

**Schutz- und Hygienekonzept zum
Wiedereinstieg
Gaststättenbetrieb**

Förderverein
HERRNSBERG e.V.
SV

e.V

Stand:08.11.2021

**Ansprechpartner für das Schutz- und Hygienekonzept,
bzw. Corona Beauftragter der DJK Herrnsberg, bzw. Förderverein
DJK Herrnsberg**

Rödl Florian, Erreichbarkeit: 01755923771

1.Grundsätzlicher Wirtschaftsbetrieb im Sportheim

Zutritt Gastraum,bzw Bewirtung ab dem 08.11.2021 nur noch nach dem 2G Prinzip. Das heisst, entweder geimpft oder genesen.

Der jeweilige Nachweis muss mitgeführt und beim betreten des Gastraums dem Wirt gezeigt werden.

Ohne 2G keine Bewirtung, bzw kein Einlass.

- a) Es muss vom jeweiligen Wirt **keine** Gästeliste geführt werden.
- b) **Kontrolle 2G, Impfnachweisn oder Genesennachweis der Gäste**
- c) Der jeweilige Wirt reinigt vor dem Aufsperrern des Sportheims Türklinken, Tische und Armaturen Toiletten mit Desinfektionsmittel und bestätigt seine Tätigkeit mit einer Unterschrift auf der eigens dafür vorgesehenen Spalte in der Gästeliste.
- d) Leitsystem Toiletten Benutzung.
- e) Aushang von Hinweisschildern
- f) Körperkontakt, Händeschütteln, Schulterklopfen oder ähnliches vermeiden.
- g) Öffnungszeiten: **Sperrstunde 22.00Uhr, dann muss das Sportheim geschlossen sein!**

- h) Betreten des Sportheims ist nur mit Mundschutz (FFP2) erlaubt
- i) Maske darf nur am Sitzplatz abgenommen werden, ansonsten Maskenpflicht
- j) zwischen den Tischen ein Mindestabstand von 1,5m
- k) an einem Tisch dürfen nur Gäste sitzen, die sich im Rahmen der Kontaktbeschränkung treffen dürfen
- l) kein Stehbetrieb um die Tische herum

2. Mund- und Nasenbedeckung

- a) Ab betreten des Sportheim gilt im ganzen Sportheim Maskenpflicht (FFP2).
- b) Am Platz darf die Maske abgenommen werden.
- c) Auf dem Weg zur Toilette herrscht ebenfalls Maskenpflicht.
- d) Der jeweilige Wirt hat ständig einen Mund – und Nasenschutz (FFP2) zu tragen.
- e) Bei vergessen des Mund- Nasenschutzes kann dieser im Sportheim erworben werden.

3. Handhygiene

- a) Richtiges Hände waschen und desinfizieren, Aushang im Treppenhaus und auf den Toiletten.
- b) Desinfektionsstationen steht vor Eingang Gastraum und auf den Toiletten.

- c) Nach dem Abräumen, Servieren der Getränke Hände desinfizieren.

4. Gastraum und Ausschankbereich

- a) Tische und Stühle sind so angeordnet, das max. 10 Personen zusammen sitzen.
- b) Lüftung im Gastraum muss eingeschaltet sein.
- c) Anordnung der Tische darf nicht verändert werden.
- d) Thekenbereich ist gesperrt.
- e) Keine Selbstbedienung, Bewirtung wird am Tisch durchgeführt.
- f) Wenn möglich alles in Flaschen ausgeben, Gläser vermeiden.
- g) Benutzte Gläser nicht von Hand spülen, sondern in der Küche die Gastro Spülmaschine benutzen, um sicher zustellen, das die richtige Reinigungstemperatur erreicht wird.

5.Toiletten

- a) Engmaschige Reinigungszyklen
- b) Der jeweilige Wirt hat vor der Öffnung des Sportheims (Freitag – Dämmerchoppen, Sonntag – Frühschoppen, Sonntag - Spielbetrieb) die Türklinken, Tische und Armaturen Toiletten zu desinfizieren.
- c) Desinfektionsmittel steht im Gastraum bereit.
- d) Max. 2 Personen gleichzeitig auf den Toiletten.
- e) Mittleres Urinal gesperrt.
- f) Desinfektionsmittel, Desinfektionshinweise am Waschbecken, bzw. Türe angebracht.

