



Hygiene- und Maßnahmenkonzept in der Corona Pandemie für Kinder- und Jugendgruppen

Stand: 25.06.2021

In Zeiten von COVID 19 ist es uns ein wichtiges Anliegen, Ihnen alle wichtigen Informationen über unsere Maßnahmen und Regeln im Rahmen der Pandemie für Ihre Klassenfahrt zu geben. Vor Ort werden von uns immer die aktuellen Vorgaben und Schutzstandards des Landes Brandenburg umgesetzt. Aktuell gilt im Land Brandenburg die Verordnung über den Umgang mit dem SARS-CoV-2-Virus und COVID-19 in Brandenburg (SARS-CoV-2-Umgangsverordnung - SARS-CoV-2-UmgV) vom 15. Juni 2021

Ab dem 11. Juni 2021 traten für unser Haus Lockerungen in Kraft. Wir dürfen wieder Kinder- und Jugendgruppen beherbergen. Alles immer unter Berücksichtigung der aktuellen Hygiene- und Schutzbestimmungen. Sollten die zukünftigen Bestimmungen von den hier aufgeführten abweichen, informieren wir Sie vor Ihrer Anreise.

Mit den nachstehenden getroffenen Maßnahmen sollen folgende Schutzziele erreicht werden:

- Schutz der Gäste und Mitarbeitenden vor Erkrankung
- Verhinderung der Ausbreitung der Erkrankung unter den Gästen und Mitarbeitern
- Sicherung der Arbeitsfähigkeit der Einrichtung

Tests und Anreise

Aktuell gibt es für die Anreise und den Aufenthalt im Gutshaus Petkus keine Testpflicht. Dies gilt solange die Inzidenz im Landkreis Teltow Fläming unter 20 liegt. Bitte informieren Sie sich auch auf der Internetseite des Landkreises.

Zur Sicherheit der Gruppe empfehlen wir bei Gruppenanreisen einen Schnelltest vor Anreise.

Personen mit Erkältungskrankheitssymptomen (Husten, Halsschmerzen, Fieber etc.) dürfen nicht anreisen. Dies ist durch den Veranstalter der Fahrt zu überprüfen.

Maskenpflicht und AHA-L Regeln

Auf den Fluren des Hauses, in den Seminarräumen und überall dort, wo der Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden kann, ist das Tragen eines medizinischen Mund-, Nasenschutzes erforderlich. Wir empfehlen das Tragen von FFP2 Masken.

AHA + L-Regeln sind einzuhalten: Abstand 1,5 m zu anderen Gästen, häufiges und gründliches Händewaschen und ggf. Desinfizieren, Niesen und Husten in die Armbeuge.

Hygienemaßnahmen im Haus

Desinfektionsspender stehen an der Rezeption, im Restaurant und auf den Toiletten. Eingangstüren, wenn möglich, geöffnet lassen. Verhaltenshinweise wurden für den Gast gut sichtbar angebracht. Es werden Piktogramme verwendet, so dass die Regeln leicht verständlich sind, z.B. auch für Kinder. Der Zutritt wird in unserem Haus gesteuert. Getrennte Eingänge für Hotel und Restaurant. Im Restaurant gibt es ein Einbahn-System. Alle Gäste werden angehalten sich nach dem betreten Ihre Hände zu desinfizieren.

Abstand und Hygiene an der Rezeption:

Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offen stehen lassen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen).

Check-in-Prozess ist mit Abstand zwischen Gast und Rezeptionistin zu gestalten, eine Plexiglaswand wurde angebracht. Wenn es die Wetterlage zulässt, werden die Anreisemodalitäten nach draußen verlegt.

Zimmerschlüssel sind beim Ausgeben und Annehmen zu desinfizieren. Das Rezeptionstresen ist regelmäßig zu desinfizieren.

Maßnahmen Unterbringung

Nach der neusten Änderung vom 3. Juni 2021 der siebten Verordnung über die befristete Eindämmungsmaßnahmen aufgrund des SARS-CoV-2-Virus und COVID-19 können Kinder- und Jugendgruppen im Rahmen Kinder- und Jugendarbeit in Gemeinschaftsräumen unter gebracht werden. Wichtig ist es, dass die Hygiene- und sonstigen Schutzbestimmungen eingehalten werden. Jedes Gemeinschaftszimmer verfügt über eine eigene Dusche/WC. Jedem Teilnehmer wird ein Bett zugewiesen. Das Nächtigen in „fremden“ Zimmern oder Betten ist untersagt. Alle Räume müssen bei Belegung regelmäßig gelüftet werden. Seminarräume in denen sich eine Gruppe aufhält müssen alle 20 Minuten stoßgelüftet werden.

Hygienemaßnahmen auf der Etage

Häufiger Türklingen, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren. Bäder werden täglich gereinigt.

Für die Mitarbeiter gilt: Reinigungslappen und -tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen. Farbcodierte Lappen und Tücher verwenden. Beim Reinigen der Zimmer und der Flure/Etagen ist ein Mund-Nasenschutz und Handschuhe zu tragen. Vor dem Reinigen der Zimmer sind die Zimmer gut zu lüften.

Im Restaurant

Im Restaurant wurde eine „Plexiglaskasten“ aufgebaut. Auf drei Seiten geschlossen und von hinten für die Mitarbeiter begehbar. Dahinter befindet sich am Morgen das Frühstücksbuffet. Der Gast nennt seine Wünsche und die Hotelmittarbeiter stellen den Teller nach den Wünschen des Gastes zusammen (Anreichen durch den Mitarbeiter). Die Mitarbeiter haben an den Buffets einen Mund-Nasenschutz zu tragen und Handschuhe.

Alle Tische werden nach der Benutzung desinfiziert. Gruppen und Hausgäste bekommen feste Tische zugewiesen. Es gibt nur Selbstbedienung (der Gast holt sich seine Speisen auf einem vom Hotelmitarbeitern angerichteten Teller ab), auch für die Hotelgäste mit Voll- oder Halbpension. Das Essen wird vorbestellt und nach Uhrzeiten getaktet ausgegeben, um eine Schlängenbildung zu vermeiden. Das benutzte Geschirr wird von den Gästen an klar definierte Orte gebracht.

Die Bestuhlung im Innen- und Außenbereich weist immer 1,5 m Abstand zwischen den einzelnen Tischen auf.

Wir verzichten auf Speisekarten. Das Speise- und Getränkeangebot wird auf großen Tafeln aufgeschrieben. Speisekarte ist auch über einen QR-Code abrufbar.

Toiletten

Seifen- und Desinfektionsspender wurden aufgestellt. Es gibt Einmalhandtücher. Der Reinigungszyklus wird intensiviert. Die Reinigung wird auf einem Aushang dokumentiert. Häufigeres desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten.

In der Küche

Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet. Ist der Abstand zu dem Kollegen nicht einzuhalten, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen. Auf die strenge Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr achten.

Die Reinigungstücher und die Arbeitskleidung sind häufiger zu waschen. Der Geschirrspülvorgang ist bei Temperaturen über 60 °C durchzuführen, das gilt auch für Gläser.

Bei der Zubereitung der Speisen und vor allem beim Umgang mit rohem Fleisch gelten die allgemeinen Hygienevorschriften

Persönlicher Umgang mit dem Gast

Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen. Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Metern. Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang.

In Armbeuge husten/niesen. Häufiges gründliches Händewaschen. Fragen des Gastes im Vorfeld telefonisch oder per Mail klären. Informationen auf die hauseigene Internetseite schreiben. Den Gast über die ergriffenen Maßnahmen informieren. Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen.

Umgang mit den Kollegen und Kolleginnen

Mit den Mitarbeitern wurde offen über den Ernst der Lage gesprochen und die Schutzmaßnahmen im Haus für Gäste und Mitarbeiter gemeinsam erarbeitet. Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem bei Dienstbeginn.

Sensibilisieren, dass sie sich bei ersten Anzeichen einer Infektion melden und gegebenenfalls zu Hause bleiben sollen. Häufigeres Händewaschen und der Verzicht, sich ins Gesicht zu fassen, trainieren. Flexiblere Pausen ermöglichen.

Den Mitarbeitern stehen sowohl Mund-Nasenschutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Maßnahmen und Verhaltensregeln wurden schriftlich fixiert. Die Mitarbeiter haben unterschrieben, dass sie die Anordnungen verstanden haben.

Außengelände

Tische und Bänke im Außengelände werden regelmäßig desinfiziert. Ausgegebene Spielgeräte (z.B. Ball, Tischtennisschläger) werden dem Gast für den gesamten Aufenthalt (gegen Pfand) ausgegeben. Bei Rückgabe sind alle Spielgeräte zu desinfizieren.

Spielezimmer

Das Spielzimmer bleibt offen. Es darf von Kindern von 0-6 Jahren ohne Mund-, Nasenschutz und für Kinder ab 7 Jahren nur mit einem Mund- Nasenschutz genutzt werden. Betreuungspersonen müssen immer einen Mund-Nasenschutz tragen. Sind mehrere Gruppen im Haus, kann das Spielzimmer nur durch eine Gruppe genutzt werden (tageweise abwechselnd). Nach jeder Benutzung werden alle Oberflächen desinfiziert. Die Betreuungspersonen haben darauf zu achten, dass die Kinder keine Spielzeuge in den Mund nehmen.

Brandschutz

Im Falle von Evakuierungsmaßnahmen und anderen Notsituationen (z.B. Amok) haben die Maßnahmen der Personenrettung, Vorrang vor den Infektionsmaßnahmen. Die Funktion von Brandschutzeinrichtungen darf nicht außer Kraft gesetzt werden.

Unterweisung

Der jeweils diensthabende Mitarbeiter oder sein Vertreter an der Rezeption ist dafür verantwortlich, dass die negativ Test der Anreisenden Gäste überprüft und die anreisenden Betreuer, Kinder und Jugendlichen über die oben genannten Maßnahmen unterrichtet und belehrt werden. Die Gruppenbetreuer sind für das Einhalten der Regeln Ihrer Gruppenkinder verantwortlich.