

# Schutz-, Hygiene- und Zugangskonzept für den Jugendtreff Hösbach Ort

(i.V.m. 14. BayIfSMV)

## 1. In Bezug auf den Kontakt Klient-Mitarbeiter

- Zugangskontrolle durch eigenes Personal.
- Kontaktdatenerfassung bei gastronomischen Angeboten, Ausflügen und Übernachtungen
- Besucherlisten werden 4 Wochen (nach Datum gegliedert) aufbewahrt und dann vernichtet.
- Desinfektion der Hände aller Besucher vor dem Zutritt (Desinfektionsspender am Eingang) oder sofortiges Hände waschen
- Am Sitzplatz und auf dem Außengelände besteht unter Einhaltung des Mindestabstands (1,5m) keine Maskenpflicht.
- Auf den Gängen, Begegnungsflächen und überall, wo kein Mindestabstand eingehalten werden kann, besteht die Pflicht des Tragens einer Nasen-Mund-Bedeckung (grüne Ampel: einfache Gesichtsmaske  
Gelbe Ampel: FFP2-Maske)
- Aushang der allgemeinen Hygieneregeln für die Besucher:innen in leichter Sprache / Symbolbilder
- Kein Zutritt für Menschen mit Erkältungssymptomen.
- Bei einer Inzidenz von über 35 gilt die 3-G Regelung. Ausgenommen davon sind Schüler:innen.

## 2. In Bezug auf die Räumlichkeiten/ Umgebung/ Ausstattung

- Regelmäßige Flächendesinfektion häufig berührter Flächen/Gegenständen
- Getrennter Eingang und Ausgang (Einbahnstraßensystem).
- Der Ausgang ist über den Notausgang geregelt.
- Die Toilettenräume sind grundsätzlich nur durch eine Person zu belegen. Anbringung von Schildern vor den Türen (Besetzt-Frei).
- Dauerhafte Lüftung der Räume, über die Kipp-Funktion der Fenster, Offene Tür zum Garten (je nach Wetter-Lage).
- Stoßlüftung alle 30 Minuten für 10 Minuten.
- Die Möglichkeit des Hände-Waschens mit Flüssigseife und Papierhandtücher ist bereit gestellt. Die BesucherInnen werden, mittels Aushängen, auf die regelmäßige Händehygiene hingewiesen.
- Verkauf von Lebensmitteln durch die Mitarbeiter mit Mund-Nasen-Bedeckung und ausreichend Abstand.

- Der Verkauf und Verzehr von Speisen und Getränken findet analog zu den jeweils aktuell geltenden Hygienekonzepten der Gastronomie statt.
- Desinfektion der Hände und Arbeitsgeräte vor der Zubereitung und der Weitergabe von Lebensmitteln.
- Nach jedem Bezahlvorgang mit Bargeld werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.

### 3. In Bezug auf die Angebote

- Alle Angebote der Jugendarbeit orientieren sich nach SGB VIII
- Koch-/Backangebote finden analog zu den jeweils aktuell geltenden Hygienekonzepten der Gastronomie statt.
- Die unter 1. Und 2. Aufgelisteten Punkte zählen natürlich bei jedem Angebot/Beratungstermin.