



Bekanntmachung zur Wiedereröffnung des Sportzentrums

(vgl. Verordnung des Sozialministeriums und des Wirtschaftsministeriums zur Eindämmung von Übertragungen des Corona-Virus (SARS-CoV-2) in Gaststätten (Corona-Verordnung Gaststätten – CoronaVO Gaststätten) Vom 16. Mai 2020)

I. Allgemeine Schutzmaßnahmen

- Sportlerinnen, Sportler, Besucher(-innen), Mitglieder (im Folgenden: Gäste), die in Kontakt zu einer mit SARS-CoV2 infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweisen, dürfen das Sportzentrum Heroldstatt (im Folgenden: Sportzentrum) nicht betreten.
- Im Aushang der Schaukästen des Sportzentrums werden die Gäste auf die Vorgaben, die im Sportzentrum gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygienevorgaben ggf. einer vorgesehenen Reservierung, prägnant und übersichtlich hingewiesen.

II. Dokumentation

- Der SC Heroldstatt e.V. hat ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde nach §§ 16, 25 IfSG, die folgenden Daten bei den Gästen zu erheben und zu speichern:
 1. Name und Vorname des Gastes,
 2. Datum sowie Beginn und Ende des Besuchs, und
 3. Telefonnummer oder Adresse des Gastes.
- Die Gäste dürfen das Sportzentrum nur besuchen, wenn sie die o.g. Daten dem SC Heroldstatt e.V. vollständig und zutreffend zur Verfügung stellen. Diese Daten sind vom SC Heroldstatt e.V. vier Wochen nach Erhebung zu löschen. Die allgemeinen Bestimmungen über die Verarbeitung personenbezogener Daten bleiben hierbei unberührt.

III. Abstandsregelungen

- Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern einzuhalten, soweit die CoronaVO nichts anderes zulässt. Die Gäste sind hierüber vor Betreten des Sportzentrums zu informieren.
- Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen, ist zu vermeiden.
- Tische werden im Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander angeordnet und es sind ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung von Verkehrswegen (z.B zu Türen), sicherzustellen.
- Gästen wird ein Sitzplatz, beispielsweise auf Stühlen oder Hockern, zugewiesen.
- Der Kontakt und die Kommunikation der Schank- und Speiseverantwortlichen mit den Gästen ist bei der Bedienung auf ein notwendiges Mindestmaß zu beschränken.

IV. Hygiene und Desinfektion

- Allgemeine Hygieneregeln sind in besonderem Maße zu beachten.
- Vor Betreten des Sporzentrums werden die Gäste über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren und auf die Verpflichtung zur Nutzung hingewiesen.
- Flächen und Gegenstände im Gästebereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe und Lichtschalter, sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen.
- Die persönliche Hygiene der Schank- und Speiseverantwortlichen ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion oder zum Händewaschen am Arbeitsplatz und Desinfektion der notwendigerweise häufig berührten Arbeitsgeräte, insbesondere Zapfhahn, Theken und andere Dinge sicherzustellen.
- Der SC Heroldstatt e.V. stellt bei Bedarf den Schank- und Speiseverantwortlichen für den gesamten Arbeitstag nicht- medizinische Alltagsmasken oder vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen (im Folgenden: MNB) in ausreichender Anzahl bereit.
- Schank- und Speiseverantwortliche haben eine MNB bei Vorliegen besonderer gesundheitlicher Risiken bei engem Kontakt zu den Arbeitskolleginnen und -kollegen zu tragen.
- Die Pflicht zum Tragen von Schutzhandschuhen mit Blick auf den Arbeitsschutz und aufgrund einer Gefährdungsbeurteilung oder der Anwendung eines Hautschutzplanes bleibt unberührt.
- Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck ist mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen. Sofern eine Reinigung von Gläsern im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur nicht möglich ist, soll bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser, mit einer Temperatur von mindestens 45 Grad Celsius, mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.
- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.

V. Zahlungsabwicklung

- Bei Barzahlung hat die Geldübergabe über eine hierfür geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche zu erfolgen, um einen direkten Kontakt zwischen den Schank- und Speiseverantwortlichen und den Gästen zu vermeiden.

VI. Weitere Maßnahmen zum Schutz der Speise- und Schankverantwortlichen

- Die Infektionsgefährdung der Schank- und Speiseverantwortlichen ist unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz zu minimieren. Hierbei ist gegebenenfalls ein Schichtbetrieb mit festen Teams einzurichten.
- Schank- und Speiseverantwortliche des SC Heroldstatt e.V. werden umfassend informiert, insbesondere mit Hinweis auf die durch die SARS-CoV-2-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben.

- Schank- und Speiseverantwortliche bei denen die Behandlung einer Erkrankung mit COVID-19 aufgrund persönlicher Voraussetzungen nicht oder eingeschränkt möglich ist, sowie Schank- und Speiseverantwortliche mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf einer Erkrankung mit COVID-19 dürfen nicht für Tätigkeiten mit vermehrtem Personenkontakt und für Tätigkeiten eingesetzt werden, bei denen der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann. Schank- und Speiseverantwortliche haben den SC Heroldstatt e.V. darüber in Kenntnis zu setzen.

gez. Dominik Jänicke, Daniel Schmeißer, Florian Beinlich