

Schutz- und Hygienekonzept

für den

Veranstaltungs-, Wirtschafts- und Küchenbereich mit Gästebetreuung

in der Bayerischen Vertretung/Bayerischen Staatskanzlei
anlässlich der „Corona-Pandemie“

(§ 2 Abs.1 Satz 1 SARS-CoV-2-InfektionsschutzVO Berlin)

1. Einleitung

Vorliegendes Hygienekonzept dient der Beschreibung der im Hause erforderlichen Maßnahmen, mit denen ein Infektionsrisiko für Mitarbeiter und Gäste möglichst gering gehalten werden soll.

Neben den aktuell im Land Berlin geltenden Vorschriften ist in der Bayerischen Vertretung als Behörde des Freistaates Bayern stets auch die Umsetzung der Beschlüsse des bayerischen Ministerrats und die geltende Rechtslage in Bayern zu berücksichtigen. Ferner sind auch Empfehlungen von Fachgesellschaften sowie die geltenden Vorschriften des Arbeitsschutzes und technischer Regelwerke (z.B.: DIN, VDI, EN, ISO) zu beachten.

2. Risikobewertung / Analyse

Das Schutzziel aller zu treffenden Maßnahmen ist der Gesundheitsschutz eines jeden Einzelnen und die Verhinderung und Unterbrechung möglicher Infektionsketten – jeweils angepasst an die aktuelle Lage.

Für Veranstaltungen werden die Vorgaben des Robert-Koch-Instituts zum Infektionsschutz in ihrer jeweiligen Fassung berücksichtigt. Insbesondere wird durch entsprechende Raumwahl und Bestuhlung Vorsorge dafür getragen, dass in den Sitzungen die Abstandsregelungen von mindestens 1,5 m Abstand zu anderen Personen (auch beim Platznehmen und Verlassen) eingehalten wird. Ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime wird sichergestellt. Hierzu gehört z.B. die Desinfektionsmöglichkeit der Hände am Einlass, die Bereitstellung von Desinfektionsmittel in den Toiletten, und ein zusätzlicher Toilettendienst vor und nach einer Veranstaltung. Die namentliche Erfassung der Gäste wird sichergestellt. Die Laufwege der Gäste werden nach den örtlichen Möglichkeiten eingeplant und ggf. vorgegeben. In allen

Veranstaltungsräumen, die an die Lüftungsanlage angeschlossen sind, wird vor und während jeder Veranstaltung für den maximal möglichen Raumluf austausch gesorgt. Bei den Besprechungsräumen in den Etagen 1 – 3 erfolgt eine manuelle Belüftung.

3. Bewirtung

Die Gästebewirtung erfordert eine differenzierte Betrachtungsweise. Ziel ist es, bei jeder Veranstaltung die Einhaltung von Abstandsregeln zur Vermeidung von persönlichen Kontakten sicher zu stellen.

Vor jeder Veranstaltung wird im Rahmen einer aktuellen Risikobewertung gesondert festgelegt, ob und auf welche Weise der Service am Gast erfolgen soll. Möglich ist z.B. auch eine reine Getränkeversorgung bzw. ein abgepackter Imbiss am Platz vorab.

Bei einer gesetzten Bewirtung am Tisch werden zur Kontaktminimierung zwischen Servicepersonal und Gästen:

- Getränke und Gläser vorher auf den Tischen eingesetzt (ggf. Nachservice durch Gast selbst im Rahmen eines Getränkebuffets),
- kalte Speisen auf den Tischen portioniert und abgedeckt, bevor die Gäste im Raum sind,
- warme Speisen und ggf. Getränke abgedeckt serviert,
- Umdekarbeiten bei Veranstaltungen - wenn möglich - nur in Pausen vorgenommen,
- bei Veranstaltungen in der Regel Abräumstationen für die Gäste vorgesehen,
- ausreichende Tischabstände sowie Einzelbestuhlung zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m berücksichtigt.
-

4. Allgemeine Regeln

Für alle Zusammenkünfte/Veranstaltungen/Besprechungen in der Bayerischen Vertretung gilt Folgendes:

a) Küche: Der Küchenbetrieb ist so organisiert, dass die Einhaltung des Mindestabstands soweit wie möglich eingehalten wird. Neben den allgemeinen Hygienevorschriften im Küchenbereich wird bei der Speisenzubereitung und der Reinigung von

Oberflächen besonderer Wert auf Handhygiene und Mundschutz (im Fall der Nichteinhaltung des Mindestabstands) gelegt.

b) Service: Die Räume werden mit Getränken, kalten Speisen und Bedarfsgegenständen vor dem Einlass der Gäste eingedeckt. Die Bedarfsgegenstände wie Gläser, Tassen u.ä. im Hygienebereich werden besonders geschützt. Unter Beachtung der hygienischen Maßnahmen (Mund-Nasenschutz, Händedesinfektion, Bedienservietten u. ä.) werden die Bedarfsgegenstände, die Getränke, kalte Speisen etc. eingesetzt sowie Speisen und Getränke serviert.

Ein allgemeiner Getränkeservice in Form verschlossener Portionsgebinden bzw. in offener Form mit Glasabdeckung kann angeboten werden.

Für einen Kaffee-Tee-Service gilt: jeder Platz wird durch Teewasser und Kaffee in Thermoskannen vorbereitet. Milch und Zucker werden im Portionsgebinde (hygienisch verschlossen) auf jedem Platz separat angeboten. Kaffeespezialitäten sind in Ausnahmefällen und unter besonderem Schutz möglich.

c) Einlassdienst: Für jede Zusammenkunft/Veranstaltung/Besprechung in der Bayerischen Vertretung ist – wie bisher – ein Verantwortlicher zu benennen. Der Einlass der Gäste ist anhand von Namenslisten zu dokumentieren. Unter Beachtung der DSGVO werden die Kontaktdaten (Vor- und Familienname/Telefonnummer/E-Mail-Adresse/Anwesenheitszeit) erfasst, um die Nachverfolgung etwaiger Infektionsketten zu ermöglichen. Nach Ablauf der aktuell geltenden Aufbewahrungsfrist wird die Anwesenheitsdokumentation vernichtet.

d) Reinigungsmaßnahmen (WC-Dienst): Nach jeder Veranstaltung werden die Oberflächen (Tische/Stuhllehnen) und sonstige Kontaktflächen (z.B. Türgriffe) speziell gereinigt. Dies gilt auch vor und nach jeder Zusammenkunft/Veranstaltung/Besprechung für die jeweiligen Toiletten. Bei längeren Veranstaltungen wird ein zusätzlicher WC-Dienst eingesetzt. Auch für das Reinigungspersonal gilt eine besondere Handhygiene und die Pflicht, Mundschutz zu tragen.

e) Lüftung:

In allen angeschlossenen Veranstaltungsräumen (EG, ZG, DG) wird vor und während jeder Veranstaltung mit der Lüftungsanlage für den maximal möglichen Raumluftaustausch gesorgt. Die Besprechungsräume in den Etagen 1 – 3 werden vor, während und nach einer Veranstaltung manuell belüftet.

Berlin, 10. September 2021