

# **Hygieneplan-Corona für das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz**

## **Bereich Schule**

**Stand: 01.10.2020**

## Inhalt

Vorbemerkung.....	3
1. Persönliche Hygiene.....	4
1.1 Information und Sensibilisierung .....	4
1.2 Verpflichtendes Tragen einer Mund-Nasen-Maske und Hinweise zum Umgang mit den Behelfsmasken.....	5
1.3 Sanitärräume.....	6
2. Seminarräume, Flure, Pausen- und Aufenthaltsräume .....	6
3. Tägliche Reinigung und Reinigungspläne.....	6
4. Wegeführung.....	7
5. Verdachtsfälle, Erkrankungen und Meldepflicht.....	7
6. Regeln für alle Präsenzlehrgänge.....	8
6.1. Allgemeine Regeln.....	8
6.2. Zusätzliche Regeln für Präsenzseminare der DWS, bei denen es zu Weinverkostungen kommt.....	9
6.3 Zusätzliche Regeln für Präsenzseminare der AEK, in welchen es zu Nahrungszubereitung kommt.....	9
8. Anlagen.....	10
Anhang 1: Aushang „Merkblatt zum neuartigen Coronavirus für Bildungseinrichtungen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (infektionsschutz.de)“ .....	10
Anhang 2: Aushang „Die 10 wichtigsten Hygienetipps“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (infektionsschutz.de)“ .....	11
Anlage 3 Merkblatt für Teilnehmer/Innen und Dozent/Innen .....	12
Anlage 4: Einverständniserklärungen für Teilnehmer/innen und Dozenten/innen .....	13
Anlage 5: Einverständniserklärungen für Teilnehmer/innen und Dozenten/innen .....	13

## Vorbemerkung

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) e.V. ist eine rechtlich und wirtschaftlich selbstständige Bildungseinrichtung der IHK Koblenz.

Seine Aufgabe ist die Aus- und Weiterbildung von Mitarbeitern und Unternehmen aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Seit mehr als 30 Jahren bieten wir hochwertige und ortsnahe Weiterbildungsmöglichkeiten an. Hunderte von Azubis haben im GBZ für die IHK-Prüfungen trainiert, viele Küchenmeister und Sommeliers haben ihre Weiterbildung bei uns absolviert. Viele regionale Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe konnten in der Vergangenheit von im GBZ aus- bzw. weitergebildeten Fachkräften profitieren. Wir unterstützen die Branche auch durch Gemeinschaftsaktionen. Auch stellen wir beispielsweise regelmäßig kostenlos unsere Räumlichkeiten für die Dehoga-Jugendmeisterschaften und Ähnliches zur Verfügung.

Das GBZ ist in zwei Bereichen tätig:

- Bereich SCHULE, d.h. Aus- und Weiterbildung – für diesen Bereich gilt das vorliegende Konzept – hier werden seit Mai wieder Veranstaltungen durchgeführt.
- Bereich WIRTSCHAFTLICHER GESCHÄFTSBETRIEB, d.h. Verpflegung für Externe (insbesondere Frühstück für Hotelgäste, Schulverpflegung, Catering) - für diesen Bereich gibt es ein HACCP-Konzept. Im Hinblick auf Corona werden die für die Gastronomie Regelungen der jeweils aktuellen Coronabekämpfungsverordnung (CoBeLVO) eingehalten.

Der **Bereich Aus- und Weiterbildung**, für den das vorliegende Konzept gilt, umfasst die folgenden drei Kompetenzzentren/Fachbereiche:

- Deutsche Wein- und Sommelierschule (DWS) – Wein-Bier-Spirituosen-Seminare, z.B. Prüfungsvorbereitungslehrgänge für IHK-Prüfung Sommelier und Sommeliermeister (höhere Berufsbildung nach BBIG); Verantwortlicher Abteilungsleiter Johannes Steinmetz, Mitarbeiterinnen/Produktmanagerinnen: Petra Treis, Weronika Gula
- Akademie für Ernährung & Kulinarik (AEK) – Prüfungsvorbereitung für Hoga-Azubis, Prüfungsvorbereitung für IHK-Küchenmeisterprüfungen (höhere Berufsbildung nach BBIG); Verantwortliche Abteilungsleiterin Ester Pauly, Mitarbeiterin/Produktmanagerin Astrid Remann
- Hotelmanagement-Akademie (HMA) – betriebswirtschaftliche Seminare für die Branche, z. B. Prüfungsvorbereitungskurse für Veranstaltungsfachleute (höhere Berufsbildung nach BBIG). Verantwortliche Abteilungsleiterin Yvonne Pauly, Mitarbeiterin/Produktmanagerin Anika Bach.
- Weiterhin bietet das GBZ, wie oben beschrieben, in seinem wirtschaftlichen Geschäftsbetrieb Frühstück für die Gäste des City-Hotels Kurfürst Balduin an und die Schulverpflegung für die Schülerinnen und Schüler der benachbarten Realschule. Hierfür liegt ein separates HACCP-Konzept vor. Im Hinblick auf Corona werden die für die Gastronomie Regelungen der jeweils aktuellen Coronabekämpfungsverordnung (CoBeLVO) eingehalten. Die Küchenchefin Frau

Schaufler setzt dies in Absprache mit der Koordinatorin für Arbeitssicherheit, Hygiene, Gebäudereinigung und Instandhaltung Frau Juth unter Einbindung unseres HACCP-Beraters Herrn Zydeck um.

Der vorliegende Hygieneplan-Corona bezieht sich nur auf den **Bereich Aus- und Weiterbildung** und orientiert sich an:

- den Empfehlungen für die Wiederaufnahme des Schulbetriebs durch die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland-Pfalz,
- den Corona-Schutzregeln des BMAS
- den „Hinweisen zum neuartigen Coronavirus für Bildungseinrichtungen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA (infektionsschutz.de),
- den Hinweisen des Bundesamtes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM)
- den jeweils aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnungen (CoBeLVO)

Die Inhalte des Plans sind mit dem Vorstand und den Führungskräften des GBZ abgestimmt. Gemeinsam werden alle Mitarbeiter sowie die Führungskräfte dafür Sorge tragen, dass die Teilnehmer und die Dozenten die Hygienehinweise ernst nehmen und umsetzen.

Alle Teilnehmer, Dozenten und Mitarbeiter des GBZ sind darüber hinaus angehalten, sorgfältig die Hygienehinweise der Gesundheitsbehörden bzw. des Robert-Koch-Instituts zu beachten.

Über die Hygienemaßnahmen sind Teilnehmer, Dozenten und Mitarbeiter des GBZ auf jeweils geeignete Weise zu unterrichten.

## 1. Persönliche Hygiene

### 1.1 Information und Sensibilisierung

Das neuartige Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Diese erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist eine Übertragung auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, möglich.

Im GBZ Koblenz wurden Teilnehmer, Mitarbeiter und Dozenten bereits seit Ende Februar 2020 durch Aushänge, u.a. des „Merkblattes „Hinweise zum neuartigen Coronavirus für Bildungseinrichtungen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA (infektionsschutz.de) im Hinblick auf die persönliche Hygiene sensibilisiert.

Darüber setzen wir seit der Wiederaufnahme unserer Lehrgänge die folgenden Maßnahmen um.



### 1.3 Sanitärräume

Zur Reinigung der Hände werden hautschonende Flüssigseifen und Handtuchspender in den Sanitärräumen zur Verfügung gestellt. Auch Desinfektionsmittelspender sind vorhanden. Weiterhin wird zur Wahrung der Abstandsregeln eine Personenbegrenzung in den Sanitärräumen eingeführt, sodass die Toilettenräume gleichzeitig nur von max. 2 Personen genutzt werden.

## 2. Seminarräume, Flure, Pausen- und Aufenthaltsräume

In allen Räumen wird ein Abstand von mindestens 1,50 m eingehalten. Aus diesem Grund wird die Teilnehmerzahl pro Raum reduziert und die Bestuhlung dementsprechend angepasst.

Die Räume werden regelmäßig gelüftet. Dies erfolgt alle 30 Minuten und zusätzlich in jeder Pause. Hierfür sind Dozenten verantwortlich, die entsprechend angewiesen werden.

Es wird eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird. Können aufgrund baulicher Maßnahmen Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden, ist er für den Unterricht nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumlufttechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden.

Es werden an verschiedenen Positionen im GBZ zusätzliche mobile Ständer mit Desinfektionslösung aufgestellt.

Zusätzlich wird in den Seminarräumen die Möglichkeit zum Händewaschen und/oder zur Handdesinfektion gegeben.

## 3. Tägliche Reinigung und Reinigungspläne

Die Räumlichkeiten des GBZ werden täglich von professionellen Reinigungsunternehmen kompetent gereinigt. Die Reinigungsunternehmen verwenden insbesondere für Oberflächen geeignete Reinigungsmittel. Kommt es im Laufe eines Tages zur Mehrfachnutzung von Teilnehmerplätzen durch unterschiedliche Personen, so ist hier zusätzlich vor dem Wechsel eine Reinigung des Arbeitsplatzes mit geeigneten Reinigungsmitteln durchzuführen. Dies stellt die Team-Leiterin Service Frau Schott sicher. Bei Zweifelsfragen wird die Koordinatorin für Arbeitssicherheit, Hygiene, Gebäudereinigung und Instandhaltung Frau Juth und ggf. unserer HACCP-Beraters Herrn Zydeck eingeschaltet.

## 4. Wegeführung

Durch ein spezifisches Wegekonzept wird vermieden, dass sich zu viele Teilnehmer auf den Fluren und in Treppenhäusern bzw. im Eingangsbereich aufhalten. Hierzu werden entsprechende Maßnahmen (Einbahnverkehr, Wegweiser, Absperrungen) getroffen. So werden die Abstands- und Hygieneregeln eingehalten. Die Information wird zusätzlich durch Spuckschutzwände abgetrennt. Weiterhin sorgen zeitversetzte Startzeiten der Veranstaltungen für Entlastungen auf Fluren und in Treppenhäusern.

## 5. Verdachtsfälle, Erkrankungen und Meldepflicht

ist der jeweilige Leiter des Kompetenzzentrums

- Im Fall einer Erkrankung oder Kontakt mit einem Erkrankten oder falls der Teilnehmer selbst auf Corona getestet wurde und noch kein negatives Ergebnis vorliegt, ist das GBZ **vor dem Besuch** in der Bildungseinrichtung zu unterrichten.
- Ansprechpartner sind die jeweiligen Leiter der Kompetenzzentren
  - DWS: Johannes Steinmetz ([steinmetz@weinschule.com](mailto:steinmetz@weinschule.com))  
Telefon: 0261 30489-12)
  - AEK: Ester Pauly ([pauly@gbz-koblenz.de](mailto:pauly@gbz-koblenz.de)),  
Telefon: 0261 30489-14)
  - HMA: Yvonne Pauly ([Yvonne.pauly@gbz-koblenz.de](mailto:Yvonne.pauly@gbz-koblenz.de)),  
Telefon: 0261 30489-30)
  - oder der kaufmännische Leiter, Herr Schaefer ([schaefer@gbz-koblenz.de](mailto:schaefer@gbz-koblenz.de)),  
Telefon: 0261 30489-20)
- Außerhalb der Bürozeiten bzw. wenn o.g. Personen nicht erreichbar sind, steht folgende Telefonnummer zur Verfügung: 01590 / 6836862.
- Dieses Mobiltelefon wird abwechselnd von den Bereichsleitern und dem kaufm. Leiter übernommen.
- Zum Schutz aller erfolgen solche Meldungen telefonisch **vor** dem Besuch in der Bildungseinrichtung.
- Mitarbeiter, Teilnehmer und Dozenten melden sich im Verdachtsfall unverzüglich telefonisch bei ihrem Hausarzt und erfragen das weitere Vorgehen.
- Folgemaßnahmen werden je nach Fall entschieden.
- Aufgrund der Coronavirus-Meldepflichtverordnung i. V. m. § 8 und § 36 des Infektionsschutzgesetzes sind sowohl der Verdacht einer Erkrankung als auch das Auftreten von COVID-19-Fällen dem Gesundheitsamt zu melden.

## 6. Regeln für alle Präsenzlehrgänge

### 6.1. Allgemeine Regeln

1. Teilnehmer, die krank sind, dürfen nicht am Unterricht teilnehmen. Hier obliegt es den Ausbildern und Dozenten, Teilnehmer nach Hause zu schicken.
2. Teilnehmer müssen das Dokument „Einverständniserklärung Teilnehmer“ vor Seminarbeginn unterschreiben.
3. Teilnehmer müssen die ausgehängten „Hinweise zum neuartigen Coronavirus für Bildungseinrichtungen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA ([infektionsschutz.de](http://infektionsschutz.de)) sowie die „Coronavirus-Handlungshilfe für Betriebe“ beachten.
4. Es muss ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Teilnehmern sowie Teilnehmern und Dozent sowie allen Mitarbeitern eingehalten werden. Dies gilt auch in Fluren und in den Pausen. Wo dies nicht möglich ist, werden wirksame Alternativen (Spuckschutzwände oder -folien, Masken etc.) ergriffen.
5. Vorhandene Spuckschutzwände oder -folien etc. dürfen nicht entfernt, verschoben oder beschädigt werden.
6. Die Teilnehmergruppen sollen zeitversetzt eingeladen werden, sodass sich die Zahl der gleichzeitig eintreffenden Teilnehmer reduziert. Auch Pausen und das Unterrichtsende sollen zeitversetzt erfolgen.
7. Die Toilettenräume sollen gleichzeitig nur von max. 2 Personen genutzt werden.
8. Die Teilnehmergruppen sollen möglichst durch verschiedene Zugänge und weitere Maßnahmen getrennt gehalten werden.
9. Es werden entsprechende Absperrungen, Markierungen oder Zugangsregelungen umgesetzt.
10. Es besteht ab Startzeitpunkt des Präsenzunterrichts Maskenpflicht (d. h. das Tragen einer Mund und Nase bedeckenden sog. „Alltagsmaske“ ist Pflicht) für alle Teilnehmer und Mitarbeiter mindestens beim Eintreffen, auf allen Fluren, beim Verlassen und überall, wo der Mindestabstand ausnahmsweise nicht einzuhalten ist.
11. Die Teilnehmer und Dozenten sind verpflichtet, mindestens eine Mund-Nasen-Maske (besser mehrere zum Wechseln) mitzubringen.
12. Für Teilnehmer werden Einwegmasken bereitgehalten, falls die eigene Mund-Nasen-Maske vergessen wurde oder nicht mehr tragbar ist.
13. Mitarbeiter werden vom GBZ mit Mund-Nasen-Masken ausgestattet, es sind eigene Mund-Nasen-Masken (z.B. Alltagsmasken) erlaubt.
14. Um Begegnungen zu reduzieren, wird im Haus eine kontaktarme Wegeführung eingerichtet, möglichst ein Einbahnsystem.
15. Seife, Desinfektionsspender und Handtücher sind in ausreichender Menge vorhanden und werden vom GBZ zur Verfügung gestellt.
16. Regelmäßiges Lüften der Seminarräume ist zu gewährleisten. Konkret bedeutet dies möglichst oft mit geöffneten Fenstern arbeiten und alle 30 Minuten und in den Pausen durchlüften.
17. Die Räumlichkeiten des GBZ werden täglich gereinigt. Das Reinigungsunternehmen verwendet insbesondere für Oberflächen geeignete Reinigungsmittel. Kommt es im Laufe eines Tages zur Mehrfachnutzung von Teilnehmerplätzen durch unterschiedliche Personen, so ist hier zusätzlich vor dem Wechsel eine Reinigung des Arbeitsplatzes mit geeigneten Reinigungsmitteln durchzuführen.
18. Teilnehmervspflegung wird angeboten. Hier gelten die Regelungen für die Gastronomie.
19. Bei Zuwiderhandlungen gegen diese Auflagen haben Mitarbeiter sowie Dozenten im Rahmen des Hausrechtes die Möglichkeit, den Teilnehmer vom Unterricht auszuschließen.



## 6.2. Zusätzliche Regeln für Präsenzseminare der DWS mit Weinverkostungen

- Teilnehmer sitzen mit Mindestabstand 1,50 m einzeln am Tisch, jeder Teilnehmer hat 3 Sensusgläser, 1 Wasserglas, 2 Fl. Wasser, Rückschütter und Servietten auf seinem Tisch.
- Verkostung erfolgt an Einzeltischen mit Abstand und hinter Spuckschutz aus Plexiglas
- Die Teilnehmer positionieren ihre Gläser nach dem Verkostungsflight links am Plexiglas. Die Gläser werden durch DWS-Mitarbeiter/Dozenten mit den nächsten Weinen befüllt (Mundschutz, Handschuhe). Die Teilnehmer distanzieren sich für diesen Zeitraum gemäß Sicherheitsvorschriften.
- Teilnehmer entleeren ihre Gläser selbst im Rückschütter. Teilnehmer stellen ihre Gläser nach Schulungsende in desinfizierte Gläseracks, die auf Servierwagen im Seminarraum stehen. Gläser werden im Anschluss sofort bei 90 Grad in der Gläserpülmaschine gereinigt.
- Teilnehmer entleeren und säubern ihre Rückschütter – tragen dabei Mundschutz und Handschuhe - jeder selbst nacheinander am Waschbecken im Seminarraum, anschließend desinfizieren sie selbst das Waschbecken und die Rückschütter.
- Waschbecken im Seminarraum, Desinfektionsmittel, Handtücher im Seminarraum.

## 6.3 Zusätzliche Regeln für Präsenzseminare der AEK mit Küchenpraxis

Folgende Regeln sind zu berücksichtigen:

- Mindestabstand von 1,5 Meter muss auch in den Kochkochen eingehalten werden.
- Zutritt Umkleidekabinen max. 2 Personen;
- Umkleidekabinen/WC müssen gelüftet werden; hierfür tragen die Teilnehmer die Verantwortung und werden über das Merkblatt sensibilisiert.
- Die Teilnehmer kochen mit Mund-Nasen-Schutz. Dieser ist selbst mitzubringen, für „Notfälle“ hält das GBZ entsprechenden Mund-Nasen-Schutz vor;
- Den Teilnehmern werden Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt;
- Der Sicherheitsabstand zwischen Teilnehmern, Prüflingen, Trainern und Prüfern muss nach den geltenden Vorgaben eingehalten werden;
- Verkostung der Speisen ist nur mit personenbezogenem Geschirr und Besteck zulässig;
- Zur Handreinigung und Desinfektion sind nur die beiden Handwaschbecken im Mittelgang zu nutzen. Diese sind mit Seife, Desinfektionsmitteln und Einmalhandtüchern ausgestattet;
- Um Wegekontakte zu meiden, wird das benutzte Geschirr zentral gesammelt und durch den Spüldienst (GBZ) abtransportiert;
- Die Teilnehmer dürfen sich nicht in der Hauptküche aufhalten, sondern nur in den Kochkochen und der Demoküche;
- Die Kochkochen werden mit Standard-Kochgeschirr ausgestattet, um die Frequenz im Topflager zu reduzieren. Aushang: „Bitte nur einzeln betreten“;
- Die Teilnehmer dürfen sich am Warenkorb nur einzeln bedienen
- Nach Beendigung des Kochprozesses müssen die Kochkochen mit Desinfektionsreiniger gereinigt werden. Entsprechende Spender sind im GBZ vorhanden.

## 7. Verantwortlichkeiten

Die aufgeführten Maßnahmen erfordern von allen Mitarbeitern, Führungskräften sowie der Geschäftsführung ein hohes Maß an Fürsorge. Damit der Hygieneplan ernst genommen und umgesetzt wird, haben wir die Verantwortlichkeiten so verteilt, dass jeder die in seinem Arbeitsfeld anfallenden Maßnahmen gut und verantwortungsvoll umsetzen kann. Hieraus ergibt sich folgendes Verantwortungsschema:

Maßnahme	Verantwortung
Interne Bekanntmachung des Hygieneplans	Geschäftsführung
Interne Kommunikation neuer rechtlicher Vorgaben und Empfehlungen	Geschäftsführung
Abstimmung Eckpunkte mit dem Vorstand und den Führungskräften	Geschäftsführung
Aushänge, Umsetzung Wegeführung, Bekanntmachung	Koordinatorin Arbeitssicherheit, Hygiene, Gebäudereinigung und Instandsetzung
Anpassung der Raumausstattung, sowie Bestuhlung, Aufbau von Spuckschutz, Wegeführung	Abteilungsleiter, Leiterin Service mit Unterstützung der Koordinatorin Arbeitssicherheit, Hygiene, Gebäudereinigung und Instandsetzung
Regelmäßige Reinigung der Standorte/ Bereitstellung von Desinfektionsmittel	Koordinatorin Arbeitssicherheit, Hygiene, Gebäudereinigung und Instandsetzung sowie Service
Management der Veranstaltungen (z.B. im Hinblick auf versetzte Veranstaltungszeiten und angepasste -räume)	Abteilungsleiter
Sensibilisierung von Teilnehmern und Dozenten (zur Beachtung des Merkblatts) und ggf. Eingreifen	Abteilungsleiter/ Mitarbeiter/ Produktmanager
Dokumentation der Einverständniserklärungen	Mitarbeiter/Produktmanager
Anpassungen und Gestaltung des Unterrichts unter Hygieneauflagen und Sensibilisierung der Teilnehmenden (zur Beachtung des Merkblatts) und ggf. Eingreifen	Abteilungsleiter mit Dozenten

Sofern Seminare- und Lehrgänge an anderen Standorten durchgeführt werden, so ist durch den verantwortlichen Abteilungsleiter sicherzustellen, dass dort ein geeignetes Hygienekonzept vorliegt.

## 8. Anlagen

Anhang 1: Aushang „Merkblatt zum neuartigen Coronavirus für Bildungseinrichtungen“ der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung ([infektionsschutz.de](http://infektionsschutz.de))“



### Anlage 3 Merkblatt für Teilnehmer/Innen und Dozent/Innen

**IHK** Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

**Liebe Teilnehmerinnen, liebe Teilnehmer, liebe Dozentinnen, liebe Dozenten**

Wir möchten darauf in diesen Bereichen eingehen und Sie nach Regeln achten, die gilt auch für die Aus- und Weiterbildung. Darinhalten können wir hier aber am liebsten alle einlesen. Bitte lesen Sie das Merkblatt aufmerksam durch und verhalten sich entsprechend, damit wir **ungestört** arbeiten.

- Kommen Sie nur gesund zum Unterricht.**
- Halten Sie mindestens 1,5 m Abstand und beachten Sie alle Wegführung.**
- Tragen Sie beim Betreten des Bildungszentrums, auf dem Flur und beim Verlassen der Räumlichkeiten einen Mund-Nasen-Schutz.**
- Reinigen Sie die Hände und Mundstücke (Wissen und Mund) in die Armbeuge.**
- Waschen Sie regelmäßig und gründlich Ihre Hände mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife.**
- Vermeiden Sie Begrüßungen, Umarmungen und Händeschütteln. Passen Sie ab & nicht los Reden.**
- Regelmäßiges/vermehrtägiges Lüften des Unterrichtsräume, alle 30 Minuten und in den Pausen.**

10/2020/01/2020

---

**IHK** Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

**MUND-NASEN-SCHUTZ PFLICHT**

- Tragen Sie Mund-Nasen-Schutz (MNS) für Teilnehmer, Dozenten und Mitarbeiter
- Mund-Nasen-Schutz (MNS) besteht beim Betreten der Bildungseinrichtung, auf dem Flur und beim Verlassen der Bildungseinrichtung aus mindestens einem MNS, muss aber nicht Mund-Nasen-Schutz getragen werden
- Jeder Teilnehmer oder Dozent trägt einen für ausreichenden Mund-Nasen-Schutz

**Folgende Varianten des Mundschutzes für Erwachsene und Halbwachsende (Jugend) sind zu beachten:**

- Auch mit Mund-Nasen-Schutz (Schutz) Mundschutz vor mindestens 10 cm einhalten
- Vor Anlegen des Mund-Nasen-Schutzes Hände gründlich waschen
- Der Mund-Nasen-Schutz ist richtig über Mund, Nase und Wangen positionieren, um das Einströmen von Luft zu vermeiden
- Bei Anlegen des Mundschutzes ist darauf zu achten, dass die Mundöffnung vollständig abgedeckt ist
- Der Mund-Nasen-Schutz (MNS) abnehmen und auswaschen

**VERHALTEN IM LEHRRAUM**

- Handschuhe und Abwergelagerte Tischdecken nicht verwenden
- Keine Gruppenarbeiten durchführen
- Nahrung (Brotkrumen, Speise, etc.) nicht auf den Boden werfen
- Verteilung von Lernmaterialien (Dokumente werden in Blocke hergestellt) oder von dem Unterricht auf den Tisch legen
- Teilnehmer möglichst nur in Gruppen arbeiten, bei Vorhandensein des Mund-Nasen-Schutzes, auch auf den öffentlichen Flächen vor dem Unterricht
- Regelmäßiges/mehrmaliges Lüften des Unterrichtsräume, alle 30 Minuten und in den Pausen. Hierfür ist der Dozent verantwortlich, die Teilnehmer achten zusätzlich darauf!

**SAUBERHEIT**

- Handschuhe und mehrmaliges Desinfizieren der Hände
- Regelmäßiges/mehrmaliges Lüften des Unterrichtsräume, alle 30 Minuten und in den Pausen. Hierfür ist der Dozent verantwortlich, die Teilnehmer achten zusätzlich darauf

**VERGÄSSLICHKEITSSCHÜSS**

- Kommen Sie zum Unterricht
- Bei Ausfall von Gruppenarbeiten (Krankheitsgeplagen) können Sie nicht im Bildungszentrum

10/2020/01/2020

---

**IHK** Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

**KONTAKT IM KRANKHEITSFALL**

**Die jeweiligen Leiter der Kompetenzbereiche:**

- DEK**  
Christina Dammann  
DEK, 54824 21, wdamann@technikschule.de
- AKF**  
Florian Fuchs  
DEK, 54824 21, fuchs@technikschule.de
- WIK**  
Thomas Fuchs  
DEK, 54824 21, fuchs@technikschule.de
- Beauftragte der Schule**  
DEK, 54824 21, schule@technikschule.de
- Aufbau der Schulleitung und am Weiterbildungszentrum (IHK)**

Teilnehmer können die Zuständigkeiten von Unterricht/Personnel angeben werden können die Mitarbeiter des Gastronomischen Bildungszentrums beim auch weitergegebenen Daten zum Gesundheitsschutz und der Kommunikation.

**Wichtige Ansprechpersonen, um an Dienstleistungen teilzunehmen in Koblenz**

- Teilnehmer können die Einzelkontakte zur Schulleitung anfragen
- Teilnehmer können die ausgebildeten /Freie von neuartigen Kontakten für Bildungseinrichtungen der Bildungszentrum Koblenz anfragen (E-Mail: [info@bildungszentrum.de](mailto:info@bildungszentrum.de) oder die Telefonnummer: 0261 9000000)

**WILKOMMEN FÜR UNS UNTERSTÜTZUNG!**

Vor dem Gastronomie Bildungszentrum

10/2020/01/2020

## Anlage 4: Einverständniserklärungen für Dozenten/innen

### Einverständniserklärung Dozent/in

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Ich bestätige, dass ich als Dozent/in in den eingesetzten Veranstaltungen des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V. (im weiteren GBZ)

1. das beigelegte Merkblatt des GBZ gelesen habe und die Regeln beachten werde. Die aktuellen Gefahren sind mir bekannt und die behördlichen Verordnungen zur Eindämmung der Infektionsgefahr werde ich beachten.
2. nicht unter Infektionsverdacht stehe und in meinem direkten persönlichen Umfeld kein bestätigter Infektionsfall besteht.
3. nicht unter grippeähnlichen Symptomen leide.
4. bei Auftreten von Krankheitsymptomen bei mir nicht mehr das GBZ besuche, sondern dies umgehend telefonisch dem GBZ mitteile.
5. die Vorgaben des GBZ befolgen werde, insbesondere den erforderlichen Mindestabstand von 1,5 m und das Tragen von Mund-Nasen-Schutz
6. die vorgegebenen Unterrichtszeiten einhalten und die erforderliche Lüftung des Unterrichtsraums in ausreichendem Maße (alle 30 Minuten) vornehmen werde.
7. die Teilnehmenden darauf hinweise, die Regelungen des GBZ u.a. die Wegeführung im GBZ zu beachten
8. Im Bedarfsfall, vertretungsberechtigt für das GBZ, falls kein anderer Verantwortlicher erreichbar ist, Teilnehmenden die Teilnahme am Unterricht untersagen kann bzw. anweisen kann, das GBZ umgehend zu verlassen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Seite 1 von 1

## Anlage 5: Einverständniserklärungen für Teilnehmer/innen

### Einverständniserklärung Teilnehmer/in

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Veranstaltung/Seminar: \_\_\_\_\_

Ich bestätige, dass ich als Teilnehmer/in der/des o. a. Veranstaltung/Seminars

1. das beigelegte Merkblatt des GBZ gelesen habe und die Regeln beachten werde. Die aktuellen Gefahren sind mir bekannt und die behördlichen Verordnungen zur Eindämmung der Infektionsgefahr werde ich beachten.
2. nicht unter Infektionsverdacht stehe und in meinem direkten persönlichen Umfeld kein bestätigter Infektionsfall besteht.
3. nicht unter grippeähnlichen Symptomen leide.
4. bei Auftreten von Krankheitsymptomen bei mir, nicht mehr das GBZ besuche, sondern dies umgehend telefonisch dem GBZ Koblenz mitteile.
5. die Vorgaben des GBZ befolgen werde, insbesondere den erforderlichen Mindestabstand von 1,5 m und das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes.
6. mit darauf achte, dass innerhalb der Seminarzeit in ausreichendem Maße gelüftet wird (alle 30 Minuten).

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Seite 1 von 1