



Hygienerahmenkonzept

FGIBB Service GmbH
Hedemannstraße 13
10969 Berlin

Tel.: +49 30 25 29 50 10

Fax: +49 30 25 29 50 11

Mail: post@fgibb.de

HP: www.fgibb.de

Präambel

In Zeiten des Corona-Virus agieren auch wir als „Dienstleister rund ums Verkehrsgewerbe“ unter neuen Rahmenbedingungen. Der Berliner Senat gibt in seiner rechtsverbindlichen [SARS-CoV-2-Infektionsschutzverordnung](#) den Rahmen vor, in dem Veranstaltungen während der Pandemie möglich sind. Wir, als Veranstalter, tragen die Verantwortung für die Besucher*innen unserer Lehrgänge sowie für unsere Beschäftigten.

Hierbei hat für uns die Gesundheit aller Beteiligten höchste Priorität.

Dabei sind wir auch auf Ihre Umsicht angewiesen, um sich und die anderen zu schützen.

Für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung bedanken wir uns!



Bitte beachten Sie daher stets folgende Verhaltensweisen:

Abstand halten:

Bitte achten Sie auf einen Mindestabstand von 1,5 Metern

Mund-Nasen-Bedeckung (MNB):

Während des Lehrgangs können Sie die MNB abnehmen, wenn die Teilnehmer*innen ihre Plätze eingenommen haben. Wenn der Abstand von 1,50 Meter nicht eingehalten werden kann, ist die MNB wieder aufzusetzen.

Verstärkte Handhygiene:

Bitte achten Sie auf regelmäßige Handhygiene und wahren Sie die Nies- und Hustenetikette. Es stehen ausreichend Desinfektionsmittelpender zur Verfügung.

Regelmäßige Lüftung sowie verstärkte Reinigungszyklen:

Die Veranstaltungsräume werden stets gut gelüftet. Es werden verstärkt Reinigungsarbeiten in allen Räumlichkeiten vorgenommen und häufig berührte Gegenstände und Oberflächen regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Registrierungspflicht beachten:

Es werden ausschließlich vorab registrierte Teilnehmer ohne verdächtige Krankheitssymptome (Grippeanzeichen) zugelassen.

Begrüßung mit Abstand:

Auf Umarmungen und Händeschütteln bitten wir, zu verzichten.

Nutzung der Corona-Warn-App:

Wir empfehlen die Installation der vom RKI für die deutsche Bundesregierung entwickelte Corona-Warn-App: www.corona-warn-app.de

Hygienekonzept für unsere Lehrgänge

1. Allgemeines
2. Hygienemaßnahmen
3. Veranstaltungsort/ Flächennutzung
4. Teilnehmeranmeldung und –betreuung
5. Einlass/ Auslass
6. Catering
7. Veranstaltungsablauf
8. Rückverfolgung Infektionsketten



1. Allgemeines

- a. Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der geltenden Abstandsregeln und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) wird durch uns als Veranstalter während der gesamten Veranstaltungsdauer gewährleistet. Wir weisen auf die, gemäß Hygienekonzept geltenden Verhaltensrichtlinien an allen wichtigen Punkten unserer Räumlichkeiten mittels Hinweistafeln hin (Ein –und Ausgänge, Sanitäreanlagen, Schulungsräume)
- b. Alle Beschäftigten der FGIBB Service GmbH tragen im Kontakt mit Gästen MNB und ggf. Einweghandschuhe, insbesondere beim Catering.

2. Hygienemaßnahmen

- a. Sämtliche Handkontaktflächen werden vor Beginn der Lehrgänge gereinigt (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tasten, Tischoberflächen etc.)
- b. Alle Teilnehmer*innen reinigen bzw. ggf. desinfizieren sich vor und während des Lehrgangs die Hände mehrfach
- c. An allen wichtigen Punkten der Schulungsräumlichkeiten sind Desinfektionsmittelpender gut sichtbar aufgestellt.
- d. Alle Mitwirkenden werden vorab über die Notwendigkeit des Mitführens und ggf. Tragens einer MNB informiert. Diese ist innerhalb des Veranstaltungsortes mit sich zu führen und bei drohender Unterschreitung der Mindestabstände zu tragen. Zuwiderhandlungen können zum Ausschluss von Personen führen.
- e. Wir tragen dafür Sorge, ausreichend geeignete MNB bereitzustellen, um Teilnehmer*innen, die keine MNB mit sich führen, den Zugang zum Seminar zu ermöglichen
- f. Die Sanitäreanlagen, Handläufe und Türklinken werden vor, während und nach den Lehrgängen gereinigt/ desinfiziert.



3. Veranstaltungsort/Flächennutzung

- a. Am Schulungsort werden Abstandsdefinition und –kontrolle nach folgenden Flächen differenziert:
 - i. Schulungsraum
 - ii. Sanitärräume
 - iii. Sonderflächen

- b. Für Bereiche, in denen sich Teilnehmer*innen länger stationär aufhalten (Schulungsraum, Sanitärbereich) treffen wir Maßnahmen, um die Einhaltung des Mindestabstands und die Einhaltung der maximal für die jeweilige Fläche zugelassenen Personenanzahl sicherzustellen.
 - i. Schulungsraum

Im Schulungsraum werden entsprechend dimensionierte Sitzabstände und Durchgangsbreiten eingeplant.

- ii. Sanitärräume

Der Zugang zu Sanitäreinrichtungen wird durch ein Türschild gesteuert, der Eintritt/ die Benutzung ist nur einzeln gestattet, um den Mindestabstand zu gewährleisten.

- iii. Sonderflächen

Sonderflächen=Aufzug, Eingangsbereich, Flur, Raucherbereich

Um den Mindestabstand zu gewährleisten, werden Maßnahmen getroffen, um den Zugang zu steuern. U. a. werden entsprechende Bodenmarkierungen, Hinweis- und Gebotsschilder eingesetzt.

- c. Veranstaltungen werden in gut durchlüfteten Räumen durchgeführt. Die Lüftung ist auf maximalen Luftaustausch eingestellt. In regelmäßigen Abständen werden Stoßlüftungen ausreichend lange durchgeführt (3 bis 10 min Stoßlüftung alle 20 bis 60 min)

4. Teilnehmeranmeldung und –betreuung

- a. Einladungen/ Absagen/ Teilnahmebescheinigungen/ Urkunden und Zertifikate werden nach Möglichkeit elektronisch verschickt. Der kontaktlose Zugang zum Veranstaltungsraum/Seminarraum wird sichergestellt.



- b. Alle Teilnehmer werden im Vorfeld mit ihren Kontaktdaten (Vor- und Zuname, Anschrift, Telefonnummer) und der Anwesenheitszeit und –dauer erfasst, um mögliche Infektionsketten nachverfolgen zu können. Eine Einwilligung zur Datenspeicherung gemäß DSGVO wird durch die FGIBB eingeholt.



5. Einlass/ Auslass

- a. Am Ein-/Ausgang der Schulungsräumlichkeiten sowie in den Sanitäranlagen sind Desinfektionsmittelpender und Hygienehinweis-schilder gut sichtbar aufgestellt.
- b. Alle Teilnehmer werden über die Notwendigkeit des Tragens der MNB innerhalb unserer Räumlichkeiten informiert. Während des Lehrgangs kann die MNB abgenommen werden, sofern der Mindestabstand zueinander eingehalten werden kann
- c. Gegenläufige Personenströme werden soweit wie möglich vermieden
- d. Symptomatische Personen dürfen die Schulungsräumlichkeiten nicht betreten bzw. müssen diesen bei Auftreten von Symptomen verlassen.
- e. Die Garderobenbelegung erfolgt entsprechend der Flächengröße und basierend auf Abstandsregeln.

6. Catering

- a. Selbstbedienungsbuffets mit offenen Speisen werden nicht angeboten. Gruppenbildung wird vermieden und auf die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln wird geachtet.
- b. Dezentrale Ausgabestellen werden eingeplant
- c. Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile werden grundsätzlich > 70° C gereinigt.

7. Schulungsablauf

- a. Nahbegegnungen werden vermieden.
- b. Interaktion zwischen Teilnehmer*innen mit ausreichend Abstand geplant.
- c. Vor und während der Schulung, Informieren Personal und Hinweisschilder über Hygieneschutzmaßnahmen.

8. Rückverfolgung Infektionsketten

- a. Um eine Rückverfolgung möglicher Infektionsketten zu ermöglichen, wird eine Registrierung aller Beteiligten durchgeführt. Alle relevanten Daten werden erfasst/ dokumentiert und sind im Nachgang bei begründetem Bedarf (unter Einhaltung des Datenschutzes) ausschließlich den Gesundheitsbehörden zur Verfügung zu stellen.