



Hygiene- und Schutzkonzept

	Bereich	Nötige Hygienemaßnahmen
□	Ein-/Ausgang	<ul style="list-style-type: none"> • Der Eingang erfolgt über die Eingangstür im Cafébereich (Beschilderung) • Der Ausgang erfolgt über die Notausgangstür im Bürotrakt in Richtung Parkplatz (Beschilderung/Markierungen am Boden). • Türen in der Einrichtung sind nach Möglichkeit offen zu halten um Kontakt- und Übertragungswege zu vermindern. Müssen Türen geschlossen bleiben, dann müssen Türgriffe oder andere Kontaktstellen in regelmäßigen Abständen durch das Personal gereinigt und desinfiziert werden. • Am Eingang werden Informationsblätter (Hygienemaßnahmen, Abstandsregel, Einlassbestimmungen, Mund-/Nasenschutzpflicht, Niesetikette etc.) aufgehängt. • Im Eingangsbereich steht eine Desinfektionsstation zur Verfügung. BesucherInnen werden aufgefordert, diese zu nutzen.
□	Einlasskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Es dürfen sich maximal 30 Personen (BesucherInnen, MitarbeiterInnen, sonstige betriebsfremde Personen) gleichzeitig im Cafébereich des Jugendkulturtreff IMMER HIN aufhalten. Die Besucherzahl wird durch eine Thekenkraft kontrolliert. • Einlass ist nur nach vorheriger Tischreservierung bzw. Erfassung der persönlichen Daten und der Protokollierung der Anwesenheitszeiten und der Tischnummer möglich. Hierfür liegen entsprechende Fragebögen und Erklärungen im Eingangsbereich aus. Das Einhalten dieser Regelung wird durch die Thekenkräfte kontrolliert. Gäste/BesucherInnen werden über die Datenerhebung informiert. • Die Erhebungsbögen werden beim Bezahlvorgang und nachdem die Zeit des Verlassens der Einrichtung eingetragen wurde durch die Thekenkraft eingesammelt und in einem entsprechendem Ordner nach Datum sortiert abgeheftet. • Alle Erhebungsbögen werden gesammelt und jeweils nach Tagen sortiert in verschlossenen Umschlägen für vier Wochen aufbewahrt. Bei Verlangen werden diese dem Gesundheitsamt ausgehändigt. • BesucherInnen werden über aktuelle Hygieneregeln aufgeklärt und erhalten ein Informationsblatt zu den Hygienemaßnahmen. Die Belehrung wird durch eine Thekenkraft auf dem Datenerhebungsbogen dokumentiert. • BesucherInnen müssen darüber befragt werden, ob sie respiratorische Symptome jeder Schwere, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und/oder Geschmacksbeeinträchtigungen und/oder in den letzten 14 Tagen

		<p>Symptome einer COVID-19-Erkrankung bzw. einer Erkältung oder einer anderen Atemwegserkrankung hatten. In diesem Fall ist der Einlass zu verweigern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • BesucherInnen, die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu einer Person mit einer an COVID19 erkrankten Person hatte, dürfen die Einrichtung nicht betreten. • Stifte werden nach Benutzung desinfiziert.
<p>□ Café (ca. 100 m²)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Es dürfen sich maximal gleichzeitig 25 BesucherInnen im Cafébereich des Jugendkulturtreff IMMER HIN aufhalten. • Es herrscht keine freie Platzwahl, BesucherInnen werden durch eine Thekenkraft am Tisch platziert. • Im Durchgang Café/Treppenhaus/Toiletten wird zusätzlich ein Desinfektionsspender bereit gestellt. • Alle Tische werden sichtbar mit Tischnummern versehen. • Die Tische müssen so gestellt werden, dass der Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern zwischen den BesucherInnen an verschiedenen Tischen eingehalten wird. • Gemeinsames Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5m ist nur Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt. Ein Wechsel des Tisches ist nicht gestattet. Die Einhaltung dieser Regelung muss durch eine Thekenkraft kontrolliert werden. • Da bargeldloses Zahlen nicht möglich ist, muss eine Ablagefläche für Bargeld genutzt werden. Diese wird nach jedem Bezahlvorgang gereinigt und desinfiziert. • Bei Kontakt mit Bargeld müssen Handschuhe getragen bzw. die Hände danach sorgfältig gewaschen werden. • Im Cafébereich werden Hinweisschilder und Informationen bezüglich der einzuhaltenden Hygienestandards ausgehängt. • Zeitschriften und Spiele werden nicht bereit gestellt. Das Zeitschriftenregal wird geleert, das Spieleregal abgesperrt. • Speisen und Getränke dürfen nicht an andere BesucherInnen weitergegeben werden. • Es gilt im Haus eine Mund-/Nasenschutzpflicht. Nur solange BesucherInnen am Tisch sitzen darf der Mund-/Nasenschutz abgenommen werden. • Auf den Tischen dürfen sich keine Flyer, Speisekarten, Dekoration o.ä. befinden. Gästen wird eine laminierte Speisekarte gereicht, die im Anschluss durch eine Thekenkraft gereinigt wird. • Speisen und Getränke werden nicht an der Theke ausgegeben. • Das Abräumen erfolgt erst, wenn die jeweiligen Plätze nicht mehr besetzt sind. • Tische müssen nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert werden. • Nach dem Abräumen sind die Hände gründlich zu waschen desinfizieren. • Die Lüftung im Cafébereich muss auf höchster Stufe laufen und das Café ist regelmäßig durch Öffnen der Eingangstür und der Tür zum kleinen Innenhof (Getränkelager) zu lüften (mind. 10 Minuten/voller Stunde). • In kritischen Bereichen (Theke, Eingang/Ausgang, Treppenhaus/Toiletten) werden Abstandsmarkierungen am Boden angebracht. • Handläufe, Türgriffe, Wascharmaturen etc. müssen regelmäßig durch eine Thekenkraft gereinigt und desinfiziert werden.

<input type="checkbox"/>	Küche (ca. 20m²)/Theke	<ul style="list-style-type: none"> • Thekenkräfte/MitarbeiterInnen im Café und der Küche müssen grundsätzlich einen Mundschutz, bei der Zubereitung von Speisen und Getränken nach Möglichkeit zusätzlich Handschuhe tragen. • Besteck, Geschirr, Messer, Schneidebretter, Gläser usw. müssen nach Nutzung bei mindestens 60 Grad in der Spülmaschine gereinigt werden. Sollten Gläser nicht in der Spülmaschine gereinigt werden können, dann dürfen entsprechende Getränke nur in geschlossenen Flaschen oder nicht serviert werden. • Es dürfen sich nur jeweils nur zwei Personen in der Küche und eine Person hinter der Theke aufhalten. • Bei Kontakt mit Bargeld müssen Handschuhe getragen werden bzw. die Hände danach gewaschen und desinfiziert werden. • Für MitarbeiterInnen stehen ausreichend Seife, Desinfektionsmittel, Handschuhe und Einweg-Mund-Nase-Masken und Hautschutzcreme zur Verfügung. Selbst mitbegrabte Masken oder Handschuhe dürfen nicht getragen werden. Schutzhandschuhe sind regelmäßig und rechtzeitig zu wechseln. Bei Arbeiten, bei denen keine Schutzhandschuhe getragen werden können/sollten (z.B. Hitze im Bereich des Pizzaofens, Einzugsgefahr bei Betrieb eines Rührgerätes etc.) müssen die zu berührenden Oberflächen vor Gebrauch gereinigt werden. • Das Fenster in der Küche muss während der Öffnungszeiten geöffnet sein. • Das Speisen- und Getränkesortiment wird entsprechend angepasst, um einen reibungslosen Ablauf und das Einhalten aller Vorgaben gewährleisten zu können. • Nach Ende der Öffnungszeiten müssen alle genutzten und noch nicht gereinigten Arbeitsmittel nach Möglichkeit in der Spülmaschine bei 60 Grad gereinigt werden. • Nach Ende der Öffnungszeiten müssen alle Arbeitsflächen gereinigt und desinfiziert werden. • Bedienfelder der Geräte (Pizzaofen, Mikrowelle, Cafémaschine etc.) müssen regelmäßig gereinigt werden.
<input type="checkbox"/>	Toiletten (Damen ca. 6m ² /Herren ca. 7,5m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Toiletten dürfen aufgrund der räumlichen Gegebenheiten nur einzeln aufgesucht werden. • Ein Hinweis auf die einzuhaltenen Hygienemaßnahmen und ein Hinweis auf richtiges Händewaschen wird vor/in den Toiletten ausgehängt. BesucherInnen werden gebeten, nach der Toilettennutzung die Desinfektionsstation im Treppenhaus/Durchgang Café-Toiletten zu benutzen. • Für BesucherInnen steht in den Toiletten Flüssigseife zur Verfügung. • Die Toiletten werden regelmäßig, mindestens einmal täglich im Bedarfsfall häufiger, gereinigt und desinfiziert. Die Reinigung ist zu protokollieren, hierfür hängen entsprechende Listen in den Toiletten aus. • Auf der Personaltoilette steht Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung und es hängen entsprechende Hinweisschilder zum richtigen Händewaschen und die einzuhaltenen Hygienemaßnahmen aus.
<input type="checkbox"/>	Billardraum (ca. 40m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Es dürfen sich nicht mehr als 2 Personen im Billardraum aufhalten. • Queues und Kugeln werden an der Theke entliehen und vor und nach der Nutzung mit Handschuhen gereinigt.

		<ul style="list-style-type: none"> • Auch im Billardraum muss der Mindestabstand von 1,5 Meter eingehalten und ein Mund/Nase-Schutz getragen werden. Entsprechende Hinweise werden im Billardraum ausgehängt. Die Einhaltung dieser Regelung wird durch die Thekenräfte regelmäßig überprüft. • Darts und Kicker können nicht genutzt werden und werden entsprechend abgesperrt/abgehängt.
□	Büroräume (Leitung ca. 15m ² , Großraum ca. 50m ² , Materialraum ca. 15m ²)	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mindestabstand von 1,5 Metern muss auch im Büro eingehalten werden. • Nach Möglichkeit sollen nicht alle hauptberuflichen MitarbeiterInnen gleichzeitig im Büro arbeiten. • Die allgemeinen Hygieneregeln werden im Büro ausgehängt. • Bei Nutzung durch mehrere Personen müssen Computern/Tastaturen/Telefonen nach der Nutzung gereinigt werden. • Das Büro muss regelmäßig (mind. 10 Minuten/voller Stunde) gelüftet werden.
□	Angebote/Veranstaltungen	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppenangebote durch den oder im Auftrag des Jugendkulturtreff IMMER HIN finden nicht oder als Onlineangebot statt. • Veranstaltungen (Konzerte, Quiz etc.) finden im Rahmen aller einzuhaltenden Richtlinien (Mindestabstand, max. BesucherInnenzahl, zugewiesene Sitzplätze etc.) statt. Hier ist ein Mindestabstand von mindestens zwei Metern zu gewährleisten. • Räume werden nur an feste Gruppen (z.B. der Radoraum im ersten Stock an den Bezirksjugendring, der Radoraum im Keller an UniVox) nach Vorlage eines Hygiene-/Schutzkonzeptes oder an MitarbeiterInnen des Jugendamtes der Erzdiözese/des Erzbischöflichen Ordinariats unter Einhaltung der im IMMER HIN geltenden Hygienemaßnahmen vergeben. • Die Räume müssen ausreichend gelüftet (mind. 10 Minuten/volle Stunde) und Tische und Arbeitsmaterialien nach Nutzung gereinigt und desinfiziert werden. • Im Konferenzraum (ca. 60m²) dürfen sich maximal 15 Personen gleichzeitig aufhalten. • Im Besprechungsraum (ca. 20m²) dürfen sich maximal vier Personen gleichzeitig aufhalten. • Im Radoraum Keller (ca. 15m²) dürfen sich maximal zwei Personen gleichzeitig aufhalten. • Im Radoraum 1. Stock (ca. 25m²) dürfen sich maximal vier Personen gleichzeitig aufhalten.
□	Teamsitzungen	<ul style="list-style-type: none"> • Sitzungen des hauptberuflichen Teams finden unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Büro oder online statt. • Sitzungen des Thekenteams finden online statt. • Sitzungen des Leitungsteam finden online statt.
□	Dienst- /Öffnungszeitenzeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Die Bürozeit beträgt Montag bis Freitag 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr. • Dienstzeiten der hauptberuflichen MitarbeiterInnen verteilt sich auf einen Zeitraum zwischen 8:00 Uhr und 21:00 Uhr • Die Öffnungszeiten des Cafés betragen Montag bis Sonntag 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr. • Die Bestellzeit für Speisen endet um 22:00 Uhr. • Die Bestellzeit für Getränke endet um 22:30 Uhr. • Um notwendige Vorbereitungen/Kontrollen/Reinigungsmaßnahmen vornehmen zu können beträgt die Arbeitszeit des Thekenteams 16:30 Uhr bis in

		der Regel 24:00. Die gesetzlich vorgeschriebenen Pausenzeiten müssen eingehalten werden.
□	Parkplatz	<ul style="list-style-type: none"> • Da bei der Nutzung der Parkplätze die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleistet werden kann, dürfen diese von BesucherInnen nicht genutzt werden. • Entsprechende Hinweisschilder werden an den Parkplätzen ausgehängt.

Sollten sich BesucherInnen nicht an die Regeln halten, dann werden sie durch eine Thekenkraft oder eine/n hauptberuflichen MitarbeiterIn höflich aber bestimmt dazu aufgefordert. Hält das Fehlverhalten weiterhin an und ist zu vermuten, dass das Verhalten auch nach erneuter Aufforderung nicht verändert wird, dann muss die entsprechende Person der Räumlichkeiten verwiesen werden.

Grundsätzliche Arbeitsregeln

- Die geltenden landesweiten Maßnahmen zum Gesundheitsschutz (Mund-Nasen-Schutz-Pflicht, Abstandregelung, Kontaktverbot, usw.) sind auf dem gesamten Gelände der Einrichtung (Gebäude, Parkplatz, Innenhof) einzuhalten.
- Der Kontakt zu anderen MitarbeiterInnen ist zu vermeiden und der Mindestabstand von 1,50 Metern ist einzuhalten.
- Bei Tätigkeiten, die nur von mehreren MitarbeiterInnen zusammen ausgeführt werden können, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Einweghandschuhe sind so auszuziehen, dass keine Kontamination erfolgt. Nach dem Ausziehen müssen die Hände gründlich gewaschen bzw. desinfiziert werden.
- Wenn sich MitarbeiterInnen krank fühlen dürfen sie nicht zur Arbeit erscheinen.
- MitarbeiterInnen müssen in der richtigen Anwendung der Schutzausrüstung unterrichtet werden. (Siehe <https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html>, https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittellist/Desinfektionsmittelliste_inhalt.html)
- MitarbeiterInnen müssen im Inhalt des Hygienekonzeptes und in der entsprechenden Durchführung unterwiesen werden. Die Unterweisung ist zu protokollieren.
- Vor jedem Dienstantritt sind die MitarbeiterInnen nach Symptomen von COVID-19 zu befragen. Beschäftigte, die Fieber oder Symptome einer Atemwegserkrankung haben oder hatten, werden aufgefordert, umgehend nach Hause zu gehen und sich zunächst telefonisch an ihren Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Bei Auftreten von Symptomen mit Verdacht auf COVID-19 bei BesucherInnen und/oder MitarbeiterInnen während des Einrichtungsbetriebs ist die Einrichtungsleitung zu informieren, die den Sachverhalt umgehend dem zuständigen Gesundheitsamt meldet. Dieses trifft gegebenenfalls in Absprache mit der Einrichtungsleitung die weiteren Maßnahmen (z. B. Quarantäneanordnungen), die nach Sachlage von der Einrichtungsleitung umzusetzen sind.
- Sollte es zu einem Verdacht auf eine Erkrankung an COVID-19 kommen, dann meldet das IMMER HIN diesen Verdachtsfall unverzüglich an das Jugendamt der Erzdiözese und das zuständige Gesundheitsamt.
- In einem Verdachtsfall werden die Schichtzeiten/Arbeitszeiten der/des betroffenen Mitarbeiterin/Mitarbeiters der letzten 14 Tage nachverfolgt und mit allen Anwesenheitszeiten von MitarbeiterInnen, BesucherInnen und anderen betriebsfremden Personen abgeglichen.
- Folgende Angaben müssen bei der Meldung gemacht werden, wenn die Informationen vorliegen:

- Zur betroffenen Person:
 - Name, Vorname
 - Adresse und weitere Kontaktdaten (z.B. Telefonnummer, E-Mail-Adresse)
 - Tag der Erkrankung, Tag der Diagnose, gegebenenfalls Tag des Todes und wahrscheinlicher Zeitpunkt oder Zeitraum der Infektion, wahrscheinliche Infektionsquelle
 - Ort, an dem die Infektion wahrscheinlich erworben worden ist
- Zur Einrichtung:
 - Anschrift und weitere Kontaktdaten der Einrichtung
 - Name der Leitung der Einrichtung
 - Ansprechperson des Trägers der Einrichtung
 - Datum und Zeitraum des Aufenthalts der betroffenen Person in der Einrichtung
 - Wie wurde über den bestätigten Verdacht informiert?
 - Name und Kontakt der MitarbeiterInnen, die im Kontakt mit der betroffenen Person waren oder sich zum Zeitpunkt des Besuchs in der Einrichtung aufgehalten haben
 - Name und Kontakt der Besucher_innen, die im Kontakt mit der betroffenen Person waren oder sich zum Zeitpunkt des Besuchs in der Einrichtung aufgehalten haben

Darüber hinaus ist dem Gesundheitsamt die Erkrankung auch dann zu melden, wenn der Verdacht bzw. die Erkrankung bereits gemeldet wurden. Dem Gesundheitsamt ist auch zu melden, wenn sich der Verdacht einer Infektion nicht bestätigt.

- Lagerräume (Technik, Getränke, Speisen, Betriebsmittel etc.), der Heizungs-/Wäscheraum und der Trocken-/Aufenthaltsraum dürfen nur einzeln betreten werden.
- Arbeitsmittel sollen nach Möglichkeit nicht durch unterschiedliche Personen genutzt werden. Ist dies nicht möglich, dann müssen bei der Nutzung Handschuhe getragen und die Arbeitsmittel vor Nutzung gereinigt werden.
- Die zum Dienst getragene Kleidung sollte direkt nach dem Dienst gewaschen werden. Zum Dienst an der Theke/in der Küche muss frisch gewaschene Kleidung getragen werden.
- Der Zugang betriebsfremder Personen (z.B. Handwerker) zur Einrichtung soll auf ein notwendiges Minimum reduziert werden. Auch hier müssen die Erhebungsbögen ausgefüllt und die Personen entsprechend über die Hygienbestimmungen informiert werden.

Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie-bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (SARSCoV-2-Arbeitsschutzstandards) vom 16.4.2020 wird hingewiesen.