

Schutz- und Hygiene-Konzept der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee

Stand: 08.04.2022



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 BAUERNSCHULE	3
1.2 ABSTANDSREGELN.....	4
1.3 HYGIENEMAßNAHMEN.....	4
2. ARBEITSBEREICHE DER SCHWÄBISCHEN BAUERNSCHULE.....	5
2.1 ANMELDUNG/EMPFANGSBEREICH	5
2.2 ÜBERNACHTUNG	5
2.2 SEMINARBETRIEB.....	5
2.3 HAUSWIRTSCHAFT	6
2.3.1 GRUNDSÄTZE IN DER HAUSWIRTSCHAFT.....	6
2.3.2 VERPFLEGUNG UND AUFENTHALT	6
<i>FRÜHSTÜCK</i>	7
<i>MITTAGESSEN</i>	7
<i>ABENDESSEN</i>	7
<i>PAUSENVERPFLEGUNG: ZWEITES FRÜHSTÜCK/KAFFEE UND KUCHEN</i>	7
<i>ABRÄUMEN</i>	7
<i>GETRÄNKEVERSORGUNG</i>	8
<i>ABENDRÄUME</i>	8
2.3.3 WAREN BESCHAFFUNG	8
2.3.4 REINIGUNG.....	8
<i>REINIGUNGSSTANDARD</i>	8
<i>ZIMMERREINIGUNG</i>	8
<i>HYGIENE IM SANITÄRBEREICH:</i>	8

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 unterliegen²
- wenn sie die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Atemnot, Fieber, neu auftretender Husten, Geruchs- und Geschmacksverlust aufweisen.
- sie keine FFP 2 oder vergleichbare Maske wie beispielsweise KN95, N95, KF 94, KF 95 tragen.
- Beschäftigte oder Gäste keinen tagesaktuellen Antigenschnelltest vorzeigen können oder vor Ort nicht durchführen wollen.

Von allen Gästen, die sich mehrere Tage in der Schwäbischen Bauernschule aufhalten, verlangen wir täglich einen Antigenschnelltest zur Selbsttestung.

Für Beschäftigte gilt, dass an jedem Arbeitstag vor Arbeitsbeginn ein Schnelltest unter Aufsicht durchzuführen ist. Diese Regelung ist unabhängig von ihrem Immunstadium.

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. Zu berücksichtigen gilt, dass vor der Einreise der zuständigen Behörde der geforderten Angaben durch die Nutzung des Einreiseportals (mittels digitaler Einreiseanmeldung) mitzuteilen sind.³ Es ist im Einzelfall zu überprüfen, ob eine Absonderungspflicht z.B. bei Einreise aus deinem Virusvariantengebiet oder Hochrisikogebiet vorliegt.

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. Wir bitten unsere Gäste, entsprechende medizinische Mund-Nasen-Bedeckungen

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.

² Vgl. CoronaVO Absonderung vom 10.01.2021 in der ab dem 30. Oktober 2021 gültigen Fassung.

³ Vgl. CoronaEinreiseV §3 Abs. (2) vom 28.09.2021 in der ab dem 08.11.2021 gültigen Fassung.

in ausreichender Anzahl selbst mitzubringen. Im Bedarfsfall kann eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung an der Rezeption erworben werden.

Vor Anreise und Aufenthalt während eines Seminars in der Schwäbischen Bauernschule werden die Teilnehmenden durch den Veranstaltenden rechtzeitig über Zutritts- und Teilnahmeverbote, der Testpflicht vor Beginn der Veranstaltung, Abstandsregelungen 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 einzuhalten, soweit die Corona-Verordnung nichts anderes zulässt.⁴ Hinweise auf das Abstandsgebot sind an allen Eingangsbereichen der Häuser, der Seminarräume, der Verwaltung als auch des Speisesaals angebracht.

In den Seminarräumen stellen wir sicher, dass der Sicherheitsabstand von 1,5 Metern bei der Anordnung von Stühlen und Tischen eingehalten wird und die Raumkapazitäten berücksichtigt werden. An den Aufzügen sind Hinweise angebracht, die die alleinige Nutzung bzw. die Nutzung des Treppenhauses vorsehen.

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 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.⁵

Im Rahmen der Mitarbeitendenunterweisung ist sichergestellt, dass alle Beschäftigten über die Corona-Pandemie bedingten Vorschriften, Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben

⁴ Vgl. CoronaVO §2 v. 15.09.2021 in der ab dem 27.12.2021 gültigen Fassung.

⁵ Vgl. CoronaVO §7 Abs. (1) vom 15.09.2021 in der ab dem 27.12.2021 gültigen Fassung.

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.

An der Rezeption weisen wir darauf hin, dass das Abstandsgebot einzuhalten und das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in den Begegnungsflächen und Verkehrswegen wie Fluren und Treppenhäusern erforderlich ist.

Die an der Rezeption häufig berührten Arbeitsgeräte und Oberflächen werden von den Verwaltungsmitarbeitenden regelmäßig gereinigt.⁶

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

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.

Die Seminarleitung verpflichtet sich zu Seminarbeginn, die Teilnehmenden umfassend über die Hygienemaßnahmen der Schwäbischen Bauernschule Bad Waldsee zu informieren.

In unseren Seminarräumen gewährleisten wir, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in alle Richtungen eingehalten werden kann. Daraus resultiert eine Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten. Während des gesamten Seminarverlaufs trägt die Seminarleitung dafür Sorge, dass der Mindestabstand eingehalten wird, die Sitzordnung gleichbleibt und alle anwesenden Personen während des Seminars eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Entsprechend der Art des Seminars stellen wir bei Bedarf personalisiertes Arbeitsmaterial zur Verfügung.

Sind aus methodisch-didaktischen Gründen Gruppenarbeiten geplant, so ist nach Möglichkeit der Mindestabstand einzuhalten; für die Gruppenarbeitsphase ist das Tragen einer medizinischen Maske zwingend erforderlich.

⁶ Vgl. CoronaVO §7 Abs. (1) vom 15.09.2021 in der ab dem 27.12.2021 gültigen Fassung.

Die Seminarleitung stellt sicher, dass im Seminarraum mehrmals täglich, mindestens stündlich, 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 unter Einhaltung des Abstandgebots 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 medizinischen Mund-Nasen-Bedeckungen, Schutzhandschuhen und Antigenschnelltests, welche vor jedem Arbeitstagbeginn unter Aufsicht im Betrieb durchgeführt werden müssen. 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. Die Mitarbeitenden sind verpflichtet bei der Nahrungszubereitung Schutzhandschuhe zu tragen.

Alle Mitarbeitenden sind aufgefordert, eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn der Mindestabstand von 1,5 Meter zueinander nicht eingehalten werden kann.

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.

Bei der Bedienung der Gäste tragen alle beteiligten Mitarbeitenden eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung.

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.

Wir organisieren den Seminarbetrieb so, dass die Gruppen die Mahlzeiten nach Bedarf zeitversetzt einnehmen können.

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 erforderlich. Im Speisesaal stellen wir sicher, dass der Abstand der Tische mindestens 1,5 Meter beträgt und die Anzahl der Personen pro Tisch auf maximal zwei beschränkt ist.

Wir tragen Sorge dafür, dass am Buffet die Umsetzung der Abstandsregel durch sichtbare Wartepunkte am Boden ermöglicht wird. Der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen ist weiterhin einzuhalten.

Die Seminarleitungen stellen für ihre Gruppe sicher, dass ihre Teilnehmenden während des gesamten Aufenthalts denselben Sitzplatz im Speisesaal einnehmen. Die Sitzplätze werden entsprechend gekennzeichnet.

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

FRÜHSTÜCK

Das Frühstück erfolgt als Selbstbedienungsbuffet mit entsprechenden Spuckschutz-Vorrichtungen unter Einhaltung des Mindestabstandes und dem Tragen einer medizinischen Mund-Nase-Bedeckung. Kaffee und Milch sind am Tisch verfügbar. Alle weiteren Getränke bieten wir zur Selbstbedienung – unter Einhaltung des Mindestabstandes zu weiteren Personen – 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 Teller-Service durch das hauswirtschaftliche Personal.

ABENDESSEN

Das Abendessen erfolgt in der Regel wie das Frühstück in Form eines Selbstbedienungsbuffets. Auch hier gelten die Abstandsregel und die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung am Buffet bis zum markierten Sitzplatz im Speisesaal.

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 das Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung bis zum Verzehrplatz. Unsere Gäste dürfen sich selber bedienen; wir empfehlen, dass sie ein Papierhandtuch zum Eingießen des Kaffees und dem Wegnehmen der Speisen mit der Zange/Kuchenschaukel verwenden und bitten darum, dass der Spuckschutz adäquat verwendet wird.

ABRÄUMEN

Wir bitten unsere Gäste weiterhin um Ihre Mithilfe, das benutzte Geschirr unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern auf den dafür vorgesehenen Geschirrwagen zu stellen. Auch auf den Verkehrswegen im Speisesaal ist das Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung geboten.

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 Gäste werden bei Betreten der Abendräume auf das Abstandsgebot durch Hinweisschilder hingewiesen. Die Abendräume werden entsprechend der Gruppengröße zugewiesen, sodass die Sicherheitsabstände gewährleistet sind. Die Seminarleitung von Gastveranstaltungen oder eine von der Gruppe delegierte Person trägt Sorge, dass die Abstands- und Hygienevorschriften von der Gruppe eingehalten werden. Bei Eigenseminaren wird eine Person aus der Gruppe bestimmt, die für die Einhaltung der Vorschriften sorgt.

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 Toilettüren weisen wir auf den Sicherheitsabstand und die Personenbegrenzung zur gleichzeitigen Nutzung des Sanitärbereichs hin.

Die Sanitärbereiche werden von unserem hauswirtschaftlichen Personal mindestens täglich gereinigt.