



Hygienekonzept für die Nutzung des Gemeindezentrums und der Christuskirche

Stand: 08.07.2020

Der Kirchenvorstand der Christuskirche möchte mit diesem Konzept seiner Verantwortung für alle Besucherinnen und Besucher unseres Gemeindezentrums Rechnung tragen. Bitte verstehen Sie diese Maßgaben nicht als eine Bevormundung, sondern vielmehr als ein Zeichen der Nächstenliebe und Sorge um die schwächeren Mitglieder unserer Gemeinschaft.

Allgemeines

1) Für jede Veranstaltung / Sitzung / Gruppenstunde außerhalb der gottesdienstlichen Nutzung ist eine verantwortliche Person zu benennen. Diese hat alle Teilnehmenden auf die Einhaltung des Hygienekonzeptes hinzuweisen und für die Anwesenheits-Dokumentation Sorge zu tragen. Die verantwortliche Person muss auf die Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzeptes achten. Bei Missachtung ist ggf. vom Hausrecht Gebrauch zu machen.

2) Alle Besucher des Gemeindezentrums und der Christuskirche sind angehalten, beim Betreten und Verlassen die bereitgestellten Desinfektionsspender zu nutzen und auch für die Dauer ihres Besuches auf Handhygiene und Niesetikette sowie auf einen Abstand von 1,5 m zu anderen Besucher*innen zu achten.

Desinfektionsmittelspender befinden sich im Eingangsbereich, in Küche und Toilette im EG sowie zwischen den Toiletten im OG.

3) Beim Betreten und Verlassen des Gemeindezentrums, beim Aufenthalt im Foyer, beim Gang auf die Toilette und beim Aufenthalt in der Küche besteht Mund-Nasen-Bedeckungs-Pflicht.

4) Zur Vermeidung von Flächenkontakt sind nach Möglichkeit zu Beginn / Ende der Veranstaltung die Türen offen zu halten.

5) Außerhalb von Veranstaltungen ist der Aufenthalt in Kleingruppen, wie im öffentlichen Raum, nur bis zu den in der jeweils aktuell gültigen Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV) zulässigen Gruppengröße erlaubt.

6) Begegnungen auf der Treppe sind zu vermeiden.

7) Alle benutzten Räume sind regelmäßig sowie nach Ende der Benutzung gründlich zu lüften (mind. zehn Minuten pro Stunde und nach Ende der Veranstaltung). Nach Möglichkeit „quer“, d.h. auf Durchzug lüften.

Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen

Vom Besuch und von der Teilnahme an Veranstaltungen sind alle Personen ausgeschlossen, die

- in den letzten 14 Tagen wissentlich Kontakt zu einem bestätigten an COVID-19-Erkrankten hatten oder
- Symptome aufweisen, die auf eine COVID-19-Erkrankung hindeuten können, wie Atemwegssymptome jeglicher Schwere, Fieber bzw. erhöhte Temperatur, unspezifische Allgemeinsymptome und Geruchs- oder Geschmacksstörungen.

Kapazität der einzelnen Räumlichkeiten

Bedingt durch die derzeit geltenden Abstandsregeln (1,5 m) ergeben sich folgende Obergrenzen für die einzelnen Räume des Gemeindezentrums.

Kleiner Saal	Maximal 10 Personen
Toiletten / Küche	Maximal 2 Personen
Foyer	Maximal 8 Personen
Großer Saal	<ul style="list-style-type: none">▪ Maximal 20 Personen bei Chor- und Bläserproben (Abstand 2m!)▪ oder: Tischen 3 mal 3 Einzeltisch mit Personen aus maximal 2 Haushalten und / oder Familien an einem Tisch▪ oder: Bei loser Bestuhlung oder im Stehen maximal 35 Personen

Ein Mindestabstand von 1,5 m ist jederzeit einzuhalten.

Besucher*innen dürfen die MNB abnehmen, wenn sie sich an ihrem Sitzplatz befinden.

Sollten sich zwei Gruppen zeitgleich im Gemeindezentrum aufhalten, so ist durch versetzte Anfangs- und Endzeiten eine Begegnung zu vermeiden.

Alle angegebenen Abstände sind Mindestabstände. Sollte die Gruppengröße dies ermöglichen, so ist ggfs. auf größere Abstände hinzuwirken.

Im Außenbereich der Kirche und des Gemeindezentrums sind unter Einhaltung des Mindestabstandes Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen möglich. Unter Einhaltung des Mindestabstandes entfällt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Die sonstigen Regelungen und Vorgaben gelten auch im Außenbereich.

Bewirtung

Für die Abgabe von Speisen und Getränken gelten die entsprechenden Vorgaben der jeweils aktuell gültigen Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV). Insbesondere § 13. Ein entsprechendes Hygienekonzept ist zu erstellen. Die Bewirtung mit Speisen und Getränken im Rahmen von Vermietungen und Überlassungen für private Veranstaltungen ist möglich. Die Vorlage eines darauf abgestimmten Hygienekonzeptes ist erforderlich.

Dokumentationspflicht

Für jede einzelne Nutzung (Veranstaltung, Gruppenstunde, Probe) ist eine Dokumentation der Teilnehmenden zu erstellen. Diese umfasst Name, Adresse und Telefonnummer aller Teilnehmenden.

Die Dokumentation ist in einem verschlossenen Umschlag, versehen mit Datum, Dauer und Titel der Veranstaltung unaufgefordert dem Pfarramt zu übergeben (persönlich oder Briefkasten).

Die Teilnehmerliste wird unter Wahrung des Datenschutzes geführt und nach Ablauf der Aufbewahrungszeit (mind. 4 Wochen) vernichtet.

Reinigung / Desinfektion

Nach Ende der Veranstaltung sind alle Kontaktflächen mit dem dafür bereitgestellten Desinfektionsmittel zu behandeln. Kontaktflächen sind insbesondere Tischoberflächen, Türklinken, Schubladengriffe, Armaturen, Toiletten, ggfs. Klavier, Mikrofon und Rednerpult etc..

Nach Ende der Veranstaltung sind alle benutzten Räume für zehn Minuten zu lüften.

Regelmäßige Gruppen

Zu regelmäßigen Gruppenangebote im kirchlichen Bereich verweisen wir auf § 2 der 6. BayIfSMV. Demnach sind im öffentlichen Raum, zu dem auch kirchliche Veranstaltungen zählen, Treffen mit bis zu 10 Personen (incl. Leitung) möglich.

Bei der Gruppenarbeit ist auf die Auswahl der methodische Sozialform zu achten.

Nicht regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen in größeren Gruppen (unter Einhaltung der jeweiligen Raumkapazität) sind als Veranstaltung im Sinne des § 5 Abs. 2 der 6. BayIfSMV möglich.

Chorproben (Vokal- und Bläserchöre)

Vor Wiederaufnahme der Probenarbeit ist dem Pfarramt ein Hygienekonzept für die Proben- und ggfs. Konzerttätigkeit unter Berücksichtigung der aktuellen staatlichen Richtlinien und Vorgaben vorzulegen. Wir verweisen hierzu auf die Musterkonzepte der jeweiligen Chorverbände sowie das Hygienekonzept für Chorgesang im Bereich

der Laienmusik der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wissenschaft und Kunst in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

Überlassung an außerkirchliche Nutzer

Bei außerkirchlichen Veranstaltungen oder Vermietungen ist dieses Hygienekonzept für die Nutzung des Gemeindezentrums Bestandteil des Miet- bzw. Leihvertrages.

Der/die Mieter*in / Leihnehmer*in verpflichtet sich, in den kirchengemeindlichen Räumen nur nach geltenden öffentlich-rechtlichen Regelungen erlaubte Veranstaltungen abzuhalten.

Der/die Mieter*in / Leihnehmer*in verpflichtet sich zur Erstellung eines eigenen schriftlichen und rechtskonformen Hygienekonzepts für seine Nutzung und zum Bereithalten des ausgedruckten Konzeptes für Kontrollen der örtlichen Gesundheitsbehörden. Das Konzept muss vor Beginn der Veranstaltung im Pfarramt vorgelegt werden. Dies dient lediglich zur Kenntnisnahme seiner Existenz; für die Rechtmäßigkeit ist der / die Mieter*in / Leihnehmer*in verantwortlich.

Gültigkeit

Ungeachtet tagesaktueller Änderungen richtet sich die Nutzung des Gemeindezentrums und der Christuskirche nach dem aktuell gültigen Hygienekonzept. Das aktuelle Konzept ist im Pfarramt erhältlich.

Die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sowie der Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV) in der jeweils aktuell gültigen Fassung sind zu beachten.

Beschlossen vom Kirchenvorstand der Christuskirche
per Umlaufbeschluss vom 9. Juni 2020

Martin Weinreich
GESCHÄFTSFÜHRENDER PFARRER

Einwilligungserklärung zum Hygienekonzept für die Nutzung des Evang. Gemeindezentrums und der Christuskirche

Name der Veranstaltung / Gruppe

Verantwortliche Person

NAME, VORNAME

Kontaktdaten

ADRESSE: STRASSE & HAUSNUMMER, PLZ ORT

TELEFON

MOBIL

E-MAIL

Mit meiner Unterschrift versichere ich,
dass ich das Hygienekonzept für die Nutzung des Evang. Gemeindezentrums
und der Christuskirche erhalten und zur Kenntnis genommen habe.

Etwilige Fragen konnte ich mit einer verantwortlichen Person besprechen.

_____, den _____

ORT

DATUM



Hygienekonzept für die Nutzung der Küche des Evang. Gemeindezentrums Christuskirche

Stand: 16.07.2020

Ergänzend zum Hygienekonzept für die Nutzung des Gemeindezentrums und der Christuskirche in der aktuell gültigen Fassung regelt dieses Konzept die Nutzung der Küche und die Ausgabe von Speisen und Getränken im Hinblick auf die besondere Situation der Corona-Pandemie

Die Regelungen und Vorgaben im Hygienekonzept für die Nutzung des Gemeindezentrums und der Christuskirche gelten zur Nutzung der Küche analog.

Die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sowie der Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV) in der jeweils aktuell gültigen Fassung sind zu beachten.

Allgemeines

1) Die allgemeinen Regeln zur Hygiene von Personal, insbesondere Händehygiene, Hygiene von Lebensmitteln und Krankheitserregern im Lebensmittelbereich, zur Reinigung von Flächen und Inventar, sowie die Beschäftigungsverbote nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind zu beachten

2) Für jede Nutzung der Küche zur Ausgabe von Speisen oder Getränken im Rahmen von Veranstaltungen oder Überlassungen ist eine verantwortliche Person zu benennen. Diese hat alle Teilnehmenden und Mitarbeitenden auf die Einhaltung des Hygienekonzeptes hinzuweisen und für die Anwesenheits-Dokumentation Sorge zu tragen.

Die verantwortliche Person muss auf die Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzeptes achten. Bei Missachtung ist ggf. vom Hausrecht Gebrauch zu machen.

3) Die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich ist einzuhalten. Dies gilt für Gäste und Mitarbeitende.

4) Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

5) Die Mitarbeitenden werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult.

Mitarbeitende mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

6) Gästen und Mitarbeitende werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.

Mitarbeitende werden zum richtigen Händewaschen geschult.

7) Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.

8) In Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, müssen Mitarbeitende ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen

Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen

Vom Besuch und von der Teilnahme an Veranstaltungen sowie von der Mitarbeit sind alle Personen ausgeschlossen, die

- in den letzten 14 Tagen wissentlich Kontakt zu einem bestätigten an COVID-19-Erkrankten hatten

oder

- Symptome aufweisen, die auf eine COVID-19-Erkrankung hindeuten können, wie Atemwegssymptome jeglicher Schwere, Fieber bzw. erhöhte Temperatur, unspezifische Allgemeinsymptome und Geruchs- oder Geschmacksstörungen.

Abgabe von Speisen und Getränken

1) Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.

2) Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte 1,5 m betragen.

3) Das Berühren von Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) durch Gäste ist zu vermeiden. Wo dies nicht vermeidbar ist, ist der Kontakt auf das Notwendige zu beschränken, oder so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.

4) Selbstbedienung erfolgt nur mit verpackten Produkten

5) Das Angebot eines Buffets erfolgt als Bedienbuffet und nicht in offener Form. Beim Anstellen zum Buffet sind die Abstandsregeln einzuhalten

6) Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.

Küche

- 1) In der Küche wird, soweit möglich, zwischen den Mitarbeitenden ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- 2) Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

Reinigung / Desinfektion

- 1) Nach Ende der Veranstaltung sind alle Kontaktflächen mit dem dafür bereitgestellten Desinfektionsmittel zu behandeln. Kontaktflächen sind insbesondere Tischoberflächen, Türklinken, Schubladengriffe, Armaturen, Toiletten.
- 2) Die Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung der Hygienestandards.
- 3) Nach Ende der Veranstaltung sind alle benutzten Räume für zehn Minuten zu lüften.

Einwilligungserklärung zum Hygienekonzept für die Nutzung der Küche des Evang. Gemeindezentrums

Name der Veranstaltung / Gruppe

Verantwortliche Person

NAME, VORNAME

Kontaktdaten

ADRESSE: STRASSE & HAUSNUMMER, PLZ ORT

TELEFON

MOBIL

E-MAIL

Mit meiner Unterschrift versichere ich,
dass ich das Hygienekonzept für die Nutzung des Evang. Gemeindezentrums
und der Christuskirche erhalten und zur Kenntnis genommen habe.

Etwilige Fragen konnte ich mit einer verantwortlichen Person besprechen.

_____, den _____

ORT

DATUM