

KulturMarktHalle e.V

Betriebliches Maßnahmenkonzept Corona



- 1. Generelle Regelungen**
- 2. KulturMarktHalle als Arbeitsstätte**
Regelungen für Mitarbeiter:innen
- 3. KulturMarktHalle als Offene Werkstatt und Café**
Regelungen für Nutzer:innen und den Publikumsverkehr
- 4. To Do vor Öffnung für das Publikum**

1. Generelle Regelungen

- Ein Mindestabstand von 1,5 m wird wo immer möglich eingehalten.
- In Zweifelsfällen, bei denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, sollten Mund-Nasen-Bedeckungen getragen werden.
- Personen mit Atemwegssymptomen (mögliche COVID19-Verdachtsfälle) dürfen sich nicht in der KulturMarktHalle aufhalten.
- Als Begegnungsort für die Nachbarschaft nehmen wir besondere Rücksicht auf Personen, die zu den Risikogruppen gehören und schützen sie auch bei gewährleistetem Mindestabstand auf Wunsch durch das Tragen von Mund-und-Nasen-Masken.
- Bei Betreten des Hauses wird darauf hingewiesen, dass sich alle Personen zuerst die Hände waschen. Zur Reinigung der Hände werden hautschonende Flüssigseife und Handtuchspender für Einwegpapierhandtücher auf den Toiletten zur Verfügung gestellt.
- Im Eingangsbereich sowie im Vorraum vor den Toiletten sind Handdesinfektions-spender aufgestellt.
- Kontaktdaten der Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen (Vor-und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) werden in täglichen Anwesenheitslisten mit Check-in- und Check-out-Zeit dokumentiert und vier Wochen aufbewahrt.
- Ausreichende Reinigung und Hygiene wird durch einen entsprechenden Putzplan mit kurzen Reinigungsintervallen gewährleistet. Dies gilt insbesondere für Sanitäreinrichtungen und Gemeinschaftsräume, dort vor allem auch für Türklinken, Handläufe, und andere häufig berührte Oberflächen.
- Die Toilettenräume, auch die Vorräume, dürfen nur einzeln betreten werden. Darauf wird mit entsprechender Beschilderung hingewiesen.
- Alle Durchgangstüren werden, soweit das möglich ist, zu Beginn des Tages bis zur Schließung der Halle vollständig geöffnet, um die Erreger-Übertragung über Türklinken gering zu halten.

- Alle Räume werden regelmäßig gelüftet. Die Fenster werden, soweit möglich, permanent gekippt, um eine durchgehende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Nach jeder Nutzung wird der Raum intensiv gelüftet.
- Neben den allgemeinen Regelungen des einrichtungsspezifischen Hygienekonzeptes wird auf die Einhaltung der persönlichen Hygieneregeln (Abstandsgebot, „Hust-und Niesetikette“, Handhygiene, Persönliche Schutzausrüstung) hingewiesen.
- In der KulturMarktHalle (1000m²) dürfen sich zeitgleich maximal 100 Personen (Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen) aufhalten. Die maximal zulässige Personenzahl wird am Eingang eines jeden Raumes ausgewiesen.
- Ausreichende Schutzabstände müssen auch beim Kommen und Gehen sichergestellt werden. Die Nutzung von Verkehrswegen (u.a. Eingänge, Türen) ist so angepasst, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann.
- Der Haupteingang (Doppeltür) der KulturMarktHalle wird ausschließlich als Eingang benutzt (Ausnahme ist der Transport von größeren Werkstücken aus dem Haus, sofern dies nicht durch die Werkstatttür getätigt werden kann).
- Der Nebeneingang zur Vorderterrasse wird als Ausgang genutzt und entsprechend ausgewiesen. Die Verkehrsflächen werden entsprechend beschildert, einzuhaltende Abstände werden markiert.

2. KulturMarktHalle als Arbeitsstätte:

Regelungen für Mitarbeiter:innen

Quelle: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums:

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1

- Verwaltungs- und Bürotätigkeiten können bevorzugt im Homeoffice erledigt werden, für besonders gefährdete Personen herrscht keine Anwesenheitspflicht.
- Zwischen den Mitarbeiter:innen muss ausreichend Abstand herrschen (min. 1,5m)
- persönliche Schutzausrüstung (Masken, Handschuhe, Kleidung) ist ausschließlich personenbezogen zu tragen.
- Werkzeuge und Arbeitsmittel sind nach Möglichkeit personenbezogen zu nutzen. Wo dies nicht möglich ist, müssen diese vor Übergabe gereinigt werden oder es müssen Schutzhandschuhe getragen werden.
- Büroräume werden wo immer möglich nur mit einer Person belegt.
- In den Werkstätten werden die max. zulässigen Personenzahlen eingehalten. Die Räume werden entsprechend beschildert.
- Am Eingang werden Desinfektionsmittel bereitgestellt.

- Während der Arbeitspausen wird auf ausreichenden Abstand geachtet, Pausen sollen, soweit dies organisatorisch möglich ist, zeitlich versetzt gemacht werden.
- In der Zubereitungsküche dürfen sich gleichzeitig max. 2 Personen aufhalten. Sie wird nur für die Zubereitung personenbezogener Nahrungsmittel genutzt.
- Vor allen Tätigkeiten in der Küche müssen Hände gewaschen werden. Eine Anweisung über die korrekte Handhygiene hängt aus.
- Vor Benutzung des Kühlschranks sind die Hände zu desinfizieren. Lebensmittel werden personenbezogen manipuliert.
- Teamsitzungen und Meetings werden auf ein absolutes Minimum reduziert oder online geführt. Der Besuch von Nicht-Mitarbeiter:innen ist auf ein Minimum zu beschränken.

3. KulturMarktHalle als Veranstaltungsort Offene Werkstatt und Café:

- Es gelten für alle Nutzer:innen und den Publikumsverkehr die generellen Regelungen.
- Für jeden Raum der KulturMarktHalle wird die maximal zulässige Personenzahl gut sichtbar ausgewiesen.
- In den Räumen wird ausreichender Abstand sichergestellt, z. B. dadurch, dass Tische und Stühle nicht zu dicht beieinanderstehen, nicht benötigte Tische und Stühle werden an den Rand und idealerweise aus dem Raum geräumt.
- Maximale Personenkapazität pro Raum:
 - für die große Halle: 40 Personen
 - für das Café : 12 Personen / pro Tisch eine Person, maximal drei wenn sie aus einem Haushalt kommen.
 - Holzwerkstatt: 4 Nutzer:innen zeitgleich
 - Kino/ Vortragsraum: 10 Personen zeitgleich. Die Stuhlreihen sind so vorbereitet, dass der Mindestabstand gewährleistet ist.
 - Projektraum: 6 Personen zeitgleich
 - Küche: 2 Personen zeitgleich
- Alle Durchgänge, bei denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, sind entsprechend ausgeschildert, um den Vorrang des Durchgangs festzulegen.
- Jede Werkbank wird nur von einer Person besetzt.
- Werkbänke werden räumlich getrennt, um den Mindestabstand zu gewährleisten.
- Max. Nutzer:innenzahlen pro Aktivität in der Werkstatt wird festgelegt und entsprechende Listen mit der Zeit des Ankommens und Gehens werden geführt und vier Wochen aufbewahrt.
- Am Eingang werden für wartende Nutzer:innen einzuhaltende Abstände markiert.

- Die Ausgabe von Kaffee und Getränken im Cafébereich geschieht ausschließlich durch das Personal. Das Personal ist eingewiesen in die geltenden Hygienemaßnahmen (Desinfektion der Hände, Tragen von Einmalhandschuhen, gegebenenfalls Tragen von Mund- und Nasenschutz).
- Vorerst werden keine Speisen angeboten.
- Rückgabe des Leergutes durch die Nutzer:innen geschieht ohne direkten Kontakt auf dem Küchentresen.
- Geschirr und Besteck wird nur durch das Personal in die Spülmaschine ein- und ausgeräumt.
- Anzahl der Stühle wird reduziert: Pro Tisch nur eine Person
- Beschilderung am Eingang zur Küche: Kein Zutritt für Nutzer:innen.

4. To-Do-Liste vor Eröffnung des Hauses für Publikumsbetrieb

- Grundreinigung des Hauses
- Bereitstellen von Desinfektionsmitteln
- Aushänge für Mitarbeiter:innen und Nutzer:innen
- Markieren von Abständen am Eingang
- Beschildern Einbahnstraßen-System
- Beschilderung Küche
- Stühle im Foyer platzieren und markieren
- Reinigungsmittel + Waschpaste sowie Papierhandtuchspender in den Toiletten bereitstellen
- Einweisung der Mitarbeiter:innen in die zu beachtenden Regelungen