



Leitlinien zur Infektionsvermeidung in Sammelunterkünften und im laufenden Produktionsbetrieb

Die Versorgung der BürgerInnen mit den frischen Produkten aus dem Obst & Gemüsebau sowie Blumen und Pflanzen kann nur sichergestellt werden, wenn alle Beteiligten Ihre Abläufe prüfen – zum Schutz der Mitarbeiter und der Gesellschaft sowie zur Verringerung der weiteren Verbreitung des Corona Virus.

Im Folgenden finden Sie eine Übersicht möglicher Sicherheitsmaßnahmen für Ihre Unterkünfte für Saisonarbeitskräfte und Erntehelfer sowie Hinweise zur Aufteilung der Mitarbeiter in Arbeitseinheiten. Da nicht in allen Betrieben die Voraussetzungen gleich sind, werden zum Teil auch Vorschläge unterbreitet, die gegebenenfalls alternativ eingesetzt werden können. Die Liste wird ständig optimiert. Prüfen Sie, welche Punkte in Ihrem Betrieb umsetzbar sind und legen Sie einen besonderen Wert auf den Schutz der Gesundheit Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Sicherung der Betriebsabläufe und Infektionsschutz der Saisonarbeitskräfte aus dem Ausland und inländische Arbeitskräfte

1. Vermeidung von Übertragung von Corona Infektion in den Unterkünften:

1. Verzicht auf eine hohe Anzahl an Belegungen bei Mehrbettzimmern.
2. Sorgen Sie Regelmäßig für gründliche Durchlüftung.
3. Örtliche Trennung der eingeteilten Arbeitsgruppen der Saisonarbeitskräfte bei der Unterbringung in beispielsweise in Monteurszimmern (Generell gilt: „Die Vermietung von Monteurwohnungen an Geschäftsreisende und Handwerker ist weiterhin erlaubt. Bitte wenden Sie sich bei individuellen Anfragen an die jeweilige Landesregierung, die die Verordnung erlassen hat.“ (Deutscher Tourismusverband Coronavirus-Information für Gastgeber, Stand 19.3.2020)
4. Ersatzcontainer/Unterkunft für Personen bereithalten, die in Quarantäne müssen.
5. Hygieneregeln in entsprechenden Landessprachen aushängen. Nutzen Sie die Musterbetriebsanweisungen der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) <https://www.svlfg.de/corona-info> oder <https://gartenbauverband.de/aktuelles>
6. engeren Rhythmus einplanen bei: Reinigung Sanitärräumen / Küchenbereiche / Auffüllen von Seife / Auffüllen von Einmalhandtüchern in Sanitärräumen

7. Transport zum Einsatzort: Erhöhung der Transportmittelzahl, um voll besetzte Busse und Transporter zu vermeiden.
8. Einkäufe von Arbeitskräften im umliegenden Supermarkt bündeln.

2. Bei Ankunft von Saisonarbeitskräften:

1. Schulung Hygieneregeln (s. auch QS-Unterlagen, Global-Gap)
2. Einweisung zum richtigen Händewaschen
3. Abstandsregeln für Mitarbeiter im Betrieb festlegen (Gesetzl. festgelegter Mindestabstand? bei Mitarbeitern im Betrieb 1,5 m)
4. Ggfls. sofort Einteilung in verschiedene Arbeitsgruppen, siehe weiter unten
5. Zimmer/Wohn- und Arbeitsgruppeneinteilung einheitlich festlegen
6. Ggfls. für (leicht) erkrankte Mitarbeiter getrennte Wohneinheit vorhalten und kommunizieren

3. Vermeidung von Übertragung von Corona Infektion im laufenden Betrieb:

1. Bildung von Arbeitseinheiten bei Erntehelfern/ Saisonarbeitskräften
2. Bilden Sie Untereinheiten bei den Arbeitskräften, um zu vermeiden, dass im Fall einer entdeckten Infektion bei einem Mitarbeiter im Betrieb alle Betriebsangehörigen unter Quarantäne gestellt werden und der Betrieb nicht mehr arbeitsfähig / lieferfähig ist.
3. Wenn möglich: räumlichen Trennung von diesen Arbeitseinheiten wie zu Beginn beschrieben (gilt für Unterbringung und sanitäre Einrichtungen, Pausenräume, Freizeit etc).
4. Zeitliche Trennung von Arbeitseinheiten bei Pausenzeiten. Falls derselbe Raum von verschiedenen Arbeitseinheiten genutzt wird Reinigung / Desinfektion von Pausenräumen vor neuer Benutzung

4. Inländische Arbeitskräfte und neue Mitarbeiter

Bei Engpässen von Saisonarbeitskräften, werden u.U. auch Mitarbeiter für Ernte und Aufbereitung eingestellt, die sich z.B. über Plattformen wie z.B. <https://www.saisonarbeit-in-deutschland.de//> oder www.daslandhilft.de gemeldet haben. Diese Erntekräfte werden i. d. Regel aus dem näheren Umfeld kommen und damit nicht auf dem Betrieb untergebracht sein. Die Möglichkeit nicht nur über Kontakte im Betrieb, sondern auch über den jeweiligen Umkreis der Personen sich mit Corona zu infizieren, steigt damit. Daher sollte hier überlegt werden, ob Arbeitskräfte aus dem Inland und reguläre Arbeitskräfte in verschiedenen Gruppen arbeiten können.

1. Trennung von inländischen Arbeitskräften und regulären Saisonarbeitskräften
2. Trennung beim Transport von inländischen AK und Saison-AK zum Feld, in der Aufbereitung, in Pausen etc.

5. Strukturierung von Arbeitsabläufen

1. Verantwortlichkeiten ggfls. mit Vertreter (auch für die eigene Person) festlegen.
2. Nutzen Sie Telefonkonferenzen innerhalb der verantwortlichen Betriebsleiter und Vorarbeiter
3. Arbeitsbesprechungen möglichst in Kleingruppen und räumlich und zeitlich getrennt voneinander abhalten.
4. Bei Arbeitsbesprechungen Mindestabstand einhalten; wenn möglich im Freien, nicht in geschlossenen Räumen.
5. Gemeinsamer Pausenraum: Pausenzeiten verschiedener Arbeitsgruppen festlegen (Schriftlich; Aushang mit Zeiten und Gruppenfestlegung) Gemeinsame Pausengruppen so verkleinern, dass Mahlzeiten mit Abstand voneinander eingenommen werden können

6. Wenn jemand erkrankt ist?

1. Arbeitsgruppe sofort isolieren, Meldung an Gesundheitsamt, Trennung bei Unterbringung
2. Vorher folgende Fragen beantworten: Telefonnummer? Meldung beim Arzt? Gesundheitsamt? Sorgen Sie dafür, dass diese Informationen vorhanden sind und den verantwortlichen Personen jederzeit zugänglich.
3. Informieren Sie sich bei Ihrem Verband oder direkt bei Ihrer Gesundheitsbehörde, damit Sie für den Notfall vorbereitet sind

7. Sinnvolle Schutzkleidung und Schutzmaßnahmen

1. Handschuhe beim Umgang mit dem Produkt
2. Handschuhe zur Vermeidung unnötiger Gesichtskontakte auch im Büro

8. Sonstige Prävention

1. Sinnvolle Bevorratung notwendige Betriebsmittel, wie Dünger, Pflanzenschutz, Verpackungen für den Fall von Lieferengpässen im Betrieb
2. Festlegung / Übertragung von Verantwortlichkeiten bzw. Vertretung im Krankheitsfall des Unternehmers oder Erkrankung anderer Personen.

Bitte großzügig weiterreichen. Weitere Vorschläge werden ebenfalls entgegengenommen

Stand: 25.03.2020