



## Hygienekonzept der Bildungsstätte Gartenbau

Grünberg, 15.05.2020

### Vorbemerkung

Das vorliegende Konzept zur Einhaltung der Hygienevorgaben angesichts der Corona-Krise dient der Gewährleistung eines maximalen Infektionsschutzes von Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und Gästen des Hauses.

Die Gäste sind in der Regel Teilnehmer an nichtöffentlichen beruflichen Weiterbildungsmaßnahmen und kommen fast ausschließlich aus der grünen Branche.

Ziel des Konzeptes ist die Aufrechterhaltung eines sicheren Bildungsbetriebes ab dem 1. Juni 2020.

Das Konzept ist abgestimmt mit und abgenommen von mit dem für die Bildungsstätte zuständigen Ordnungsamt der Stadt Grünberg. Nach einer Begehung vor Ort vom 14.05.2020 mit Herrn O. Bork und den Verantwortlichen der Bildungsstätte.

Für den Umgang mit Lebensmitteln gelten die mit der Gewerbeaufsicht des Landkreis Gießen bereits länger etablierten Regeln des HACCP Konzeptes.

Alle Vorgaben des Brandschutzes sind nach aktuellem Sachstand ebenfalls erfüllt.

Alle Aussagen gelten vorbehaltlich neuer behördlicher Vorgaben und sind gemäß der *[Auslegungshinweise zur Verordnung zur Beschränkung sozialer Kontakte und des Betriebes von Einrichtungen und Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie \(Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung\)](#)* der hessischen Landesregierung vom 09.05.2020 erarbeitet und aktualisiert laut der Fassung vom **25.06.2021** und ist **bis auf weiteres gültig**.

Die Leitung des Hauses behält sich vor, bei grob fahrlässigen oder willkürlichen Verstößen von Gästen gegen das Hygienekonzept, insbesondere die Abstandsregelungen, ein umgehendes Hausverbot zum Schutz der Mitarbeiter und der übrigen Gäste auszusprechen und ggf. die örtliche Aufsichtsbehörde zwecks Bußgeldverhängung einzuschalten.

Das Team der Bildungsstätte freut sich auf ein Wiedersehen mit Ihnen und hat mit seiner ganzen Erfahrung und dem vorhandenen Spezialwissen dieses Konzept gemeinsam zusammengestellt!

Herzlich willkommen in unserem Haus, wir sorgen für Ihre Sicherheit!

Matthias Hub  
Direktor der Bildungsstätte

# Hygienekonzept der Bildungsstätte Gartenbau 29.03.2021

## **Beschreibung der örtlichen Gegebenheiten, Regelungen und Maßnahmen**

Die Bildungsstätte ist eine Einrichtung zur beruflichen Weiterbildung. Das Haus ist nicht öffentlich, es wird ausschließlich von Teilnehmern frequentiert die Seminare besuchen.

Das Gelände kann im Bedarfsfall gesperrt werden, um Unbefugten den Zugang und Kontakt zu Seminarteilnehmern zu verwehren. Da die Bildungsstätte eine Vollversorgung sicherstellt, kann im Bedarfsfall auch von den Teilnehmern eine Verpflichtung zum Verbleib auf dem Gelände eingefordert werden.

Außer während des Essens, wenn jeder Gast seinen festen Platz hat, muss im Haus eine Mund-Nasen-Maske (OP- oder FFP2-Maske) getragen werden. Bei Bedarf können Masken käuflich erworben werden.

Wir verfügen über 75 Zimmer mit 140 Betten. Da jeder Gast ein eigenes Zimmer mit Bad und Toilette hat, ist die Bedingung für den persönlichen Infektionsschutz des Teilnehmers optimal. Öffentliche Toiletten – obwohl vorhanden – müssen von den Gästen nicht in Anspruch genommen werden außer ggf. für den kurzen Zeitraum der An- und Abreise. Die Zahl der Benutzer ist für diesen Fall auf zwei Personen begrenzt. Sind alle Gäste im Haus, werden zur Reduktion des Infektionsrisikos die öffentlichen Toiletten gesperrt. Die Zimmer werden nach Benutzung gereinigt und desinfiziert und werden erst nach einer Wartezeit von 9 Stunden wieder belegt.

In der aktuellen Situation werden aufgrund der räumlichen Begrenzungen im Bereich der Seminarräume und des Speisesaales maximal 60 Zimmer in Benutzung gehen (max. 50 Seminarteilnehmer plus Referenten im grünen Hörsaal). Unter Hygienegesichtspunkten bedeutet dies positiv gesehen, dass es jederzeit ausreichend Kapazitäten und Zeit gibt, die Zimmer nach Belegung gemäß den aktuellen Hygienevorgaben für die nächste Belegung in einen einwandfreien hygienischen Zustand zu bringen.

Das Haus verfügt variabel über bis zu 12 Seminarräume. Gemäß den Abstandsregelungen werden die Räumlichkeiten von der Haustechnik entsprechend für die Seminare vorbereitet. Jeder Teilnehmer hat seinen eigenen Tisch mit vorgeschriebenem Abstand zum Nachbarn. Die Tische sind bereits standardmäßig im Format 1,30m x 0,65m. Das erleichtert das Einhalten des Abstandes zwischen den Seminarteilnehmern.

Die zwei Hörsäle, der Speisesaal und der gastronomische Bereich als Ausweichspeiseraum sind automatisch belüftet mit einem 16-fachen Luftwechsel pro Stunde – keine Luftumwälzung! Das ist nach unserer Auffassung ein entscheidender Hygienefaktor. Kühlung und Lüftung sind bereits unter ökologischen Gesichtspunkten seit über 10 Jahren getrennte technische Systeme und nicht zu verwechseln mit Klimaanlage. Die Seminarleiter sind verpflichtet, in allen Räumen ohne automatische Lüftung jede Stunde 5 Minuten die Räume gut zu lüften. Für die wenigen Seminarräume ohne automatische Lüftung stellen wir CO<sub>2</sub>-Melder zur Verfügung, die die Luftqualität überwachen und optische und akustische Warnsignale erzeugen.

# Hygienekonzept der Bildungsstätte Gartenbau 29.03.2021

Es gibt unter den aktuellen Bedingungen Tagungsräume für Gruppen von 6 bis 50 Personen. Eine Gesamtzahl von 60 gleichzeitig im Haus weilenden Seminarteilnehmer ergibt sich aus der räumlich/zeitlichen Bedingung zur Einhaltung der Hygienevorgaben bei der Speisenausgabe im Speisesaal und entsprechenden Nebenräumen. Die Gesamtteilnehmerzahl liegt damit jederzeit unter der in Hessen aktuell geltenden Zahl von 100 Personen pro Veranstaltung und bedarf keiner zusätzlichen Genehmigung. Die Einführung einer Einbahnregelung bei den Seminaren und Tagung bringt eine starke Einschränkung der Tagungskapazitäten mit sich.

Die Selbstbedienung in Buffetform ist aktuell im Speisesaal nicht möglich. Dennoch werden wir die gewohnte Qualität in der Gästeverpflegung beibehalten.

Die Speisen werden jetzt von Mitarbeitern der Bildungsstätte jedem Gast individuell ausgegeben (Kantinenformat). Da gleichzeitig lediglich maximal 39 Personen im Speisesaal Platz nehmen können werden vielfach gruppenbezogene Essenszeiten bekannt gegeben, diese sind strikt einzuhalten.

Alle Gruppen werden mit der Begrüßung bei Seminarbeginn durch Mitarbeiter der Bildungsstätte auf die wichtigsten aktuellen Hygiene- und Sicherheitsregeln aufmerksam gemacht.

Für die Einhaltung der unten festgelegten Regelungen und Maßnahmen ist ein Kontrollstab verantwortlich. Dem Kontrollstab gehören folgende Personen an: Matthias Hub als Direktor und Gesamtverantwortlicher, Tino Erb für die Hauswirtschaft (Haustechnik, Küche, Housekeeping, Gastronomie mit Freizeitbereich) Petra Schuh für den Seminar- und Tagungsbereich und Heike Ruppel für die Verwaltung. Der Kontrollstab tagt einmal wöchentlich, in der Regel Dienstagvormittag, bei Bedarf auch öfter.

Die Regelungen für die einzelnen Bereiche, einschließlich der Hinweisschilder und Gästeinformationen an den verschiedenen Stellen des Hauses, sind auf den folgenden Seiten detailliert beschrieben.

