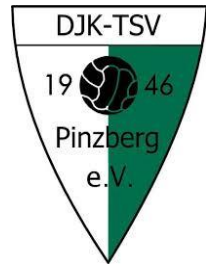


Schutz- und Hygienekonzept für das Sportheim der DJK-TSV 1946 Pinzberg e. V.



1 Organisatorisches

Durch Aushänge, Veröffentlichung auf der Website (inkl. Sozialen Medien) und Hinweise der Mitarbeiter ist sichergestellt, dass Gäste ausreichend informiert werden.

Die Mitarbeiter werden anhand der geltenden Regelungen und Konzepte unterwiesen.

Die Einhaltung der Regelungen wird regelmäßig überprüft.

2 Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

Der Mindestabstand von 1,5 m zwischen Personen ist in allen Räumen (inkl. Terrasse) einzuhalten. Personen, für die die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

Vom Besuch des Sportheims (inkl. Terrasse) ausgeschlossen sind:

- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
- Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte (inkl. Terrasse) zu verlassen.

Es werden am Eingang, bei den Sanitären Anlagen und in der Gaststätte ausreichend Möglichkeiten zur Händedesinfektion/ -reinigung bereitgestellt.

Türen werden offengehalten, um so die Nutzung von Kontaktflächen auf ein Minimum zu reduzieren.

Die Gaststätte wird in regelmäßigen Abständen gelüftet. Dies erfolgt durch Öffnung von Fenster und Türen.

Die Gäste haben bei Betreten der Gaststätte (inkl. Terrasse) eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Diese darf am Tisch abgenommen werden.

Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Im Eingangsbereich sind Markierungen im Abstand von 1,5 m am Boden angebracht. Das Stehen bleiben an der Theke ist untersagt, dies ist durch einen Aushang und Kennzeichnung am Boden kenntlich gemacht.

Tische und Stühle (Bänke) wurden so gestellt, dass der Abstand von 1,5 m zwischen den Kunden eingehalten werden kann.

Auf die Auslage von Tischdecken wird aus Hygienegründen verzichtet.

Kontaktflächen (z. B. Türgriffe) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Die Personenanzahl in der Gaststätte (ohne Terrasse) darf zu keiner Zeit 35 Personen überschreiten.

3 Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1 Vor Betreten der Gaststätte

Die Gäste werden durch Aushänge darauf hingewiesen, dass...

- bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- das Abstandsgebot von 1,5 m einzuhalten ist.
- das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt (z. B. zwei Hausstände, max. Gruppe von 10 Personen).
- ab Betreten der Gaststätte (inkl. Terrasse) eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen ist (ausgenommen am Tisch).

Über die Reinigung der Hände wird ebenfalls unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten (Eingang, Sanitäre Anlagen) und Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser (Sanitäre Anlagen) per Aushang informiert.

3.2 Bewirtung

Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

Eine Bewirtung wird ausschließlich an den Tischen durchgeführt.

Tische im Innenbereich sind möglichst vorab zu reservieren. Gruppenreservierungen für mehrere Tische sind unzulässig.

Die Kontaktdaten der Besucher (Name, Telefon, Personenzahl, Uhrzeit) werden in einer Liste erfasst. Diese wird nach 4 Wochen vernichtet.

Die Platzierung der Gäste an den Tischen erfolgt durch einen Mitarbeiter.

Der Abstand zwischen Bedienungen und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands sind auch Abstriche im Service hinzunehmen. Da beim Bedienen die Abstandsregel von 1,5 m nicht immer gewahrt werden kann, hat die Bedienung einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Die Abstände der Tische gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Personen, für die im

Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.

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

Durch eine Zugangsbegrenzung am Eingang wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird.

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten.

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 in Form einer Liste geführt. Eine Übermittlung dieser Informationen wird ausschließlich zum Zwecke der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. 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 Liste wird nach Ablauf eines Monats vernichtet. Der Gast wird bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise informiert.

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

Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.

Die Mitarbeiter haben in allen Bereichen die Einhaltung der Mindestabstände zu gewährleisten. Sollte dies in Einzelfällen nicht möglich sein, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Der Zugang wird durch eine maximale Personenanzahl in den Räumen der sanitären Anlagen geregelt.

Pinzberg, den 27.07.2020
Ort, Datum

Unterschrift Vorstand