

Im Alter IN FORM Schulungen

Hinweise für Organisatoren vor Ort zur Einhaltung der Infektionsschutzregeln im Rahmen der Im Alter IN FORM Schulungen während der Corona Pandemie

Die Im Alter IN FORM Schulungen leben sehr stark vom persönlichem Informations- und Erfahrungsaustausch und der praktischen, gemeinsamen Erarbeitung von Ideen für die Umsetzung von fachlichen Empfehlungen. Bei ihrer Durchführung sind in der aktuellen Corona-Zeit die jeweils aktuellen Bestimmungen auf Landes- und Kreisebene zur Durchführung von außerschulischen Bildungsveranstaltungen – sowie dort nicht geregelt – folgende Hygieneregeln zu beachten.

1. Die Zahl der Teilnehmenden wurde auf 10 bis 15 Personen reduziert. Den Angemeldeten soll noch einmal ausdrücklich kommuniziert werden, dass sie im Falle akuter Erkältungssymptome unter keinen Umständen teilnehmen können.
2. Die Raumgröße muss die Einhaltung des empfohlenen Abstands von 1,5 bis 2 Meter gewährleisten. Als Faustformel gilt: mindestens 5 Quadratmeter pro Person. Der Veranstaltungsraum wird so bestuhlt, dass der Abstand zu jeder Zeit (auch beim Rein- und Rausgehen) eingehalten werden kann.
3. Die Teilnehmenden werden angehalten, Gesichtsmasken mitzubringen und diese bei Bewegungen innerhalb des Veranstaltungsgebäudes zu tragen. Auf die weiteren bekannten Hygieneregeln (Abstand einhalten, regelmäßiges gründliches Händewaschen etc.) wird zu Beginn der Veranstaltung hingewiesen.
4. Der Veranstaltungsraum wird mehrfach am Tag gut gelüftet. Nach Möglichkeit bleiben auch während der Veranstaltung Fenster und/oder Türen geöffnet. Evtl. können einzelne Teile der Veranstaltung (z.B. Bewegungsübungen) im Freien stattfinden.
5. Bei Gruppenarbeiten wird der Mindestabstand ebenso beachtet. Kleingruppen können sich ggf. in andere verfügbare Räume begeben.
6. Auch für die Nutzung von Toiletten- und ggf. Küchenräumen sind Vorkehrungen zu treffen, die gewährleisten, dass der Mindestabstand eingehalten wird. Auch diese Räume sind stets gut belüftet. Seife und Desinfektionsmittel stehen zur Verfügung.
7. Im Falle der Zubereitung von Verkostungen werden die allgemeinen Regeln der Lebensmittel-, Küchen- und Personenhygiene eingehalten. Der Küchenraum ist gut gelüftet und vor Beginn der Arbeiten sind die Arbeitsflächen desinfiziert. Auch hier ist der Mindestabstand für Personen, die dort tätig sind, zu gewährleisten.