

Schutz- und Hygienekonzept

SR-Leipzig e.V.

Weidenweg 5a * 04249 Leipzig



Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Tilo Ehrlich

Tel. / E-Mail: 01573/5101683 sr.leipzig.ev@gmail.com

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Vereinsgelände fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen im Empfangs- und Kassenbereich und an Verkaufsständen
- Aushang Hinweisschilder (Plakate) im Vereinsheim und auf dem Vereinsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Einlass / Bewirtung), keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigen
- Hinweis an Gäste, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung mittels medizinischer Schutzmasken, Alltagsmasken, Halstücher oder Schals geboten ist, besonders in geschlossenen Räumen
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Gäste
- Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Mitarbeiter/-innen und Gästen mit entsprechenden Symptomen, das Vereinsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Treffen von Regelungen im Rahmen der vereinsinternen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene in Sanitärräumen und am Tresen
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen. Häufiges Hände waschen/desinfizieren ist dem Tragen von Einmalhandschuhen Vorzug zu geben

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Gästeverkehrs

- Anbringen von Bodenmarkierungen im Empfangs- und Kassenbereich und an Verkaufsständen
- wenn möglich, einen getrennten Ein- und Ausgang einrichten, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Gästen zu vermeiden
- Steuerung von Eintritt und Austritt durch Mitarbeiter, wenn nur eine Eingangstür vorhanden ist
- Vermeidung von Warteschlangen, in Wartebereichen nicht mehr als 10 Personen gleichzeitig
- Kontrolle der maximalen Besucherzahlen durch nummerierte Karten im Vorverkauf und weitere Zählung an der Abendkasse sowie ggf. Abschließen der Eingangstür. Listen werden am Veranstaltungstag an der Kasse zur Kontrolle bereitgelegt.

6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

- Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- Installation von transparenten Abtrennungen (Spukschutz) im Kassenbereich und an Verkaufsständen
- Büroarbeit nach Möglichkeit im Homeoffice ausführen
- Nutzung freier Raumkapazitäten
- Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen
- Personenbezogene Verwendung von Arbeitsmitteln
- Bereitstellung von Schutzhandschuhen

7. Sanitärräume

- Umstellung auf Einweghandtücher
- Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Anpassung der Reinigungsintervalle auf mindestens 2x täglich, bei Veranstaltungen entsprechend der Gästezahlen mindestens 4x und stündliche Sichtkontrolle, bei Bedarf zusätzliche Reinigung
- Reinigung und Desinfektion der Toiletten mit entsprechenden Mitteln
- Armaturen, Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen sind entsprechend dem Gästestrom mehrfach, mindestens aber stündlich im öffentlichen Bereich zu reinigen.
- Reinigung gemäß aktueller RKI-Empfehlung mittels warmen Wasser und entsprechender Tenside, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensid-Herstellers wechseln. Bei Desinfektion erfolgt eine Wischdesinfektion gemäß RKI-Empfehlung mittels nachgewiesener, mindestens begrenzt viruzid wirkender Desinfektions- und Reinigungstücher z.B. Lysoform Hospisept®- Desinfektionstücher
- Ein Mitarbeiter wird nur mit der Reinigung / Desinfektion betreut
- Regelmäßige Reinigungszyklen entsprechend der Gästezahlen mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft dokumentieren

8. Gastronomie bei Veranstaltungen

- Belehrung der Mitarbeiter über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge. Schriftliche Dokumentation der Symptommfreiheit von Mitarbeitern bei Dienstantritt. Mitarbeiter müssen per Unterschrift bestätigen, dass sie keine Symptome aufweisen
- Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für Theken- und Service-Personal, Hand-Gesichts-Kontakte sind zu vermeiden, Verringerung des Infektionsrisikos mit Hilfe von Plexiglaswänden oder geeigneten anderen Materialien
- Haptische Kontakte mit Gegenständen (z.B. Stifte, Formulare) auf ein absolutes Minimum reduzieren, nach jeder Benutzung Austausch bzw. Reinigung
- Trennung von Warenausgabe und Kasse durch verschiedene Mitarbeiter. Nach Möglichkeit kontaktlose Zahlung, Bargeld soll nicht direkt entgegengenommen werden - Wechselgeldteller einsetzen. Keine Verzehrtische am Ausgabebereich
- Regelmäßige Desinfektion der Kassenoberfläche (insbesondere bei Schichtwechsel), Abwischbare Speise- und Getränkearte - Abwischen nach jedem Gastgebrauch,
- Nutzung von Einweggeschirr, Becher und Flaschen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anzufassen
- Kein Auslegen von loser Ware zur Selbstbedienung (z. B. Obstkörbe, Knabberware). Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings sollten zum Einmalgebrauch sein. Menagen, Saucen- und Dressing-Behältnisse bei Mehrfachgebrauch nach Nutzung durch den Gast, reinigen
- Arbeitsmaterialien im Verkaufsbereich müssen heiß gewaschen werden. Trockentücher, Putzlappen etc. häufig wechseln, nicht trocknen und wiederverwenden, sondern nach Gebrauch bei mind. 60° waschen
- Reinigung und Desinfektion wie in Pkt.7 Abs.6 beschrieben

9. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- Erstellung einer Geschäftsordnung als Anweisung und Zusatz zur bestehenden Veranstaltungsordnung, sowie sichtbarer Aushang dieser Anweisung
- Aushang Hinweisschilder auf dem Vereinsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Verein
- Kontrolle der Einhaltung des vereinsinternen Hygienekonzepts
- Benennen eines geeigneten Ansprechpartners für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Schutz- und Hygienekonzept für alle sichtbar im Gebäude aushängen
- Aushang der Hygieneregeln im gesamten Gebäude und der Freifläche
- regelmäßige Belüftung sämtlicher Räume innerhalb des Gebäudes
- Schulung der Mitarbeiter/ -innen im Umgang mit Lebensmitteln
- Für Desinfektionsmittel sind die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisung vorzuhalten und die Mitarbeiter über den Umgang zu belehren.
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nichtselbsttätig öffnender Türen
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Benennung eines vereinsinternen Hygienebeauftragten
- Umsetzung der betreffenden Punkte der jeweils aktuell geltenden sächsischen Corona-Schutz-Verordnung

Leipzig, 03.06.2021

Ort, Datum

Unterschrift – Hygienebeauftragter