

Anlage zum Schutz- und Hygienekonzept

Hinweis: Diese Anlage findet ergänzend zum gültigen Schutz- und Hygienekonzept Anwendung!

für den Standort: ATZ Walsrode, Quintusstr. 35

zu 1) Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Für Beratungsgespräche werden ausschließlich Räume genutzt, in denen die Einhaltung des Mindestabstandes möglich ist
- Der Anmeldungsbereich darf nur einzeln betreten werden, siehe Hinweisschild (Ausnahme: bei erforderlicher Begleitperson, max. 2 zusammengehörende Personen)
- Aushang von bebilderten Plakaten „Allgemeine Schutzmaßnahmen“ (DGUV) im Eingangsbereich
- Parkplätze werden eingespart und die Pausenfläche auf dem Hof so erweitert
- Bodenmarkierungen im Raucherbereich gewährleisten die Einhaltung des Mindestabstandes

zu 2) Mund-Nasen-Bedeckungen

- Das Tragen einer MNB ist in allen Bereichen der Küche verpflichtend

Zu 4) Handhygiene

- In jedem Raum im Küchenbereich steht Desinfektionsmittel für die Hände bereit

Zu 5) Verkehrssteuerung und Reglementierung zwischen Mitarbeiter*innen / Honorarkräften und den Kurs- bzw. Maßnahmeteilnehmenden

- Wegesteuerung nach Einbahnstraßen-System mittels Bodenmarkierungen
- „Eingang 2“ dient ausschließlich dem Erreichen der oberen Büro- und Schulungsräume, „Eingang 1“ darf nur zum Verlassen der oberen Stockwerke genutzt werden
- Die Räume 101 und 110 dienen ausnahmslos dem Durchgang (siehe Hinweisschilder)
- Termin für das Einzelcoaching werden zeitlich versetzt vergeben, Koordinierung erfolgt unter den Coaches
- Mahlzeiten werden im Speiseraum nacheinander in Kleingruppen eingenommen
- Die Auszubildenden nutzen ausschließlich die Toiletten der Umkleieräume
- Die Umkleieräume dürfen jeweils von max. 2 Personen gleichzeitig benutzt werden, siehe Hinweisschild
- Um die Anzahl der vor Ort anwesenden Personen zu verringern, sind die Auszubildenden, nach Lehrjahren getrennt, zeitlich versetzt anwesend

Zu 6) Arbeitsplatzgestaltung

- Installation von transparenten Abtrennungen an den Beratungstischen in der Werkakademie
- Die max. Personenzahl ist an allen Türen der Schulungsräume und Küchenbereiche per Aushang angegeben

Zu 7) Raumhygiene

- In jedem Raum im Küchenbereich steht Desinfektionsmittel für Oberflächen bereit
- Oberflächendesinfektion in Küche, Speise-, Schulungs- und Hauswirtschaftsraum erfolgt mindestens alle 45 Minuten oder unmittelbar nach Verarbeitung oder Einnahme von Lebensmitteln durch die Mitarbeiter*innen, Auszubildenden oder Teilnehmer*innen
- Unmittelbar nach Beratungsgesprächen oder Beendigung eines Kurses ist die Säuberung häufig berührter Oberflächen (z.B. Tischplatte, Türklinke) mit gängigen Reinigungsmitteln zum Fremd- und Eigenschutz durch die Mitarbeiter*innen sicherzustellen
- Reinigung der Toiletten im Küchenbereich erfolgt mindestens 2 Mal täglich

Zu 10) Zutritt betriebsfremder Personen

- Begleitpersonen müssen vorab angemeldet werden
- Dokumentation der Kontaktdaten betriebsfremder Personen und Einholen einer DSGVO-konformen Einwilligungserklärung, bei einer Aufenthaltsdauer über 15 Minuten

Walsrode, 13.05.2020