

**Schutz- und Hygienekonzept zum  
Wiedereinstieg  
Gaststättenbetrieb der**



**e.V**

**Stand:18..07.2021**

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

**Rödl Florian, Erreichbarkeit: 01755923771**

**1.Grundsätzliche Maßnahmen Wirtschaftsbetrieb nur bei Inzidenz  
unter 50, da kein negativer Test notwendig**

- a) Es muss vom jeweiligen Wirt eine Gästeliste geführt werden, mit Name und Telefonnummer aller Gäste. Vordruck liegt im Sportheim.
- b) Komplett ausgefüllte und unterschriebene Gästeliste mit der Abrechnung in den Tresor werfen.
- 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: bis 22.00 Uhr Terrassenbereich (Terasse nur noch zum rauchen betreten,auf  
gemässigte kommunikations Lautstärke achten).  
bis 01.00 UHR Innengastronomie
- h) ab 01.00 Uhr Sperrstunde
- i) Betreten des Sportheims ist nur mit Mundschutz erlaubt

- 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 (aktuell: zehn Personen aus verschiedenen Hausständen + Geimpfte und Genesene)
- l) kein Stehbetrieb um die Tische herum
- m) kein Thekenbetrieb

## **2. Mund- und Nasenbedeckung**

- a) Ab betreten des Sportheim gilt im ganzen Sportheim Maskenpflicht.
- 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 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) Aufgrund der Gastraumgröße ist 3x diese Anordnungen möglich und ein 5er Tisch, d.h. Max.35 Personen im Gastraum +Personal, Geimpfte und Genesene.
- 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.
- h) Lüftung im Gastraum muss eingeschaltet sein.

#### **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.

