Hygienekonzept der Hofeinweihung am 12.09.2020 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 Vereins 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. Vorliegendes Hygienekonzept stellt ein erweitertes Konzept für die Veranstaltung zur Hofeinweihung dar, welches auf dem Rahmenhygienekonzept des UJZ Kornstraße basiert.

Die Konzepte werden vom Verein in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Spartenselbstverwaltungsgremien der Mitarbeiter innen erstellt.

Informationspolitik:

Das Hygienekonzept der Hofeinweihung wird in der Organisationsgruppe der Veranstaltung besprochen und verabschiedet. Die Vertreter_innen dieser Gruppe informieren die Mitwirkenden der Veranstaltung im Vorhinein.

Die Nutzer_innen werden über die Hygienemaßnahmen im Vorfeld auf der Website des Vereins informiert. Direkt vor und während der Veranstaltung 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 Veranstaltung tragen die Verantwortung dafür, dass diese den Nutzer innen zugänglich sind.

Abstandsregeln:

Während der Hofeinweihung 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 und Stühle in einem entsprechenden Abstand aufgestellt (2m). Dafür gibt es einen Aufstellplan. Die Organisator*innen der Veranstaltung setzen diesen Plan um bzw. kontrollieren, 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.

Berührungen sind zu vermeiden.

Einlass/ Ausgang:

Der Einlass der Veranstaltung erfolgt kontrolliert mithilfe von Einlassbeauftragten. Jede*r Teilnehmer*in erhält einen Chip, um die Anzahl der Personen zu überblicken und die maximale Teilnehmer*innenzahl von 200 Personen nicht zu überschreiten.

Ein- und Ausgang erfolgen getrennt voneinander, der Eingang befindet sich am Tor zum Hof 30 und der Ausgang am Tor zum Hof 32. Sobald eine Person die Veranstaltung verlässt, muss diese den Chip am Ausgang wieder abgeben, die Einlassbeauftragten desinfizieren diesen und bringen ihn zurück zum Eingang, sodass wieder ein Platz für weitere Interessierte auf der Veranstaltung frei wird.

Am Eingang steht Desinfektionsmittel zur Verfügung und eine Teilnehmer*innenliste zum Eintragen wird ausgelegt (siehe "Kontaktdaten erfassen"). Überdies ist am Eingangsbereich Informationsmaterial über Hygienemaßnahmen und Regeln in Form von Plakaten vorzufinden.

Nutzung sanitärer Anlagen:

Um größere Ansammlungen während der Veranstaltung zu vermeiden, wird die Nutzung der Sanitäranlagen auf die Höfe aufgeteilt. Von Hof 30 werden die Sanitäranlagen des Erdgeschosses genutzt. Vom Hof 32 die Sanitäranlagen des 1. OG. Es wird eine Beschilderung der Wege zu Sanitäranlagen ausgehängt. Während der Nutzung der Sanitäranlagen ist Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

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 Veranstaltung (Tore) zu prüfen, dass Seifen- wie Papierhandtuchspender gefüllt sind und diese gegebenenfalls zu füllen.

Die Mitarbeiter_innen haben vor Öffnung der Veranstaltung die Sanitärbereiche zu desinfizieren, incl. Armaturen, Lichtschalter, Türgriffe. Der Verein stellt dafür entsprechende Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Geschlossene Räume:

Die Veranstaltung hat 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 Veranstaltung 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 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 innnen 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, Gliederschmerzen und Fieber zeigen, dürfen, solange nicht abgeklärt ist, dass diese Symptome eine andere Ursache als Covid 19 haben (z.B. Allergie, Migräne etc.), nicht an der Veranstaltung 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, gegebenenfalls Hilfe geleistet und der Notruf unter 112 angerufen werden.

Kontaktdaten 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, jeder Gruppe der Nutzer innen muss mindestens ein Kontaktbogen ausgefüllt werden.

Die Mitarbeiter_innen teilen diese Formulare beim Einlass aus, sammeln sie wieder ein und legen sie in einen verschlossenen Briefumschlag mit Datum.

Der Verein verwahrt diese Briefumschläge in einem Tresor außerhalb der Vereinsräume. Er händigt sie ausschließlich auf Anforderung des Gesundheitsamtes an das selbe aus. Eine Aushändigung an andere Behörden inkl. Polizei erfolgt nicht.

Nach 3 Wochen werden die Umschläge mit Inhalt vernichtet.

Hygienebeauftragte:

Auf der gesamten Veranstaltung befinden sich Hygienebeauftragte, die neben dem Einlass auch für die Einhaltung der Abstandsregeln verantwortlich sind. Darunter fällt auch das regelmäßige Kontrollieren der Tische und Sitzgelegenheiten auf Grundlage des Aufstellplans, um die Abstände dauerhaft gewährleisten zu können. Außerdem wird durch die Hygienebeauftragten gewährleistet, dass dauerhaft Desinfektionsmittel, Papierhandtücher, Seife etc. vorhanden sind.

Auf der Parade ist die Ordner*innenstruktur zusätzlich verantwortlich für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen.