



Verhaltensregeln und Hygienestandards zur Prävention vor Infektionen mit dem Corona-Virus

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

in der aktuellen Situation ist es uns bei der Durchführung von Seminaren ein besonderes Anliegen, verantwortungsvoll mit der Gesundheit unserer Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie unserer Referentinnen und Referenten umzugehen.

Die Bildungszentren der IG Metall haben deshalb einheitliche Verhaltensregeln und Hygienestandards eingeführt. Grundlage dieser Standards ist die Gefährdungsbeurteilung gemäß ArbSchG und der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Sie finden in den IG Metall Bildungszentren Lohr und Bad Orb Anwendung.

Dabei werden die Maßnahmen der Länder für die Wiederinbetriebnahme von Schulen, Universitäten und Einrichtungen der Erwachsenenbildung und auch die von der IG Metall empfohlenen, weitreichenden Handlungsempfehlungen zur „Corona-Prävention im Betrieb“ beachtet¹.

Alle getroffenen Präventions-Maßnahmen werden zu Beginn unserer Seminare durch die Referentinnen und Referenten erläutert. Wir bitten euch, diese unten beschriebenen Maßnahmen zur Kenntnis zu nehmen und nur dann zum Seminar anzureisen, wenn ihr selbst aktiv zur Einhaltung dieser Standards beitragen wollt.

Anderenfalls bitten wir euch, euren Seminarplatz durch eine umgehende Absage anderen Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung zu stellen. Wir hoffen, dass ihr für diese Vorgehensweise Verständnis habt.

Verhaltensregeln bei der Anreise und am Seminarort

Die Teilnehmenden reisen nach Möglichkeit alleine mit dem PKW an. Die Anreise ist nur im gesunden und guten Allgemeinzustand anzutreten. Infektionskrankheiten sind vorab zu melden. Am Seminarort gelten folgende Verhaltens- und Hygieneregeln:

- Abstandhalten zu anderen Personen (mind. 1,5 m)
- das Tragen von Mund- und Nasenschutz (MNS) auf allen Verkehrswegen
- die Kennzeichnung der Laufrichtung auf den Verkehrswegen beachten
- bei Sicherstellung des Mindestabstands kann auf das Tragen von MNS im Seminarraum, in AG-Räumen, am Tisch im Restaurant und Bistro verzichtet werden
- Handkontakte sind zu vermeiden
- regelmäßiges Händewaschen mit Seife mind. 20 sec., (ggf. zusätzliche Händedesinfektion), insbesondere nach Personenkontakten und nach dem Berühren von öffentlich zugänglichen Gegenständen (insb. Türklinken, Tische, Stuhllehnen, Wasserhähne, usw.)
- Händedesinfektion vor dem Betreten des Restaurants
- Vermeiden des Berührens von Augen, Mund und Nase
- Husten und Niesen in die Armbeuge oder in das Einmaltaschentuch
- Vermeiden bzw. Reduzieren größerer Menschenansammlungen
- Nutzung der Aufzüge und öffentlichen Toiletten mit nur einer Person
- regelmäßiges Lüften der Arbeits- und Seminarräume (z.B. etwa 4-mal täglich für ca. 10 Minuten)

¹vgl. IG Metall: Corona-Prävention im Betrieb. Infektionsrisiken durch Arbeitsgestaltung und Gesundheitsschutz minimieren, Handlungshilfe für die betriebliche Interessenvertretung

- Das Tragen von Mund- und Nasenschutz ist nach den derzeitigen Vorschriften während des Seminars nicht erforderlich, sofern Hygiene und Abstand gewährleistet werden.
 - Auf eventuelle Änderungen wird die IG Metall kurzfristig reagieren
 - Nasen- und Mundschutz werden im Bildungszentrum zur Verfügung gestellt
 - Auf den Zimmern befindet sich ein exklusives Hygienepaket

Maßnahmen der Bildungszentren und Seminarhotels zur Gewährleistung der Abstands- und Hygienestandards

Die Räumlichkeiten wurden so arrangiert, dass es in jeder auftretenden Situation möglich ist, die gebotenen Hygienemaßnahmen und Abstände zu anderen Personen einzuhalten, u.a. durch:

- Reduzierung der Maximalbelegung an Teilnehmenden
- Verringerung der Tischzahl in Seminar- und AG-Räumen sowie im Restaurant/Bistro
- Regulierung eventueller Warteschlangen sowie der Aufenthaltsbereiche durch Abstandsmarkierungen und Hinweisschilder
- Versetzte Pausenzeiten
- Desinfektionsmittelpender in allen öffentlichen Bereichen
- Regelmäßiges gründliches Lüften aller Räume, regelmäßiges Desinfizieren der Sanitären Anlagen, Anleitungen zur Handhygiene
- Anpassung der Arbeitsabläufe im gastronomischen Bereich (z.B. Kontaktvermeidung beim Eindecken und Abräumen, Schutzkleidung)

Aufgrund der sich ständig entwickelnden Situation und sich oft kurzfristig verändernder Rahmenbedingungen und Vorschriften stellen wir die hier formulierten Standards kontinuierlich auf den Prüfstand um diese im Bedarfsfall zum optimalen Schutz unserer Seminarteilnehmenden und den Beschäftigten in unseren Bildungszentren anzupassen. Sollten sich wichtige Änderungen ergeben, informieren wir umgehend.

Für Fragen stehen Euch die Schulleiterin und Kolleg*innen des Bildungszentrums zur Verfügung.