soweit möglich kontaktlos erfolgt.

Verantwortlich zeichnet sich das Team der Hauswirtschaftsleitung (Leitung, Stellvertretung, Koch).

2.3.4 REINIGUNG

REINIGUNGSSTANDARD

Alle Räume sowie Oberflächen und Gegenstände innerhalb der Verkehrsflächen wie Tischflächen, Armlehnen, Handläufe, Türgriffe und Lichtschalter werden während des Seminarbetriebs regelmäßig (täglich) von unserem hauswirtschaftlichen Personal gereinigt und desinfiziert. Im Speisesaal werden die Oberflächen in festgelegten Zeitabständen angemessen gereinigt und desinfiziert.

ZIMMERREINIGUNG

Nach Abreise des Gastes wird das Gästezimmer vom hauswirtschaftlichen Personal gereinigt und desinfiziert. Textilien (Bettwäsche, Handtücher etc.) werden nach jedem Gast gewechselt und mit einem desinfizierenden Verfahren gewaschen. Bei Gästen mit einem Mindestaufenthalt von drei Nächten erfolgt während des Aufenthalts eine weitere Zimmerreinigung und Kontrolle.

HYGIENE IM SANITÄRBEREICH:

In den öffentlichen Toiletten stellen wir sicher, dass ausreichend Flüssigseife, Papiereinmalhandtücher und Desinfektionsmittel vorhanden sind. Für die Papiereinmalhandtücher sind Müllbehälter zur Entsorgung bereitgestellt.

An den Toilettentüren weisen wir auf den empfohlenen Sicherheitsabstand und die Personenbegrenzung zur gleichzeitigen Nutzung des Sanitärbereichs hin.

Die Sanitärbereiche werden von unserem hauswirtschaftlichen Personal mindestens täglich gereinigt.