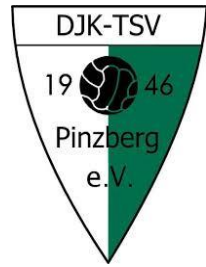


Schutz- und Hygienekonzept für den Wirtschaftsbetrieb der DJK-TSV 1946 Pinzberg e. V.



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/Outdoor Bereich) einzuhalten. Personen, für die die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.

Vom Besuch des Sportheims (inkl. Terrasse und Outdoor Bereich) 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 (Terrasse und Outdoor Bereich nur wenn bewirtschaftet) 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/festzeltgarnituren) 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/Outdoor Bereich) darf zu keiner Zeit 35 Personen überschreiten.

Im Saal gelten die aktuellen gültigen Regelungen der jeweils wirksamen bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, unter Einhaltung der zur Verfügung stehenden Abstandsvoraussetzungen zwischen den Sitzplätzen und Kontaktbeschränkungen. Eine Obergrenze der Sitzplätze wird nur durch die baulichen Einschränkungen und das Anordnen der Bestuhlung erreicht.

Die Terrasse und der Outdoor Bereich ist mit Festzeltgarnituren bestuhlt. Es gelten die allgemein gültigen Regelungen der jeweils wirksamen bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, unter Einhaltung der zur Verfügung stehenden Abstandsvoraussetzungen zwischen den Sitzplätzen und Kontaktbeschränkungen. Eine maximale Anzahl der Sitzplätze ist nicht definiert, solange der Abstand zwischen den Gästen/Personal und das Einhalten der Hygieneschutzmaßnahmen gewährleistet werden kann.

Das gemeinsame Sitzen (egal in welchem Bereich) ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m ist nur den Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt, bzw. die jeweils gültige Infektionsschutzmaßnahmenverordnung dies erlaubt.

3 Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1 Vor Betreten der Gaststätte/bewirtschafteter Bereich

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.

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

In der Gastwirtschaft wird eine Bewirtung ausschließlich an den Tischen durchgeführt.

Im Saal, auf der Terrasse und dem Outdoor Bereich kann Selbstabholung (keine Selbstbedienung) angeboten werden. Bei Selbstabholung sind die Anstandsregeln einzuhalten und eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen

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 Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.

Die Abstände der Tische müssen 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.

Unter anderem können sich die Gäste mittels LUCA App selbst registrieren und beim Verlassen selbst wieder auschecken.

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.

4 Anhang und Erläuterungen

4.1 Auszüge aus dem Hygienekonzept Gastronomie des Bay. Ministerialblattes vom 18.05.2021:

Dieses Rahmenkonzept für die Hygiene in Gastronomiebetrieben ist zu beachten, soweit in einer Rechtsverordnung des Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege auf Grund des § 32 IfSG darauf als Grundlage für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte verwiesen wird.

Gastronomische Betriebe sind Orte, in denen typischerweise viele Menschen auf oft relativ engem Raum zusammentreffen, in engem persönlichen Kontakt stehen und Gegenstände oder Einrichtungen gemeinsam oder kurz hintereinander benutzen. Daher besteht in gastronomischen Betrieben eine relativ hohe abstrakte Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern. Es war daher infektionsschutzrechtlich erforderlich, unter anderem Gastronomiebetriebe zeitweilig grundsätzlich zu untersagen, um eine zu rasche Ausbreitung der Pandemie in Bayern zu verhindern, das Infektionsgeschehen zu bremsen und eine Überlastung des Gesundheitssystems zu vermeiden.

Aufgrund der mittlerweile eingetretenen Abschwächung des Infektionsgeschehens können Gastronomiebetriebe nunmehr in einem ersten Schritt wieder zugelassen werden, soweit sie Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle im Freien, insbesondere in Wirts- oder Biergärten und auf Freischankflächen anbieten. In einem zweiten Schritt kann der Betrieb von Speisewirtschaften auch im Übrigen wieder zugelassen werden. In allen Fällen ist dies jedoch nur unter Beachtung strikter Schutz-

und Hygienemaßnahmen vertretbar; hierzu zählt insbesondere die grundsätzliche Einhaltung eines Mindestabstands und eine weitgehende Pflicht zum Tragen einer Mund- Nasen-Bedeckung nach Maßgabe der jeweiligen Regelung des infektionsschutzrechtlichen Verordnungsgebers.

Die zulässigen Gastronomiebetriebe haben auf Grund entsprechender Regelungen, die durch Rechtsverordnung auf Grund des § 32 IfSG getroffen worden sind, jeweils eigene Schutz- und Hygienekonzepte auszuarbeiten. Als Grundlage und Richtschnur für diese Konzepte dient das in Nrn. 1 bis 3 dieser Bekanntmachung niedergelegte Rahmenkonzept, das auf der Grundlage einer infektionsschutzrechtlichen Beurteilung sowie auf der Grundlage von Vorschlägen des DEHOGA Bayern zwischen dem Staatsministerium für Gesundheit und Pflege, dem Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie sowie dem Beauftragten für Bürokratieabbau der Staatsregierung abgestimmt worden ist.

Die betrieblichen Schutz- und Hygienekonzepte müssen auf diesem Rahmenkonzept aufbauen und es für den jeweiligen Betrieb bestmöglich umsetzen.

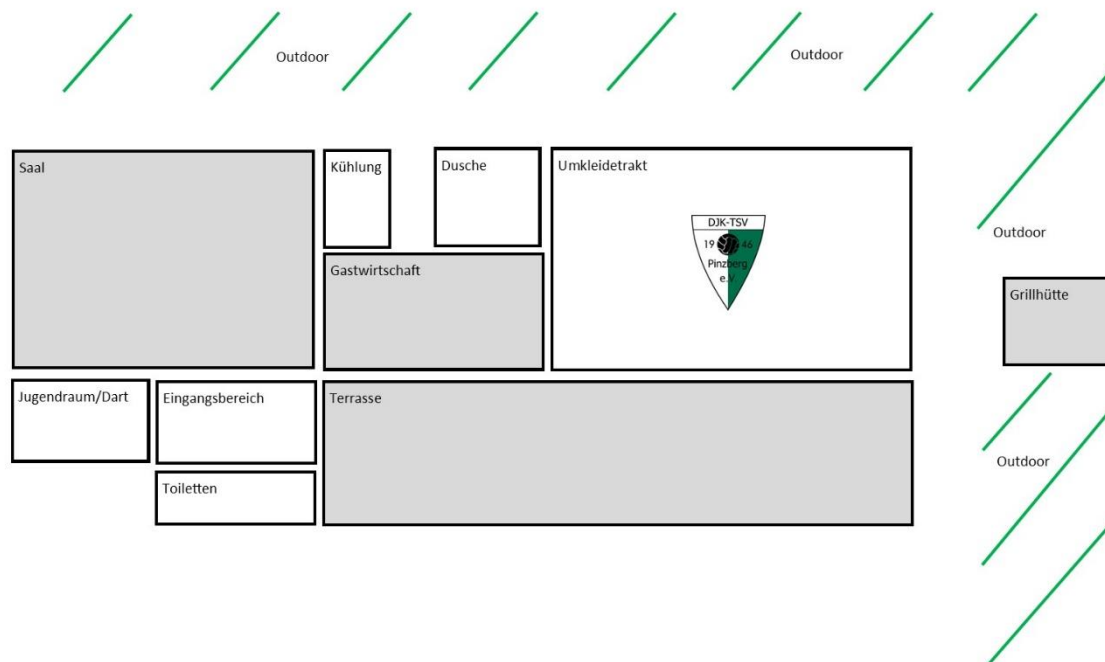
4.2 Wirtschaftsbereiche DJK-TSV 1946 Pinzberg e.V. - schematische Darstellung

Die in grau hinterlegten Bereiche sind Wirtschaftsbereiche. Der Outdoor Bereich wird durch die Bestuhlung am Sportgelände definiert.

Wirtschaftsbereiche DJK-TSV 1946 Pinzberg e.V.—schematische Darstellung

Die in grau hinterlegten Bereiche sind Wirtschaftsbereiche

Der Outdoor Bereich wird durch die Bestuhlung am Sportgelände definiert.



Pinzberg, den 20.06.2021

Ort, Datum