

# Hygienekonzept Heuboden GmbH

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

Betriebsname:

Heuboden GmbH

Ggf. abweichende Firmenbezeichnung:

Erlebnisgastronomie Heuboden

Adresse:

Am Gansacker 3-6  
79224 Umkirch

## Unser/e Ansprechpartner:in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name:

Jasmin Müller-Blum

Telefon:

07665 - 9343990

E-Mail:

info@heuboden.de

## 1. Allgemeine Grundlagen

Für die Öffnung der Clubs und Diskotheken hat das Sozialministerium insgesamt vier verschiedene Varianten definiert.

Variante 1 entspricht dabei der regulären Öffnung nach der CoronaVO bei geltender Maskenpflicht im gesamten Betrieb außer im Sitzbereich, an der Bar und an (Steh-) Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken (auch auf der Tanzfläche). Die drei neu definierten Varianten 2 – 4 sehen unter Einhaltung der nachfolgend genannten jeweiligen Voraussetzungen einen Verzicht auf die Maskenpflicht auf der Tanzfläche vor, sofern das örtlich zuständige Gesundheitsamt eine Ausnahmegenehmigung erteilt. Um diese Genehmigung zu bekommen, müssen die Maßnahmen in einem betriebsindividuellen Hygienekonzept umgesetzt sein, welches dem örtlichen Gesundheitsamt vorgelegt werden muss. Durch diese drei Varianten sollen die unterschiedlichen Gegebenheiten und Ausstattungen der Betriebe berücksichtigt werden. Der Betrieb muss sich für eine der folgenden Varianten entscheiden.

## **Variante 2: Öffnung des Betriebs ohne Maskenpflicht auf der Tanzfläche Anforderungen an Lüftungsanlagen**

### Voraussetzungen:

- Zugang nur für 3G, also Geimpfte, Genesene und Getestete (PCR-Test max. 48h alt)
- Maskenpflicht entfällt auf Antrag beim Tanzen und bei Verzehr
- Kontaktnachverfolgung notwendig. Digital (z.B. Luca-App) wird empfohlen
- Voranmeldung der Gäste wird empfohlen
- Mindestanforderung an die Lüftung nach §17 VersammlungsstättenVO:  
Frischlufzufuhr über die Lüftungsanlage von mindestens  $40\text{m}^3/\text{h} \cdot \text{Person}$   
Der Nachweis ist dem Anhang zu entnehmen.
- Auslastung ist mit bis zu 100% möglich, abhängig von der Lüftung
- Separater Antrag beim Gesundheitsamt notwendig

**Unser Betrieb entscheidet sich für Variante 2 und Umsetzung der o.g. Voraussetzungen, die notwendigen Nachweise fügen wir dem Antrag an das Gesundheitsamt bei.**

**Die maximal zulässige Personenzahl zur Überwachung der Auslastung wird von uns, wenn nötig, regelmäßig kontrolliert und überwacht (durch z.B. Zählmaschine, Live-Ansicht der Registrierungs-App).**

## **2. Kommunikation, Website, Social Media**

Auf der Website unseres Betriebes (heuoden.de) in Sozialen Medien (instagram und facebook) und durch Hinweise vor Ort werden die geltenden Corona- Regeln, die im Betrieb festgelegten Vorgaben, Maßnahmen und Regelungen kommuniziert. Ergänzend veröffentlichen wir unser betriebliches Hygienekonzept auf unserer Website.

Zusätzlich schaffen wir Anreize, um die Gästenachfrage zu steuern und zeitlich zu entzerren (Happy Hour) und appellieren an die Vernunft und Eigenverantwortlichkeit unserer Gäste.

Außerdem unterstützen wir die Impfkampagne des Landes Baden-Württemberg „dranbleibenbw.de“

## **3. Eingang / Eingangskontrolle**

**Die Verhaltenshinweise und Corona-Regeln in unserem Betrieb sind für alle Gäste gut sichtbar am Haupteingang angebracht, alle Mitarbeiter:innen sind geschult und wurden mit den geltenden Corona-Regeln vertraut gemacht.**

**Sie sind angehalten beim Einlass der Gäste darauf zu achten, dass wartende Gäste Maske tragen und diese andernfalls auf diese Pflicht hinzuweisen. Zudem wirken sie daraufhin, dass Gäste die gekennzeichneten Abstandsempfehlung von 1,5 m - soweit die örtlichen Gegebenheiten es zulassen - untereinander einhalten. Der Wartebereich ist, sofern möglich, bewusst im Außenbereich platziert, um das Infektionsrisiko gering zu halten. Die Steuerung der Personenströme auf den Laufwegen erfolgt durch Absperrungen bzw. Bodenmarkierungen.**

**Hinsichtlich der 2G-Zugangs findet eine Kontrolle der notwendigen Bescheinigungen samt Ausweis statt, bei 3G-zugang wird die Vorlage eines maximal 48h alten PCR-Test kontrolliert. Liegen die notwendigen Dokumente nicht vor, sind die Mitarbeiter:innen geschult und ausdrücklich befugt Gäste abzuweisen. Offensichtlich kranken Personen wird der Zugang verwehrt.**

**Die Registrierung der Gäste zur Kontaktnachverfolgung wird von den Mitarbeiter:innen ebenfalls überwacht.**

**Am Eingang stehen Desinfektionsspender bereit.**

Soweit die örtlichen Gegebenheiten es zulassen, werden Eingang und Ausgang getrennt (Hinter- oder Nebentüren nutzen). Dort wo das baulich nicht möglich ist, werden ein- und ausgehende Personen nur Absperrband bzw. Markierungen getrennt geleitet.

Zusätzlich werden kontrollierte und registrierte Gäste als solche gekennzeichnet (z.B. Bändchen, Stempel). Beim Verlassen des Betriebes werden die digital registrierten Gäste auf die Notwendigkeit des digitalen Auscheckens aufmerksam gemacht (z.B. Plakat oder persönlich).

Vorhandene automatische Türen oder Eingangstüren sind wenn möglich geöffnet.

## **4. Maskenpflicht**

**Im Betrieb gilt generell Maskenpflicht, ausgenommen ist der Konsum von Getränken und Speisen an der Bar oder an (Steh-)Tischen.**

**Nur auf der Tanzfläche (Varianten 2-4) besteht auf Grundlage einer Ausnahmegenehmigung des zuständigen Gesundheitsamtes nach § 3 Abs. 2 Nr. 6 i.V.m. § 19 Abs. 1 CoronaVO eine Ausnahme von der Maskenpflicht, vorausgesetzt die verpflichtenden (in fett gekennzeichneten) Vorgaben dieses Hygienekonzepts werden eingehalten.**

**Die Mitarbeiter:innen sind angehalten, gegenüber den Gästen auf die Einhaltung der Maskenpflicht hinzuwirken.**

**Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter:innen und externe Dienstleister (DJ), wenn kein anderweitiger mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen (z.B. Plexiglas-abtrennungen) besteht.**

## **5. Garderobe**

Im Betrieb wird auf die Entgegennahme der Garderobe verzichtet.

Falls es eine Garderobe gibt, werden wiederverwendbare Marken / Chips nach der Benutzung desinfiziert. Das Garderobenpersonal ist durch Plexiglasscheiben abgetrennt.

## **6. Toiletten**

**Es besteht Maskenpflicht auf dem Weg zur und in der Toilette.**

**Um Personenströme zu steuern, werden soweit mögliche Laufwege durch Absperrungen bzw. Markierungen am Boden gekennzeichnet.**

**Es werden Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt und regelmäßig nachgefüllt. Es werden primär Handtuchspender verwendet, keine Handtücher zur Mehrfachnutzung. Einweghandtücher sind gegenüber Heißlufthändetrocknern zu bevorzugen, da letztere durch Aufwirbelung der Aerosole das Infektionsrisiko ggf. sogar erhöhen können.**

**Türklinken und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.**

Es werden verkürzte Reinigungszyklen festgelegt.

Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.

Kontaktlose Benutzung der Spülkästen und Wascharmaturen ist möglich.

## **7. Im Club / In der Diskothek**

**Im Betrieb besteht generell Maskenpflicht, außer im Sitzbereich, an der Bar und an (Steh-)Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken.**

**Auf der Grundlage einer Ausnahmegenehmigung nach § 3 Abs. 2 Nr. 6 i. V. m. § 19 Abs. 1 CoronaVO durch das zuständige Gesundheitsamt besteht bei den Varianten 2-4 keine Maskenpflicht auf der Tanzfläche.**

**Flächen, die häufig benutzt/ berührt werden, werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.**

Es wird darauf hingewirkt, dass sich Gäste gleichmäßig auf die freien Gastflächen verteilen, so dass die Gesamtfläche genutzt werden kann.

Verkehrswege sind so anzupassen, dass der vorhandene Raum optimal genutzt werden kann, – soweit nötig, ist Mobiliar, Dekoration etc. zu reduzieren.

## **8. An den Tischen**

**Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.**

Auf Speise- und Getränkekarte wird soweit möglich verzichtet, bzw. werden abwischbare Materialien verwendet.

Digitale Speise/Getränkarten oder Aushänge werden genutzt, es wird kontaktlose Zahlung angeboten.

Es wird vermehrt auf Arbeitsteilung gesetzt (Kellner:in serviert, Barkeeper:in bleibt hinter der Bar, anstatt durcheinander zu arbeiten).

## 9. An der Bar

**Barhocker und Tresen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.**

**Arbeitsutensilien und benutzte Gläser sind nach Gebrauch möglichst heiß zu spülen.**

**Sitzplätze und Selbstbedienungsbereiche an der Bar sind voneinander getrennt, zwischen Sitzplätzen und Selbstbedienungsbereich wird ein Mindestabstand eingehalten.**

Die Plätze an der Bar werden soweit möglich mit Abstand zueinander angeordnet.

Auf Speise- und Getränkekarte wird soweit möglich verzichtet oder es werden abwischbare Materialien verwendet.

Digitale Karten oder Aushänge werden genutzt.

Sind bauliche Schutzvorrichtungen vorhanden, (z.B. Plexiglasabtrennungen), sind Barmitarbeiter:innen von der Maskenpflicht befreit.

Arbeitsbereiche werden nach Möglichkeit entzerrt.

Häufigeres Wechseln von Lappen und Handtüchern.

## 10. Ausreichende Lüftung

**Innenräume werden regelmäßig gemäß den Vorgaben der o.g. Varianten belüftet. Zum Einsatz kommende Lüftungs- und Luftreinigungsgeräte werden regelmäßig fachkundig eingestellt und gewartet.**

Das gilt auch für ergänzend zum Einsatz kommende mobile Luftreinigungsgeräte (Hepa-Filter, UVC, Ionisation).

Soweit möglich Türen / Fenster / Dächer offenhalten, um zusätzlich für gute Durchlüftung, idealerweise Querlüftung zu sorgen.

Außenflächen werden verstärkt genutzt.

## 11. Mitarbeiter:innen

**Mitarbeiter:innen haben eine Einweisung in das betriebliche Hygienekonzept erhalten. Diese sowie das Sicherheits- und Reinigungspersonal werden in die Vorgaben der aktuell geltenden Corona-VO eingewiesen. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Erkrankungen wie Fieber, Husten oder Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden.**

**Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter:innen und externe Dienstleister:innen (DJ), wenn kein anderweitiger mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen (z.B. Plexiglasabtrennungen) besteht.**

**Die Nies- und Hustenetikette ist zu beachten. Häufiges gründliches Händewaschen vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten.**

**Der/die Arbeitgeber:in stellt ausreichend Tests zur Verfügung (mind. 2 pro Woche), sowie ausreichend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel.**

Mitarbeiter:innen beachten ein hohes Maß an Sauberkeit und Körperhygiene und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln, Umarmungen etc.) mit Gästen oder Kolleg:innen ist zu vermeiden.

Mitarbeiter:innen werden angehalten sich zu impfen und/oder regelmäßig zu testen.

Insbesondere das Türpersonal wird geschult und befähigt die 3G bzw. 2G-Nachweise zu überprüfen.

Verhaltensregeln für Gäste und Mitarbeiter:innen schriftlich fixieren und gut sichtbar hinter dem Tresen aushängen.

Auf gemeinsame Pausen und Besprechungen in engen Räumen verzichten.

Externe Dienstleister:innen haben einen 3G Nachweis zu erfüllen.

Umkirch, den 6.9.2021

Heuboden GmbH