

# Schutzkonzept Jugendbildungsstätten Bayerns

## Handlungsmöglichkeiten im Umgang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2

**Gem. § 14 S. Nr. 4 Sechste Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung  
i.V.m. den Hygienekonzepten Beherbergung und Gastronomie der  
Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für  
Gesundheit und Pflege**

Angelehnt an Vorlagen des Hotel- und Gaststättenverband DeHoGa  
und des Deutschen Jugendherbergswerks

ergänzt und angepasst durch die Bayerischen Jugendbildungsstätten sowie  
abgestimmt mit dem Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

Das Konzept bezieht sich bewusst auf den Gästeunterbringung und den  
Seminarbetrieb und verweist im Bereich Arbeitsschutz von Mitarbeitenden auf  
die hauseigenen Arbeitsschutzvorgaben, die sich mit diesen Empfehlungen  
kombinieren lassen.

**Stand: 13.07.2020**

**Version 1.9**

# 1 Bereich Beherbergung

## 1.1 Allgemein

- Distanzregeln mit ausreichendem Abstand (1,5 m) zu anderen Personen sind einzuhalten (2.2 Hygienekonzept Beherbergung)
- Berührungen und Körperkontakt (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) sind im Rahmen der gesetzlichen Regelungen zu unterlassen
- Die Husten-Nies-Etikette ist jederzeit von allen Personen einzuhalten (Teilnehmer/-innen an Angeboten, Personal, ggf. Angehörige).
- Hände sind möglichst vom Gesicht fernzuhalten
- Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife, min. 30 Sekunden
- Anbringung von Desinfektionsmittelspendern an zentraler Stelle im Ein-/Ausgangsbereich
- Eine Mund-Nase-Bedeckung muss in allen Gemeinschaftsbereichen getragen werden. Ausgenommen davon sind weitläufige Außenanlagen (2.3. Hygienekonzept Beherbergung)
- Freiluftaktivitäten präferieren
- Wir empfehlen Angehörigen von Risikogruppen nicht anzureisen.
- Im Haus bleiben (automatische) Türen geöffnet wo möglich -> Kontaktflächen reduzieren
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern erhalten nur angemeldete Gäste, Mitarbeitende und angemeldete Dienstleister Zutritte zu unseren Gebäuden.
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Es wird ein Lüftungskonzept erstellt (2.7. Hygienekonzept Beherbergung)
- Nutzung Personenaufzüge wenn möglich untersagen oder max. Personenzahl festlegen, Tasten gründlich desinfizieren
- Einführung von Protokolllisten zum Lüften, Desinfizieren, Reinigen von unterschiedlichen Orten für die Selbstdisziplin, aber auch zur Kontrolle

- Erstellung und Umsetzung eines Parkplatzkonzeptes (z. B. Einweiser/-innen, um v. a. Menschenansammlungen zu vermeiden; Beschränkung der Parkplätze, ggf. Sperrung von Parkplätzen) (2.8. Hygienekonzept Beherbergung)
- Die Anwendung von Flächendesinfektionsmitteln sollte auf die im Hygieneplan ggf. vorgesehenen Tätigkeiten beschränkt bleiben und ist nur sinnvoll im medizinischen Bereich, im Bäderbereich und ggf. im Lebensmittelbereich.
- Wenn die Einrichtungsräumlichkeiten länger nicht in Betrieb waren, sollten entsprechende Konzepte beachtet werden, v. a. zur Legionellenprophylaxe (Merkblatt des LGL unter [https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/aufrechterhaltung\\_tw\\_hygiene\\_corona\\_lang.pdf](https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/aufrechterhaltung_tw_hygiene_corona_lang.pdf))

## 1.2 Vor der Anreise

- Hinweis, dass ausreichend Mund-Nasen-Bedeckungen (gemäß den Empfehlungen der jeweiligen Fachstellen) von den TN mitgenommen werden
- KEINE Anreise bzw. sofortige Abreise, wenn Gäste Covid-19-relevante Symptome aufweisen oder in einem 14-tägigen Zeitraum vor der Anreise aufweisen (2.4 und 3.1.1 Hygienekonzept Beherbergung)  
Die Belegungsverträge/Anreiseinformationen werden entsprechend angepasst.
- Keine Anreise aus Risikogebieten bzw. wenn behördliche örtliche Beschränkungen vorliegen.
- Hygiene-Fibel/Verhaltensregeln anlegen & mitsenden.

## 1.3 Rezeption/Kasse/Check-in/Check-out

- Physische Distanz der Mitarbeitenden untereinander (1,5 m), bei größeren Betrieben: Arbeiten in getrennten Schichtgruppen – Protokollierung dieser Schichten (Zur Nachverfolgung von Infektionsketten im Ernstfall)
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern werden die Kontaktdaten der Gastgruppen datenschutzkonform gesammelt, damit diese im

Infektionsfall verständigt werden können. Dies umfasst auch die Gruppenraum- und Übernachtungszimmer-Belegung.

- Bodenmarkierungen für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m durch Gäste und Personal, vielleicht auch durch Kreise mit entsprechenden Radius
- Feste und gestaffelte Ankunftszeiten von Gästen und Gruppen
- Als zusätzlicher Schutz Plexiglasscheibe an Rezeption/ Empfang / alternativ Plexiglas-Gesichtsschild
- Tragen von Mund-Nase-Bedeckung für Personal, regelmäßiger Wechsel der Mund-Nasen-Bedeckungen
- Sensibilisierung der Gäste für Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Regeln
- Kontaktlose Schlüsselübergabe mit Desinfektion bei An- und Abreise
- Bei Unterschriften und anderen Dingen zum Ausfüllen, werden jeweils neue Stifte bzw. eigener Stift der Gäste benutzt (3.2.2 Hygienekonzept Beherbergung)
- Hinweise auf Informationspflicht bei Unwohlsein.
- Keine Prospektständer, auf Nachfrage herausgeben
- Regelmäßige Reinigung / ggf. Desinfektion von Rezeptionsdesks, Arbeitsbereichen mit Kundenkontakt
- Regelmäßiges Lüften aller Räume

## 1.4 Zimmer/Housekeeping

- Die Zimmerbelegung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben (Kontaktbeschränkungen). Aktuell können Gruppen von bis zu zehn Personen § 14 Abs. 1 S. 1 Nr. 2 i.V.m.§ 2 Abs. 1 Nr. 2 6. BaylfSMV gemeinsam ein Zimmer belegen.
- Genutzte Zimmer werden erst wieder nach ausreichender Lüftungsdauer vergeben. In Abhängigkeit vom Raumnutzungsverhalten ist das Lüftungskonzept neben Frischluftaustausch wie folgt zu gewährleisten:
  - Querlüftung bei Fensterlüftung
  - Raumluftechnische Anlagen: möglichst so eingestellt, dass die Raumluft nach außen befördert und damit ein permanenter Unterdruck im Raum erzeugt wird;

möglichst hoher Frischluftanteil

- Vermehrte Pausen zur Durchlüftung
- Kontinuierliche Aufzeichnung der Reinigung der Räume
- Weiterbelegung der Zimmer nach gründlicher Reinigung und ggf. Desinfektion
- Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände aus Zimmern entfernen
- Kritische Materialien (z. B. Tagesdecken, Wolldecken, etc.) aus den Zimmern entfernen
- Keine offenen/unabgedeckten Obstkörbe / Getränke anbieten
- Wäsche: Prüfung auf besondere Chemikalien und Waschtemperatur, so dass Viren im Waschprozess abgetötet werden.
- Sofern vorhanden: Hinweis an Gäste, vorrangig die Sanitäreinrichtungen ihres Zimmers zu nutzen
- Reinigungslappen und -tücher gründlich waschen oder austauschen
- Reinigung zum Schutz der Gäste und des Personals nur bei Abreise (gleichzeitig Umweltschutz)
- Gäste werden darüber informiert (Hinweisschilder), dass sie täglich sowie bei der Abreise alle verfügbaren Fenster öffnen (ggf. gekippt).
- Bei der Abreise werden Gäste gebeten, die Bettwäsche selbst abzuziehen.

## 1.5 Sanitäranlagen

- Es gelten die Vorgaben aus 2.1. Hygienekonzept Beherbergung
- Begrenzung der zulässigen Personenzahl
- regelmäßig und in angepassten Intervallen Reinigung, ebenso Protokollierung, festgelegte und kenntlich gemachte Reinigungszeiten
- Regelmäßige Reinigung und ggf. Desinfektion (Protokollierung)
- Auf die Aufbereitung der verwendeten Reinigungsutensilien ist zu achten.
- Anleitung zum Händewaschen an den Waschbecken aushängen (bei öffentlichen Anlagen, aber auch in den Zimmern), weitere unterstützende Elemente für (junge) Menschen, z.B. Liedtext für ein bekanntes Lied das 30 Sek. dauert oder aber eine Uhr mit Sekundenzeiger, so dass es einfach ist die Zeit abzuschätzen.
- ausreichend Handwaschmöglichkeiten mit angemessener Ausrüstung zur Verfügung stehen (Einmalhandtücher, funktionstüchtige Handtuchrollen, Seifenspender) (2.5

Hygienekonzept Beherbergung)

- Möglichst hautschonende Seifenlösungen (Spender) zur Verfügung stellen

## 1.6 Gruppen- & Freizeiträume

- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern werden Gruppenräume nur exklusiv an Gruppen vergeben (keine Mischung der Gruppen). Für Gruppen von bis zu zehn Personen gilt gem. § 2 Abs. 1 Nr. 2 6. BayIfSMV kein zwingendes Abstandsgebot. Es bleibt aber die allgemeine Abstandsempfehlung – also wo immer möglich einen Mindestabstand von 1,5m einzuhalten.
- Gemeinschaftsräume können nur jeweils von EINER Gruppe genutzt werden, damit keine Durchmischung stattfindet.
- Von der Einrichtung wird die maximale Personenanzahl im Gemeinschaftsraum anhand der Raumgröße vorher kommuniziert und an der Gemeinschaftsraumtür angebracht.
- Sportgeräte werden nur individuell ausgegeben und genutzt und nach der kontaktlosen Übergabe an MA gereinigt und ggf. desinfiziert.
- Lehrküche und Gäste-Laptops können nicht genutzt werden.
- Belegung mit der Maßgabe der Einhaltung des erforderlichen Abstands
- Überzählige Stühle ausräumen. Mit Abstand bestuhlen.
- Bedienung der technischen Geräte nur von ein- und derselben Person.
- Bei Gruppenwechsel: Reinigung und ggf. Desinfektion des Raumes, inklusive der Ausstattungsgegenstände, sowie Türgriffe, Fensterbänke, Fenstergriffe usw.
- Keine Auslage der Zeitungen, Magazinen und Prospekten. Auf die Webseiten wird hingewiesen (WLAN im Hause).

## 2 Verpflegung

### 2.1 Allgemeine Hinweise zur Verpflegung

- Mitarbeitende – Gäste – Kontakt auf das notwendigste reduzieren
- Gäste haben nur Zugang zum Speisesaal NICHT in den Küchenbereich!!! Keine Mithilfe beim Spülen.
- Unter Einhaltung des Mindestabstands eintreten und verlassen. (Automatische) Tür bleibt geöffnet.
- Im Speisesaal, bei Gäste-Kontakt Mund-Nase-Bedeckung tragen. Ergänzender Schutz durch Visier oder Trennwände möglich.
- Der Sicherheitsabstand zwischen zwei Personen muss min. 1,5 Meter betragen. Ggf. müssen Tische verkleinert oder herausgenommen werden. Gruppen von bis zu zehn Personen dürfen gem. § 14 Abs. 1 S. 2 i.V.m. § 13 Abs. 4 S. 1 und Abs. 5 S. 1 i.V.m. § 2 Abs. 1 Nr. 2 6. BayIfSMV auch ohne Abstand zusammensitzen. Es bleibt aber die allgemeine Abstandsempfehlung – also wo immer möglich einen Mindestabstand von 1,5m einzuhalten.
- Arbeitsmaterialien werden wie üblich heiß abgewaschen, da Hitze Viren abtötet.

### 2.2 Im Speisesaal

- Gäste kommen NUR zu den Mahlzeiten in den Speisesaal, erst zu den Mahlzeiten und danach wird der Speisesaal wieder umgehend verlassen, möglichst einzeln (Abstandregeln beachten).
- Vor Betreten des Speisesaals sind die Hände zu waschen und ggf. zusätzlich zu desinfizieren
- Gäste und Mitarbeitende tragen im Speisesaal ihre eigene Mund-Nase-Bedeckung an der Speisenausgabe
- Keine offenen Besteckkisten. Besteck und Einwegservietten am Platz eingedeckt.
- Bei Buffetverpflegung: Buffet hinter Spuckschutz / Ausgabe durch Mitarbeitende; alternativ können verpackte oder entsprechend geschützte (durch Deckel) Speisen auch in Selbstbedienung in einem offenen Buffet angeboten werden.

- Bei Tischservice: Mit Ausgabe durch Mitarbeitende.  
Vorspeise/Salat/Dessert portioniert oder Ausgabe am Buffet. Gruppen von bis zu zehn Personen gem. § 14 Abs. 1 S. 2 i.V.m. § 13 Abs. 4 S. 1 und Abs. 5 S. 1 i.V.m. § 2 Abs. 1 Nr. 2 6. BayIfSMV können selbst untereinander die Speisenverteilung vornehmen.
- An der Speisen- und Getränkeausgabe gelten die üblichen Abstandsregelungen, Abstandsmarkierungen am Boden beachten.
- Plexiglasscheibe zum zusätzlichen Schutz der Mitarbeitenden und Gäste an Ausgabestelle
- Keine Salz- und Pfeffer-Streuer (oder Zuckerdosen) auf den Tischen. Einwegpackungen nutzen (Hinweis auf Umweltschutz: mäßige Nutzung und richtige Entsorgung!).
- Nach Mahlzeit reinigt ein MA die Tische, Ausgabestellen und Türgriffe
- Bei gutem Wetter bleiben die Fenster mit Fliegengitter im Speisesaal auf Kippstellung bzw. offen, regelmäßige Durchlüftung.

## 2.3 Sonstige Verpflegungsangebote

- Getränke, Kaffee- und Snackautomat stehen an den zentralen Stellen der Versorgung und werden regelmäßig gereinigt.
- Kioskversorgung kontaktarm und gemäß der Hygieneregeln organisieren
- Keine Brotzeitpausen mit offenen Lebensmitteln (z.B. Obst, Butterbreze) möglich.  
Alternativen im Speisesaal anbieten (s.o.)
- Grillen wird nicht angeboten
- Lunchpakete können von MA vorbereitet und ausgegeben werden.



### **3 Seminarbetrieb**

- Vorher Hände waschen. Evtl. Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- Ein eigener Stift wird mitgebracht oder zur Verfügung gestellt.  
Andere gemeinsam genutzte Materialien neben Stiften (z.B. Nachschlagewerke, EDV etc.) werden regelmäßig gereinigt und ggf. desinfiziert.
- Gruppengröße: Die Teilnehmendenzahl sollte generell so gehalten bzw. ggf. eingeschränkt werden, dass grundsätzlich jederzeit der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen allen Personen eingehalten werden kann. Die damit ggf. einhergehende Reduzierung der Teilnehmerzahl pro Gruppe sollte an den räumlichen Gegebenheiten vor Ort orientiert sein.
- Pausen- / WC-Nutzungsregelung: Raumkapazität beachten. Pausenzeiten unter verschiedenen Gruppen nach Möglichkeit versetzt gestalten.
- Fokus auf Methoden, die mit Abstand oder Mund-Nasen-Bedeckung durchgeführt werden können.
- Gemäß den Betriebsstandards der Jugendbildungsstätten in Bayern betreuen Referent\*innen exklusiv eine Gruppe.
- Die Referent\*innen achten auch auf regelmäßiges Lüften aller Räume.

### **4 Outdoor Aktivitäten**

- Defensiv unterwegs sein
- Frequentierte Touren, Plätze meiden
- Mund-Nase-Bedeckung bei Fahrgemeinschaften zum Ausgangspunkt
- Wenn Händewaschen nicht möglich, immer wieder desinfizieren
- Die Schutzmaßnahmen für die einzelnen Aktivitäten, insbesondere bezüglich der Kontaktregeln, orientieren sich am Rahmenhygienekonzept Sport
- Notfallmanagement wie immer (zusätzlich einen Mund-Nase-Bedeckung verwenden)
- Möglichst eigene Sicherheitsausrüstung verwenden; Falls Leih-ausrüstung, diese nicht untereinander tauschen