

HYGIENEKONZEPT DER VOLXKÜCHE IM UJZ KORNSTRASSE

Vorbemerkung:

Das UJZ Kornstraße ist ein soziokulturelles Jugendzentrum.

Träger des UJZ Kornstraße ist der Verein zur Förderung politischer Jugendkulturen e.V.

Insoweit in den Hygienekonzepten für das UJZ Kornstraße von Aufgaben und Verantwortung des Verein gesprochen wird sind damit die Vereinsvorstände, Hauptamtlichen Mitarbeiter_innen und Mitglieder des Vereins gemeint.

Die inhaltlichen Projekte des UJZ werden durch das Engagement kleiner abgeschlossener Gruppen getragen. Diese sind darüber hinaus in den Selbstverwaltungsgremien der jeweiligen Sparten (sozial, kulturell, politisch) vertreten.

Soweit in den Hygienekonzepten des UJZ Kornstraße von Aufgaben und Verantwortung der Mitarbeiter_innen die Rede ist, sind damit diese Gruppen und ihre Mitglieder gemeint.

Die öffentlichen Veranstaltungen und Projekte, die in dieser Arbeit entstehen, werden darüber hinaus von einer Vielzahl von Menschen genutzt.

Soweit in den Hygienekonzepten des UJZ Kornstraße von Nutzer_innen die Rede ist sind damit diese Menschen gemeint.

Die öffentlichen Veranstaltungen und Projekte im UJZ Kornstraße sowie die vielfältige Nutzung des UJZ Kornstraße, bedürfen differenzierter Hygienekonzepte.

Von daher werden in den einzelnen Bereichen eigene Hygienekonzepte erstellt.

Diese Konzepte werden vom Verein in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Spartenselbstverwaltungsgremien der Mitarbeiter_innen erstellt.

Informationspolitik:

Das Hygienekonzept der Volxküche wird in dem Selbstverwaltungsgremium aller Kochgruppen besprochen und verabschiedet.

Die Vertreterinnen der Kochgruppen informieren die Mitarbeiter_innen derselben, vor dem ersten Kochtermin.

Die Nutzer_innen werden über die Hygienemaßnahmen im Vorhinein auf der website des Verein informiert. Direkt vor und während der Volxküche werden sie durch Plakate und andere Informationsmaterialien auf die wichtigsten Regeln hingewiesen.

Der Verein ist dafür verantwortlich, dass diese Informationsmaterialien vorhanden sind, die Mitarbeiter_innen der jeweiligen Kochgruppe tragen die Verantwortung, dass diese den Nutzer_innen zugänglich sind.

Im ersten Monat findet eine Erprobungsphase statt, in der nur an einem Tag der Woche das Projekt Volxküche stattfindet. Die zweite Kochgruppe dieser Woche, steht für die direkte Information der Besucher_innen zur Verfügung.

Beide Gruppen überprüfen darüberhinaus das Hygienekonzept auf seine Vollständigkeit und Praxistauglichkeit.

Sie informieren die anderen Kochgruppen über die gemachten Erfahrungen.

Am Ende der Erprobungsphase (1 Monat) wird das gesamte Hygienekonzept auf einem Selbstverwaltungsgremium evaluiert.

Abstandsregeln:

Während der Volxküche ist stets ausreichend Abstand (mindestens 1,5m) zu anderen Personen zu halten.

Dieser Satz gilt für Personen, die weder zum eigenen noch zu einem weiteren Haushalt noch zu einer gemeinsamen Gruppe von nicht mehr als 10 Personen gehören.

Kann der Abstand nicht eingehalten werden so gilt das Tragen von Mund-Nasen-Schutz.

Dies bedeutet für die Mitarbeitenden. Hinter der Theke ist Mund-Nasenschutz zu tragen. Dieser Bereich darf ausschließlich durch die Mitarbeitenden betreten werden.

Dies bedeutet für die Nutzer_innen. Auf dem Weg zur Theke und zum Sanitärbereich ist Mund Nasen Schutz zu tragen.

Zur Aufrechterhaltung der Abstände werden die Tische in einem entsprechenden Abstand aufgestellt (2m). Dafür gibt es einen Aufstellplan. (siehe Anlage 1). Die Vokügruppe der Mitarbeiter_innen setzt diesen Plan um, bzw. kontrolliert, ob die Tische noch in den richtigen Abständen stehen.

Die Nutzer_innen dürfen Abstände und Anordnung der Tische und Stühle ausschließlich nach Rücksprache mit den Mitarbeiter_innen verändern.

Dies gilt zunächst für die Erprobungsphase.

Berührungen sind zu vermeiden.

Größere Personenansammlungen bilden sich in der Regel bei der Essensausgabe. Um diese zu minimieren gelten folgende Maßnahmen.

- 1) Die Kneipe wird zur Essensausgabe nur mit Mund- Nasenschutz betreten.
- 2) Die Essensausgabe der Volxküche beginnt um 18:45 . Bis 18:00 ist das UJZ Kornstraße komplett geschlossen.
- 3) Der Hof Kornstr.30, die Kneipe und der Sanitärbereich Erdgeschoss bilden eine Einheit. Der Hof Kornstraße 32, der Veranstaltungsraum und der Sanitärbereich 1.OG bilden eine zweite Einheit.
- 4) Die Nutzer_innen beider Einheiten betreten die Kornstraße durch das Tor Kornstraße 30. Dieses ist in seiner gesamten Größe um 18:00 zu öffnen.

Für beide Einheiten gibt es gesonderte Laufwege bis zum Verlassen der Kornstrasse. (siehe Anlage 2).

Die Sanitärräume sind nur einzeln zu betreten.

Hygieneregeln beachten:

Niesen oder Husten erfolgt in die Armbeuge.

Mit Wasser und Seife sind ausreichend lange und regelmäßig Hände zu waschen (mind. 30 Sekunden)

Dafür richtet der Verein in allen Sanitärräumen sowie der Küche Seifen- und Papierhandtücherspender ein.

Er sorgt auch dafür, dass dafür Verbrauchsmaterialien vorhanden sind.

Die Mitarbeitenden haben vor der Öffnung der Volxküche (Tore) zu prüfen, dass Seifen- wie Papierhandtuchspender gefüllt sind und diese gegebenenfalls zu füllen.

Die Mitarbeiter_innen haben vor Öffnung der Volxküche die Sanitärbereiche zu desinfizieren, incl. Armaturen, Lichtschalter, Türgriffe.

Der Verein stellt dafür entsprechende Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Geschlossene Räume:

Die Volxküche hat in der Regel im Freien stattzufinden. Das bedeutet, dass im Bereich 1) der Hof 30 bestuhlt und betischt ist. Und im Bereich 2) der Hof 32.

Nur bei ungünstigen Witterungsbedingungen sind der Kneipen und Veranstaltungsraum zu nutzen.

Die Mitarbeitenden kümmern sich um eine abstandsgerechte Betischung und Bestuhlung.

Während der Volxküche ist der Theken und Küchenbereich durch eine Acrylglasbarriere vom Kneipenbereich zu trennen. Die Barriere wird vom Verein bereitgestellt.

Gastronomisches Angebot:

Die Zubereitung des Essens erfolgt im Küchenbereich. Während der Zubereitung ist das UJZ Kornstraße bis 18:00 geschlossen.

Während des Aufenthaltes hinter der Theke wird eine Mund Nasen Maske getragen.

In Küche und Theke halten sich ausschließlich die jeweils Mitarbeitenden auf.

Vor Beginn des Kochens haben alle Mitarbeitenden ihre Hände zu waschen.

Die Kochflächen sind vor Beginn des Kochens von den Mitarbeitenden zu desinfizieren.

Die Ausgabe des Essens und soweit möglich der Getränke erfolgt portionsweise.

Auch ein eventueller Nachschlag wird ausschließlich portionsweise ausgegeben.

Zusätzliche Würzmittel (z.B. Salz, Pfeffer) und Zucker, Milch werden entweder Portionsweise abgegeben oder aber hinter der Theke von den Mitarbeitenden hinzugefügt.

Besteck wird einzeln durch die Mitarbeiter_innen ausgegeben.

Der Abwasch (Geschirr, Besteck, Tassen Gläser und Kochutensilien) erfolgt ausschließlich in der dafür vorgesehenen Spülstraße.

Lediglich Großtöpfe werden in der Topfspüle abgewaschen.

Umgang mit kranken Personen

Personen, die Symptome wie Husten, Abgeschlagenheit, Kopfschmerzen, Gliederschmerzern und Fieber zeigen, dürfen solange nicht abgeklärt ist, dass diese Symptome eine andere Ursache als Corvid 19 haben (z.B. Allergie, Migräne etc.), nicht an der Volxküche teilnehmen. Darauf haben die Mitarbeitenden durch Aushänge hinzuweisen.

Atemnot kann viele Ursachen haben. Bei Auftreten von Atemnot muss deshalb in jedem Fall eine entsprechende Person angesprochen werden, gegebenenfalls Hilfe geleistet und der >Notruf unter 112 angerufen werden.

Kontakt Daten erfassen

Von allen Menschen die die Räume betreten müssen die Kontaktdaten (Name, Anschrift, soweit vorhanden Tel. bzw. e-mail.) erhoben werden.

Der Verein stellt dafür ausreichend Formulare (siehe Anlage 3) zur Verfügung.

Von jedem Haushalt, Gruppe der Nutzer_innen muss mindestens ein Kontaktbogen ausgefüllt werden

Die Mitarbeiter_innen teilen diese Formulare bei der Essensausgabe aus, sammeln sie wieder ein und packen sie in einen verschlossenen Briefumschlag mit Datum.

Der Verein verwahrt diese Briefumschläge in einem Tresor. Er händigt sie ausschließlich auf Anforderung des Gesundheitsamtes an das selbe aus.

Eine Aushändigung an andere Behörden incl. Polizei erfolgt nicht.

Nach 3 Wochen werden die Umschläge mit Inhalt vernichtet.

Hannover, 25.06.2020