

## **Hygienekonzept - „Osterferien ohne Kofferpacken 2022“**

### **Jugendclubring Berlin e.V.**

Die Gesamtzahl der anwesenden Teilnehmer\*innen beträgt 30-40 Kinder. Sie werden in möglichst gleichaltrige Gruppen zusammengefasst, die räumlich voneinander getrennt sind. Geschwisterkinder werden in einer Gruppe betreut.

#### **Rahmenbedingungen:**

- Der Zugang zur Einrichtung wird für die Gruppen getrennt in einen Eingangs- bzw. Ausgangsbereich geteilt.
- Alle Besucher\*innen müssen sich am Eingang anmelden (zentraler Eingang und Nebeneingang Jugendcafé) Ausgang und Eingang sind identisch.
- **Die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske in geschlossenen Räumen und eine Testpflicht besteht für die Durchführung der Ferienaktion aktuell nicht mehr.** Bei Fahrten mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Besuch von einer anderen Einrichtung (Museum, Bowlingbahn etc.) sind die dort gültigen Hygieneregeln einzuhalten.

#### **Besondere Hinweise und Aufgaben für die Betreuer\*innen:**

- Die Teilnehmer\*innen werden von den Betreuer\*innen zur Handhygiene durch Händewaschen vor u. nach den Mahlzeiten angehalten. In allen Sanitärräumen werden Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und diese regelmäßig aufgefüllt.
- Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften der Räume.
- Der Aufenthalt von Eltern/Begleitpersonen der Teilnehmer\*innen während der laufenden Gruppenangebote in den Räumen der Einrichtung ist nicht möglich.
- Die Aktivitäten außer Haus werden den Eltern im Vorfeld mitgeteilt.

#### **Verpflegung**

- Die Teilnehmer\*innen bringen ihre eigenen und gekennzeichneten Trinkflaschen mit. Die Befüllung erfolgt immer durch die Betreuer\*innen unter Einhaltung der Hygieneregeln.
- Es gibt drei Mahlzeiten am Tag. Frühstück, Mittagessen und eine kleine Vesper am Nachmittag.
- Die Anlieferung des Mittagessens erfolgt durch einen externen Caterer unter Einhaltung der Hygieneregeln.
- Die Ausgabe erfolgt ausschließlich durch die Betreuer\*innen.

Die Hygienemaßnahmen werden den aktuellen notwendigen Anforderungen angepasst.