



Lebenshilfe Gera

Produktion und Dienstleistung

Hygienekonzept

Betriebsstätte Otto von Guericke

Die Lebenshilfe Werkstätten Gera gGmbH, als verantwortungsvoller Arbeitgeber hat zum Schutz aller Mitarbeiter und des Personals für jede Betriebsstätte ein Hygienekonzept erarbeitet. Es ist unser Anliegen jede weitere Ausbreitung und Infektionsketten zu unterbrechen. Dieses Hygienekonzept gilt als Ergänzung an die schon bestehenden Hygienepläne und den Arbeitsschutzstandards Corona der Lebenshilfe.

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



INHALT

- 1 Grundsätzliches**
- 2 Räumliche Planungen**
 - 2.1 Ankunft der Mitarbeiter
 - 2.2 Vorbereitung auf die Arbeit
 - 2.3 Transportplanung in der Betriebsstätte
 - 2.4 Während der Arbeit
 - 2.5 Speisesaal und Ausgabeküche
 - 2.6 Sanitärbereich
 - 2.7 Ruheraum
 - 2.8 Vorbereitung Arbeitsende
 - 2.9 Verlassen der Betriebsstätte
- 3 Personelle Planung**
 - 3.1 Personalbedarfsplan
 - 3.2 Mitarbeiterplanung
- 4 Flächenhygiene**
 - 4.1 Desinfektionsplan Werkstatt allgemein
 - 4.2 Desinfektionsplan Sanitärbereich
- 5 Individuelle Hygiene**
 - 5.1 Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung
 - 5.2 Handschuhe
 - 5.3 regelmäßige Händedesinfektionen
- 6 Pausen**
 - 6.1 Pausenzeiten
 - 6.2 Kurzpausen / Raucherpausen
- 7 Fahrdienst**
 - 7.1 Abstimmung mit dem Fahrdienst
- 8 Zutrittsberechtigte Personen der Werkstatt**
 - 8.1 Betriebsangehörige
 - 8.2 Besucher / Fremddienstleister
- 9 Arbeitszeitregelung**
 - 9.1 Arbeitszeitverlagerungen

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



10 Arbeitsbegleitende Angebote

10.1 Bereich übergreifende Angebote

10.2 im Bereich der Betriebsstätte

11 Raumluftechnische Ausstattung

12 Flächenplan Innen- und Außenbereich

13 Hauptansprechpartner für das Hygienekonzept der Betriebsstätte Otto von Guericke

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



1 GRUNDSÄTZLICHES

Die Gesundheit der Mitarbeiter und des Personals steht an erster Stelle. Daher hat es oberste Priorität, dass Mitarbeiter und Personal nicht krank oder mit Erkältungssymptomen in die Betriebsstätte kommen. Bei auftretenden Symptomen während des Aufenthaltes in der Betriebsstätte, ist diese umgehen zu verlassen und ein Arzt zu Klärung des Sachverhaltes aufzusuchen.

2 RÄUMLICHE PLANUNGEN

2.1 ANKUNFT DER MITARBEITER

Fahrdienste werden auf dem Betriebsgelände von einem Einweiser in Empfang genommen. Abstandmarkierungen (1,5m) auf dem Boden sind von allen einzuhalten. Jede Gruppe betritt die Werkstatt durch die ihr zugewiesene Eingangstür. Die Hände müssen bei betreten der Werkstatt desinfiziert werden. Personenzahlen auf den Fluren sind durch eine einlassende Person zu regeln und zu kontrollieren. Auf diese Art soll die Bildung von Gruppen auf den Fluren vermieden werden. Es werden Listen erstellt, über alle anwesenden Mitarbeiter. Diese sind von den Fachkräften in den Gruppenräumen zu führen.

2.2 VORBEREITUNG AUF DIE ARBEIT

Auf die Anzahl der Mitarbeiter in den Umkleidekabinen ist zu achten. Nicht mehr wie 5 Personen dürfen die Umkleidekabinen betreten um den Mindestabstand von 1,5m zu gewährleisten. Dies ist über Einlass zu steuern. Die Arbeitsplätze in den Gruppenräumen sind so zu organisieren, dass der Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden kann. Benötigte Werkzeuge und Hilfsmittel sind vorzubereiten und vor sowie nach Benutzung zu desinfizieren.

2.3 TRANSPORTPLANUNG IN DER BETRIEBSSTÄTTE

Die Ein- und Aussteuerung von Aufträgen und den dazu notwendigen Materialien ist so zu planen, dass während der Arbeitszeit der Mitarbeiter, die Fluktuation auf den Fluren so gering wie möglich ist. Planungshorizont sollte hier drei Tagen entsprechen. „Fließbandarbeit“ in Form von Arbeitsgängen, die ein Produkt in kurzer Zeit durch mehrere Hände gehen lassen, ist unbedingt zu vermeiden!

2.4 WÄHREND DER ARBEIT

Stetige Kontrolle der Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5m. Werkzeuge die von mehreren Personen nacheinander genutzt werden müssen, sind vor Übergabe zu desinfizieren.

2.5 SPEISESAAL UND AUSGABEKÜCHE

Tische und Stühle im Speisesaal sind so zu stellen, dass der Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden kann. Überflüssige Stühle sind zu entfernen. In der Ausgabeküche ist ein Spuckschutz, in Form einer Plexiglasabtrennung zu installieren.

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



Abstandmarkierungen auf dem Boden sind anzubringen um den Mindestabstand von 1,5m beim Anstehen zu gewährleisten. Pausenzeiten sind neu zu ermitteln, so dass immer nur eine Gruppe den Pausenraum nutzt.

Das Personal der Küche hat ausschließlich die Toilette und den Umkleideraum im Küchentrakt zu benutzen. Das Nutzen der Toiletten und Umkleideräume der Arbeitsbereiche der Werkstatt ist untersagt! Während der Ausgabe der Speisen, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

2.6 SANITÄRBEREICH

Die Anzahl der Personen im Sanitärbereich ist durch die Pausenregelung und ein Abmelden bei der zuständigen Fachkraft zu regeln. Die Anzahl ist auf maximal drei Personen pro Toilettentrakt (Damen / Herren) festgelegt. Zwischenpausen während der Arbeitszeit sind zu vermeiden aber mit Zustimmung der Fachkraft der Gruppe zulässig.

2.7 RUHERAUM

Die Anzahl der Mitarbeiter im Ruheraum ist auf eine Person zu minimieren. Zulässig ist eine weitere Person die zur Betreuung des Mitarbeiters bei Ihm bleibt. Hier ist immer die persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

2.8 VORBEREITUNG ARBEITSENDE

Alle benutzen Werkzeuge sind nach Arbeitsende zu desinfizieren.

Die Mitarbeiter sind in zeitlich versetzten Intervallen von der Arbeit zu entlassen.

Jede Gruppe verlässt die Werkstatt durch die ihr zugewiesene Eingangstür.

Jeder der die Werkstatt, ob plan- oder unplanmäßig verlässt, ist in der Anwesenheitstabelle zu vermerken.

2.9 VERLASSEN DER BETRIEBSSTÄTTE

Beim Verlassen der Werkstatt und des Werkstattgeländes, ist die Bildung von Gruppen zu vermeiden. In der Werkstatt sowie auf dem Gelände der Werkstatt sind entsprechende Abstandsmarkierungen auf den Böden anzubringen.

3 PERSONELLE PLANUNG

3.1 PERSONALBEDARFSPLAN

Wöchentlich ist eine Personalbedarfsplanung der Fachkräfte durchzuführen um den Ablauf der Hygienemaßnahmen zu gewährleisten.

3.2 MITARBEITERPLANUNG

Die Mitarbeiteranzahl, ist unter dem Gesichtspunkt der Mindestabstandregelung von 1,5m im Arbeitsbereich (Gruppenräume), so zu planen, dass bei laufender Produktion dieser Abstand ständig gewährleistet ist. Hierzu ist bei Bedarf ein Wochenplan zu erstellen um allen Mitarbeitern die Möglichkeit der Teilhabe am Arbeitsleben zu ermöglichen.

Die Vermischung von Mitarbeitern aus verschiedenen Wohnformen ist untersagt.

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



4 FLÄCHENHYGIENE

4.1 DESINFEKTIONSPLAN WERKSTATT ALLGEMEIN

Ein Desinfektionsplan für Türklinken, Handläufe und Arbeitsstühle ist zu erstellen und die Umsetzung durch festgelegte Personen und deren Vertretung zu gewährleisten.
Die Durchführung sollte mindestens einmal täglich erfolgen.

4.2 DESINFEKTIONSPLAN SANITÄRBEREICH

Ein Reinigungsplan für den Sanitärbereich ist bereits durch die externe Firma Götz vorhanden. Dieser Reinigungsplan wird durch einen weiteren Desinfektionsplan ergänzt, so dass die Sanitärbereiche an definierten (oft genutzten) Oberflächen wie zum Beispiel Toilettendeckel, Wasserhähne, Waschbecken, Handtuchspender und Desinfektionsspender eine zusätzliche Reinigung erhalten.

5 INDIVIDUELLE HYGIENE

5.1 TRAGEN VON MUND-NASEN-BEDECKUNG

Die Mund-Nasen-Bedeckung ist grundsätzlich auf dem Betriebsgelände zu tragen.
Ausnahme bilden die Gruppenräume.

In den Gruppenräumen wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann stellt die Lebenshilfe zusätzliche Gesichtsvisiere die die Mund-Nasen-Bedeckung ersetzen.

Die Bereiche in denen die Pflicht zum Tragen von Persönlicher Schutzausrüstung besteht, sind durch Piktogramme entsprechend gekennzeichnet.

5.2 HANDSCHUHE

Einweghandschuhe sind immer bei Desinfektionsarbeiten wie zum Beispiel Flächenhygienearbeiten oder Werkzeugdesinfizierungen zu tragen!

Die weitere Notwendigkeit von Einweghandschuhen ist in Einzelfällen zu prüfen.

Diese Einweghandschuhe werden von der Lebenshilfe bereitgestellt.

5.3 REGELMÄSSIGE HÄNDEDESINFEKTIONEN

Auf die regelmäßige Händedesinfektion durch Desinfektionsmittel und/oder Händewaschaschen sind die Mitarbeiter explizit durch die Fachkräfte zu schulen. Zur Gewährleistung der Durchführung, werden die Seifenspender regelmäßig kontrolliert und aufgefüllt. Zudem steht in jedem Gruppenraum ein Desinfektionsspender zur Verfügung.

6 PAUSEN

6.1 PAUSEZEITEN

Pausezeiten werden so gelegt, dass immer nur eine Gruppe zur Pause geht, Die Gruppenstärke einer Gruppe entspricht genau der Anzahl der Sitzplätze im Speisesaal.

Zwischenzeiten zum Betreten und Verlassen des Speisesaals sind ebenfalls vorgesehen.

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de



6.2 KURZPAUSEN / RAUCHERPAUSEN

Diese Pausen sind ebenfalls unter der Maßgabe, dass nur eine Gruppe zur Pause geht, zu planen. Die Raucherinsel ist ebenfalls mit Abstandmarkierungen um den Aschenbecher zu versehen

7 FAHRDIENST

7.1 ABSTIMMUNG MIT DEM FAHRDIENST

Der Fahrdienst hat ein eigenes Hygienekonzept, unter aktuellen gesetzlichen Gesichtspunkten, zu erstellen und dieses bei Bedarf an den Schnittpunkten zur Werkstatt gemeinschaftlich anzupassen um im gegenseitigen Interesse die Abläufe so optimal wie möglich zu gestalten.

8 ZUTRITTSBERECHTIGTE PERSONEN DER WERKSTATT

8.1 BETRIEBSANGEHÖRIGE

Berechtigt zum Zutritt in die Werkstatt sind alle Mitarbeiter des Arbeitsbereiches die planmäßig Ihre Arbeit durchführen sollen, sowie das Personal und die Leitungen des betreffenden Standortes unter Einhaltung der allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln.

8.2 BESUCHER / FREMDDIENSTLEISTER

Der Eintritt für Besucher und externe Dienstleister ist auf ein Minimum zu reduzieren. Der Besuch ist nur nach vorheriger telefonischer Anmeldung und unter Einhaltung der Hygieneregeln möglich.

9 ARBEITSZEITREGELUNG

9.1 ARBEITSZEITVERLAGERUNGEN

Nach Festlegung der Gruppenstärke unter Berücksichtigung des Mindestabstandes in den Gruppenräumen kann es grundlegend oder auch nur zeitweise zu einer Arbeitszeitverschiebung im Wochen-turnus kommen.

10 ARBEITSBEGLEITENDE ANGEBOTE

10.1 BEREICH ÜBERGREIFENDE ANGEBOTE

Bereichsübergreifende Angebote sind grundsätzlich untersagt!

10.2 IM BEREICH DER BETRIEBSSTÄTTE

Angebote sind mit der Leitung Pädagogik abzustimmen. Diese Angebote dürfen nur im Gruppenraum wahrgenommen werden. Die Vermischung von Werkstattinternen Gruppen ist hierbei untersagt.

11 RAUMLUFTECHNISCHE AUSSTATTUNG

Die komplette Werkstatt wird durch eine Umluft Anlage mit Frischluftzufuhr gespeist. Fenster sind nicht mit Öffnungs- oder Kippfunktion versehen. Die Frischluftzufuhr kann nach oben geregelt werden um den Austausch zu erhöhen.

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de




12 FLÄCHENPLAN INNEN- UND AUSSENBEREICH

Flur	:	403,54m ²
Gruppenraum 1	:	138,74m ²
Gruppenraum 2	:	126,10m ²
Gruppenraum 3	:	163,60m ²
Gruppenraum 4	:	176,47m ²
Gruppenraum 5	:	231,85m ²
Gruppenraum 6	:	137,98m ²
Ruheraum	:	15,17m ²
Speisesaal / Ausgabeküche	:	133,60m ²
Lager	:	351,50m ²
Toiletten Männer	:	33,20m ²
Umkleide Männer	:	43,46m ²
Toiletten Frauen	:	39,68m ²
Umkleide Frauen	:	28,50m ²
Zwei Schulungsräume	:	58,07m ²
Behindertentoilette	:	7,57m ²
Außenflächen	:	4200m ²

13 HAUPTANSPRECHPARTNER FÜR DAS HYGIENEKONZEPT DER BETRIEBSSTÄTTE OTTO VON GUERICKE

Leitung Arbeit: Christian Walther 

Leitung Pädagogik: Kathrin Maksa 


UTE STREUBEL
Betriebsärztin

Lebenshilfe ist Lebensfreude!

www.lebenshilfe-gera.de