



Hygieneplan des SV Energie Berlin (Ruderabteilung) für Vereinsgaststätte

I. Schutz der ehrenamtlichen Beschäftigten

Unterweisung

Über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung sind die ehrenamtlichen Beschäftigten vor der Wiederaufnahme der Arbeit in der Vereinsgaststätte (Tresen / Küche) zu unterweisen. Dies ist zu dokumentieren.

Anpassung der Arbeitsbedingungen und Arbeitsabläufe

Zur Umsetzung sind geeignete technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen. Dabei sind insbesondere nachfolgende Regelungen zu beachten.

Mindestabstand von 1,50 m

Grundsätzlich ist die Einhaltung des Mindestabstandes zwischen den ehrenamtlich Beschäftigten untereinander und zu den Gästen einzuhalten. Auch die Abstände von Gästen verschiedener Gruppen untereinander sind entsprechend sicherzustellen. Die Sitzgelegenheiten sind entsprechend anzuordnen.

Bei der Nutzung der Toiletten sind die Vorgaben zur Kontaktbeschränkung einzuhalten.

Da die kontaktlose Zahlung nicht möglich ist, sollte alternativ die Geldübergabe mittels Zahltablett am Tresen erfolgen.

Gästekontakt bei der Platzzuweisung, Bestellaufnahme, dem Servieren, Kassieren und Abräumen ist auf ein Mindestmaß zu begrenzen.

Mund-Nasen-Bedeckung (MNB)

Ehrenamtliche Beschäftigte mit unmittelbarem Gästekontakt (kleiner 1,50m) müssen MNB sowie grundsätzlich bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und in Räumen, in denen eine Zusammenarbeit der ehrenamtlichen Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleisten kann, tragen.

Hygiene- und Desinfektionsplan

Für die persönliche, regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten sind die ehrenamtlichen Beschäftigten des Tresens und der Küche verantwortlich.

Das Tragen von Handschuhen ist kein Ersatz für die Händehygiene.

Entsprechende Desinfektionsmaßnahmen bzw. Handschuhwechsel sind regelmäßig notwendig.

Bei Gaststättenbetrieb ist eine gründliche Reinigung der Toiletten und weiterer berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, Türgriffe).

Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck, sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen.

Regelmäßiges Lüften

Schankraum und Saal sowie die Küche sind regelmäßig zu lüften. Insbesondere im Schankraum ist auf einen kontinuierlichen Luftaustausch zu achten.

Beschäftigungsverbote

Ehrenamtliche Beschäftigte, bei denen ein Verdacht auf eine mögliche Corona-Virus-Infektion besteht oder die Symptome einer akuten Atemwegserkrankung bzw. Fieber zeigen, dürfen nicht beschäftigt werden.

II. Schutz der Gäste

Im Eingangsbereich sind Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln auszuhängen: Hygieneregeln (Händereinigung und Desinfektion, Hygieneregeln beim Husten und Niesen), Mindestabstand, Hinweis, dass ein Besuch von Gästen, die sich krank fühlen oder in Quarantäne befinden wegen SARS-CoV-2 oder in häuslicher Isolierung wegen COVID-Erkrankung, strikt untersagt ist.

Ebenso ist Händedesinfektionsmittel im Eingangsbereich frei zugänglich und gut sichtbar zur Verfügung zu stellen. Gleiches gilt für die Bereiche der WCs.

Der Zugang der Gäste ist im Eingangsbereich zu kontrollieren. Dabei ist darauf zu achten, dass die zulässige Höchstzahl nicht überschritten wird. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor WCs sind zu vermeiden.

Auf die Einhaltung der Kontaktbeschränkungen der Gäste untereinander ist hinzuweisen. Die Bestimmungen der Corona-Eindämmungsmaßnahmenverordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter <https://www.berlin.de/corona/massnahmen/verordnung/> sind einzuhalten.

Es erfolgt grundsätzlich keine Bedienung der Gäste am Tisch. Buffets mit Selbstbedienung sind nicht zulässig (Buffetverbot). Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind ebenfalls nicht erlaubt (Thekenverbot). Salz, Pfeffer, Zucker u.a. werden von ehrenamtlich Beschäftigten bei Bedarf gereicht.

Tische und Sitzplätze sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,50 m von jedem Sitzplatz aus zu Sitzplätzen und Tischfläche des Nebentisches eingehalten wird. Ein Hinzustellen von Sitzplätzen in diese Abstandsflächen ist nicht gestattet. Die zulässige Gästezahl am Tisch bzw. im Lokal/in der Einrichtung richtet sich nach dem Mindestabstand und den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen im privaten Bereich (z. B. Angehörige desselben Hausstands, Verwandtschaftsverhältnis u.a.). Der Mindestabstand zwischen zwei Gästegruppen gilt überall dort, wo es keinen mindestens gleichwertigen baulichen Schutz (z.B. Trennwände) gibt.

Für die Benutzung von Toiletten sind organisatorische Regelungen zur Einhaltung der jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen zu treffen, die den Gästen beim Betreten bekanntzugeben sind. Die WCs sind bei Sport- bzw. Gaststättenbetrieb täglich zu reinigen / desinfizieren. Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung ist bis zum Ende der Pandemie erforderlich, Name, Erreichbarkeit und Wohnort der anwesenden Personen zu dokumentieren und für einen Monat aufzubewahren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Diese Aufgabe wird durch die ehrenamtlichen Mitarbeiter des Tresens übernommen. Ebenso ist die Anwesenheit der ehrenamtlichen Mitarbeiter im Bootshaus zu dokumentieren. Diese Aufzeichnungen sind dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhändigen. Sie dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. C Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit § 7 Absatz 2 VO-CP zulässig. Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO. Nach Ablauf der Monatsfrist sind die Dokumentation unter Beachtung der DSGVO zu vernichten.

III. Lebensmittelhygienische Hinweise

Die allgemeinen Vorgaben des Lebensmittel-Hygienepakets, die bereits in den Leitlinien der Lebensmittelbranche implementiert sind, müssen weiterhin beachtet werden. Die rechtlich festgelegte „Gute Hygienepraxis“ enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung. Unter der Einhaltung dieser Vorgaben sollte die sichere Abgabe von Lebensmitteln gewährleistet sein.

Nähere Informationen können folgender Homepage entnommen werden:

<https://www.bfr.bund.de/de/>

IV. Verbindlichkeit

Diese Vorgaben beruhen auf Rechtsvorschriften zum Infektionsschutz und zum Arbeitsschutz. Ihre Umsetzung und Einhaltung ist Voraussetzung für die Wiedereröffnung der Vereinsgaststätte.

SV Energie Berlin e.V.
Ruderabteilung