

Hygienekonzept für Kulturveranstaltungen in Baden-Württemberg

Das vorliegende Konzept basiert auf der CoronaVO vom 14.08.2021, sowie den ergänzenden Vorgaben des Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg (Sozialministerium).

I. Hygienekonzept

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:

Kulturinitiative Reichenbach „Die Halle“ e.V.

Adresse

Kanalstr. 10
73262 Reichenbach

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

Name:

Sandra Kuhn und Florian Pfirrmann

Telefon:

07153-958256

E-Mail:

sandra.kuhn@diehalle.de und florian.pfirrmann@diehalle.de

1. Kommunikation, Website, Social Media

Auf der Website unseres Betriebes (www.diehalle.de), beim Kauf von Tickets über Reservix, über Print-Produkte (Reichenbacher Anzeiger, Programmheft) 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“

2. Eingang / Eingangskontrolle

Die Verhaltenshinweise und Corona-Regeln in unserem Betrieb sind für alle Gäste gut sichtbar an folgenden Stellen (Kassenbereich auf grossen Ständern) 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 des 2G-Zugangs, findet eine Kontrolle der notwendigen Bescheinigungen (Impfnachweis, genesenen Nachweis) samt Ausweis statt. 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 und in Form der Luca-App oder analog auf Papier vorgenommen.

Am Eingang steht ein Desinfektionsspender bereit.

Soweit die örtlichen Gegebenheiten es zulassen, werden Eingang und Ausgang getrennt (Hinter- oder Nebentüren nutzen).

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).

3. Maskenpflicht

Die Maskenpflicht entfällt für unsere 2G Gäste in der Basisstufe.

In der Warn- und Alarmstufe gilt für unsere 2G Gäste die Maskenpflicht im gesamten Innenbereich, bzw. abseits des Sitzplatzes.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter:innen, Künstler und DJs, wenn kein anderweitiger mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen (z.B. Plexiglas-abtrennungen, Einhaltung des Abstands) besteht. Künstler müssen während des Auftritts keine Maske tragen.

4. Garderobe

Im Betrieb wird auf die Entgegennahme der Garderobe verzichtet.

5. Toiletten

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

Es werden Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt und regelmäßig nachgefüllt.

Türklinken und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Vor jeder Veranstaltung und während der Veranstaltung wird alle 2 Stunden desinfiziert.

Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft.

6. Während der Veranstaltung

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 angepasst, dass der vorhandene Raum optimal genutzt werden kann, – soweit nötig, ist Mobiliar, Dekoration etc. reduziert.

7. An den Tischen

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

Es wird auf Getränkekarten auf den Tischen, Tischdekoration und Kerzen verzichtet.

8. An der Bar

Tresen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

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

Es gibt keine Sitzplätze an der Bar, der Tresen dient ausschließlich dem Getränkekauf.

Getränkekarten werden in Form von Aushängen über der Bar eingesetzt.

Arbeitsbereiche werden nach Möglichkeit entzerrt – feste Arbeitsbereiche hinter der Bar.

Häufigeres Wechseln von Lappen und Handtüchern.

Barmitarbeiter tragen Maske und sind getestet.

9. Ausreichende Lüftung

Innenräume werden regelmäßig gemäß den Vorgaben belüftet. Zum Einsatz kommende Lüftungs- und Luftreinigungsgeräte werden regelmäßig fachkundig eingestellt und gewartet.

Türen und Fenster werden soweit möglich offengehalten, um zusätzlich für gute Durchlüftung zu sorgen.

Außenflächen werden verstärkt genutzt.

10. 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 (Künstler, DJs, Security), 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 2G zu überprüfen.

Verhaltensregeln für Gäste und Mitarbeiter:innen sind schriftlich fixiert und gut sichtbar hinter dem Tresen ausgehängt.

Auf gemeinsame Pausen und Besprechungen in engen Räumen verzichten.

Externe Dienstleister:innen haben einen 2G Nachweis zu erfüllen.

11. Künstler:innen

Garderoben, Aufenthaltsräume und Toiletten für Künstler:innen werden regelmäßig desinfiziert und gereinigt. Dies wird entsprechend dokumentiert und sichtbar für Künstler:innen ausgehängt.

In den Räumlichkeiten stehen Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Gläser und Besteck, werden regelmäßig ausgetauscht und heiß gereinigt.

Die Maskenpflicht entfällt während des Auftritts.

Kontaktdaten werden beim Betreten des Betriebes aufgenommen, 3G wird kontrolliert.

Veranstalter:innen sind verpflichtet, Künstler:innen vom Auftritt auszuschliessen, wenn diese 3G nicht nachweisen können oder verweigern.

Ort Reichenbach

Datum 18.10.2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Strauß'. The signature is written in a cursive, somewhat stylized script.

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in