



HYGIENESCHUTZKONZEPT FÜR

**„VERANSTALTUNGSGESELLSCHAFT DES BÜRGERLICHEN
RECHTS GROSSELFINGEN MIT BESCHRÄNKTER HAFTUNG“**

**„SPORT- UND SCHÜTZENHEIM GESELLSCHAFT DES
BÜRGERLICHEN RECHTS GROSSELFINGEN MIT
BESCHRÄNKTER HAFTUNG“**

„SPORTVEREIN GROSSELFINGEN E.V.“

SCHÜTZENVEREIN „GERMANIA GROSSELFINGEN E.V.“

Ansprechpartner
für das Hygieneschutzkonzept:
E-Mail:
Kontaktnummer:
Adresse:

Holzmeier Martin
martin.holzmeier@gmx.de
09081/23848
Riedstr. 4
86720 Nördlingen-Grosselfingen

Die Bayerische Staatsregierung hat durch Änderung bzw. Erweiterung der Vierten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (4. BayIfSMV) die schrittweise Wiedereröffnung der Gastronomiebetriebe ermöglicht. Ab 18.05.2020 ist es der Gastronomie wieder möglich im Außenbereich zu öffnen. Ab 25.05.2020 erfolgte der zweite Schritt, mit den Öffnungen im Innenbereich. Eine weitere Änderung erfolgte am 19.06.2020 durch die Sechste Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6. BayIfSMV).

Die auf Seite 1 genannten Gesellschaften (GbR's) und Vereine möchten von den Lockerungen Gebrauch machen und haben daher, in Anlehnung an die „Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 14. Mai 2020, Az. GZ6a-G8000-2020/122-315 (Corona-Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie)“ folgendes Hygienekonzept entwickelt:

1. Organisatorisches

1.1 Die Mitarbeiter der GbR's, Mitglieder der Vereine und die freiwilligen Helfer werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

1.2 Die GbR's und Vereine kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste und Mitglieder durch Veröffentlichung auf der Website, in sozialen Medien und durch Aushänge. Gegenüber Gästen und Mitgliedern, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

1.3 Die Verantwortlichen der GbR's und Vereine kontrollieren die Einhaltung des Hygiene-Schutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter, Gäste und Mitglieder und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

2.1 Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Die Gäste und Mitglieder werden durch Aushänge auf die Abstandsregel hingewiesen.

2.2 Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen. Es gelten immer die aktuelle Rechtslage bzw. die lokal gültigen Verordnungen.

(aktuelle Abstandsregel seit 19.06.2020: § 2 Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum:

Der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Raum ist nur gestattet

1. mit Angehörigen des eigenen Hausstands, Ehegatten, Lebenspartnern, Partnern einer nichtehelichen Lebensgemeinschaft, Verwandten in gerader Linie, Geschwistern sowie Angehörigen eines weiteren Hausstands, oder

2. in Gruppen von bis zu 10 Personen.)

2.3 Folgende Personen werden vom Besuch der Gaststätte und Vereinsräume ausgeschlossen:
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten)
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

2.4 Die Gäste bzw. Mitglieder werden vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien informiert (siehe Aushänge). Sollten Gäste bzw. Mitglieder in unserer Gaststätte bzw. im Vereinsheim während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte und andere Räume in unserem Vereinsheim zu verlassen.

2.5 Gästen, Mitgliedern und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet. Vor Betreten der Gaststätte bzw. Vereinsräume müssen die Gäste und Mitglieder mittels der bereitgestellten Desinfektionsmittel ihre Hände entsprechend desinfizieren. Mit Aushängen wird darauf hingewiesen.

2.6 Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung berücksichtigt. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, werden genutzt. Bei den vorhandenen Lüftungsanlagen wird darauf geachtet, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt: durch das vorgeschriebene Wechseln von Filtern der Zuluft.

2.7 Die Gäste/Mitglieder müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Durch Aushänge wird darauf hingewiesen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden..

2.8 Das Personal muss ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung gilt nicht beim Zubereiten von Speisen in der Küche, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.

2.9 Die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Räumen wird vorgegeben. Einzuhalten Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich gemacht, um Mindestabstände einzuhalten.

2.10 Die Wäschereinigung (z. B. Tischwäsche, Spül- und Geschirrtücher) erfolgt unter Beachtung der Hygienestandards.

2.11 Es gelten immer die lokal gültigen Verordnungen sowie die aktuelle Rechtslage.

3. Bewirtung

3.1 Gäste haben sich ohne Umwege zu ihren entsprechenden Plätzen zu begeben.

3.2 Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.

3.3 Die Ausgabe von Getränken und Speisen erfolgt ausschließlich durch Bedienung. Eine Selbstabholung an der Ausgabetheke oder gar Selbstbedienung ist strikt ausgeschlossen.

3.4 Die Abstände der Tische in unserer Gaststätte sind so konzipiert, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten können. Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.

3.5 Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen beträgt ebenfalls 1,5 m.

3.6 Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.

3.7 Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19- Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird eine Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail-Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes geführt. Eine Übermittlung dieser Informationen erfolgt ausschließlich zum Zwecke der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden. Die Dokumentation wird so verwahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet. Der Gastgeber informiert den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise.

3.8 Der haptische Kontakt der Gäste/Mitgliedern zu Bedarfsgegenständen (Speisekarten, Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Auf Dekoration wird möglichst verzichtet.

3.9 Selbstbedienung ist nur an Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten oder an offenen Buffets unter folgenden Voraussetzungen gestattet: Gäste können verpackte Produkte selbst entnehmen sowie offen präsentierte Speisen und Getränke, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet werden. Zudem ist sichergestellt, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden können.

3.10 Die allgemeinen Hygieneregeln werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten.

3.11 Die GbR's bzw. Vereine gestalten die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung in den Arbeitsbereichen so, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. wird das Speisenangebot darauf abgestimmt.

3.12 Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen. Benutzte Gläser sind bis auf Weiteres in der Spülmaschine in der Küche zu spülen, damit die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden. Ein Spülen im Ausschankbereich ist derzeit nicht möglich.

3.13 Die Toiletten und Sanitärräume werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste/Mitglieder werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen. Bei der Reinigung des Gebäudes wird zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, berücksichtigt.

4. Hinweise bei Vermietung der Räume der GbR für geschlossene Gesellschaften:

4.1 Werden die Räume vermietet, sind ebenfalls o.g. Punkte, Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen bzw. Hygienevorschriften 1. bis 3. einzuhalten und zu beachten.

4.2 Die maximale Teilnehmerzahl darf bei geschlossenen Gesellschaften bzw. privaten Feiern zu keinem Zeitpunkt überschritten werden. Hierzu ist die aktuelle Rechtslage zu beachten. Der Mieter muss dies gewährleisten.

4.3 Für den Fall einer nachträglich identifizierten COVID-19-Erkrankung muss auch bei einer Vermietung der Räume bzw. bei geschlossenen Gesellschaften die Identifikation aller Teilnehmer und ihre Kontaktmöglichkeit gewährleistet sein (z. B. Gästeliste oder Teilnehmerliste incl. Telefonnummern erstellen).

4.4 Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung wird empfohlen, ist aber nicht verpflichtend innerhalb des gemieteten Raumes bzw. innerhalb der geschlossenen Gesellschaft. Die Maskenpflicht gilt aber in Gemeinschaftsbereichen wie z. B. im Eingangsbereich, auf den Gängen, Kabinen und WC's.

4.5 Selbstbedienbuffets sind möglich, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet wird und so sichergestellt wird, dass Besteck und Geschirr nicht durch mehrere Personen berührt werden können.

4.6 Benutzte Gläser und Geschirr sind bis auf Weiteres in der Spülmaschine in der Küche zu spülen, damit die vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden. Ein Spülen im Ausschankbereich ist derzeit nicht möglich.

4.7 Benutzte Tische und Arbeitsflächen sind mit Desinfektionsmittel zu reinigen.

4.8 Es sind immer die aktuelle Rechtslage und die lokal behördlichen Verordnungen zu beachten.

Grosselfingen, den 06.09.2020

Martin Holzmeier
(1. Vorstand Sportverein Grosselfingen e. V.)

Siegfried Gerstenmeyer
(1. Vorstand Germania Grosselfingen e. V.)

Hygieneschutzkonzept zur Kenntnis genommen (bei Vermietung):

Name des Mieters: _____