

Hygienekonzept Sportpark Rabenberg e.V.

Standort: Werdau

Ziel

Ziel des Hygienekonzeptes ist die größtmögliche Sicherheit von Gästen und Mitarbeitern. Die Gesundheit aller steht im Mittelpunkt der umzusetzenden Maßnahmen.

Grundlagen des Konzeptes sind weiterhin die Sächsische Corona- Schutz- Verordnung vom 03.06.2020 sowie die Allgemeinverfügung zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes vom 03.06.2020, bzw. in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Allgemein

Es dürfen nur Personen unser Haus betreten, die frei von Symptomen sind, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeuten (Fieber, Halsschmerzen, Husten usw.).

Das betrifft alle Gäste, haupt-, neben- und ehrenamtliche Mitarbeiter sowie Personen, die im Rahmen sonstiger regelmäßiger Tätigkeiten (z. B. Lieferanten, Handwerker, Wartungsfirmen) unser Haus betreten.

Notwendige Besuche, wie z. B. die von Fachpersonal zur Wartung technischer Anlagen oder Referenten, Trainer und Guides, werden mit den Kontaktdaten der entsendenden Firma und dem Namen des Mitarbeiters protokolliert.

Sollte eine COVID-19-Erkrankung während des Aufenthaltes ausbrechen, so ist dies sofort der Rezeption zu melden, damit sie entsprechende Maßnahmen einleiten kann.

Um den Gesundheitsbehörden eine Kontaktverfolgung zu ermöglichen, werden die Kontaktdaten aller Gäste entsprechen des sächsischen Meldegesetzes erfasst und später wieder Datenschutzgemäß vernichtet.

Auf allen Verkehrsflächen besteht die Pflicht einen Mund-Nasenschutz zu tragen. Dieser kann auch, je nach Vorrat, an der Rezeption käuflich erworben werden.

Generell ist ein Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Gästen einzuhalten. Sollte dieser Abstand organisatorisch bzw. räumlich nicht möglich sein, so besteht die Pflicht einen Mund-Nasenschutz zu tragen.

Bei Gruppen kontrolliert und verantwortet der benannte Verantwortliche die Einhaltung der allgemeinen Regeln im Haus.

Beim Betreten des Hauses sind die Hände zu desinfizieren. Dazu stehen an neuralgischen Punkten im Haus Desinfektionsspender bereit und im WC-Bereich zudem eine Handdesinfektionsspender. Die Gäste werden angehalten sich regelmäßig und richtig die Hände zu waschen. Entsprechende Anleitungen dazu hängen an relevanten Ort aus.

Die Nies- und Hustenetikette ist einzuhalten. Dazu sollte entweder in die dicht an Nase und Mund geführte Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch (einmalig verwenden) geniest bzw. gehustet werden. Danach müssen die Hände gewaschen und/oder desinfiziert werden.

Die allgemein zugänglichen Toiletten sind geöffnet und werden täglich lt. den gültigen Reinigungs- und Desinfektionsplänen gesäubert. Dies betrifft auch die öffentlichen Laufbereiche (z.B. Treppenhäuser). Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Toiletten von nur einer Person betreten werden sollte.

Die Gäste werden mittels Hinweisschilder, Warntafeln, Piktogrammen, Aushängen auf die geltenden Regeln aufmerksam gemacht.

Rezeption

Der Aufenthalt am Rezeptionstresen ist max. nur einem Gast gestattet. Der Gast hat die Pflicht, eine Mund-Nasenmaske zu tragen. Der Gast wird über diese Regel an der Außentür informiert. Die Mitarbeiter*In der Rezeption ist am Tresen durch eine Plexiglasbarriere („Spukschutz“) geschützt.

Gastronomiebereich

Das Küchenpersonal ist aktenkundig belehrt über die besonderen Verhaltens- und Hygierichtlinien auf Grund der Corona-Krise.

Die Reinigung und Desinfektion des Küchenbereiches erfolgt lt. den gültigen Reinigungs- und Desinfektionsplänen. Das Küchenpersonal arbeitet diesbezüglich nach vorgegebenen Arbeitsabläufen.

Während des Aufenthaltes im Gastronomiebereich ist das Tragen einer Mund-Nasenschutzmaske Pflicht. Jede feste Gruppe erscheint gemeinsam zu einem festgelegten Termin zur Mahlzeit. Für diese steht eine Tischgruppe zur Verfügung. Der Mindestabstand (1,50 m) zur Tischgruppe der jeweils anderen Gruppen wird hierbei gewahrt. Jede Gruppe hat ihren festen Sitzplatz. Dieser ist mit einem Tischaufsteller gekennzeichnet.

In jedem Essendurchgang werden nur so viele Teilnehmer eingeplant, dass diese Regeln eingehalten werden können. Zur Verhinderung von Warteschlangen werden kurzzeitig versetzte Essenzeiten für die Gruppen eingeplant.

Die Küchenausgabe ist mit einer Plexiglasbarriere („Spukschutz“) ausgestattet. Besteck wird einzeln über das Servicepersonal ausgegeben oder der Platz zuvor eingedeckt. Es herrscht ein festgelegtes Wegesystem. Tee und Kaffee wird auf den Tischen platziert, weitere Getränke an mehreren Stationen in entsprechenden Behältern. Diese werden mehrfach vom Küchenpersonal gereinigt.

Die Einhaltung der Hygieneregeln für Buffets wird durch das Servicepersonal beaufsichtigt. Nach jedem Essendurchgang werden die Tische und Sitzgelegenheiten durch das Küchenpersonal gereinigt. Eine Beteiligung der Gruppen daran ist untersagt. Die Reinigung des Gastronomiebereiches erfolgt einmal täglich. Vor und nach jedem Essendurchgang wird der Speisesaal gelüftet.

Sportstätten

Sportstätten können in den ausgewiesenen Zeiten genutzt werden. Vor dem Betreten der Indoor-Sportstätten sind die Hände zu desinfizieren. Dafür stehen Desinfektionsspender bereit.

Trainings- und Sporeinheiten sind so zu konzipieren, dass der körperliche Kontakt auf ein Minimum beschränkt bleibt. Benutzte Sportgeräte sind nach Gebrauch zu desinfizieren. Dafür stehen Desinfektionsmittel bereit.

In den Umkleieräumen ist die Wahrung des Mindestabstandes zu gewährleisten.

Die spezifischen Regelungen des jeweiligen Bundesfachverbandes für die Sportarten gelten entsprechend. Bei der Anreise ist ein verantwortlicher Beauftragter an der Rezeption zu benennen, der die Einhaltung gewährleistet.

Außenpool

Der Außenpool kann in den ausgewiesenen Zeiten genutzt werden. Die Gäste kommen bereits geduscht um umgezogen zum Pool. Vor dem Betreten sind die Hände am bereit gestellten Desinfektionsspender zu desinfizieren.

Um die notwendigen Abstandserfordernisse einhalten zu können, werden die Nutzerzahlen im Poolbecken begrenzt. Dazu wird das Konzept der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen zugrunde gelegt. Dabei wird der Platzbedarf je Beckennutzer aus der DIN 19643-1 für die Berechnung der Nennbelastung durch 0,75 dividiert, um dem unter Corona-Pandemie erhöhten Platzbedarf $a(CV)$ zu ermitteln:

- Schwimmer: $a(CV) = a(DIN\ 19643-1) \div 0,75 = 4,5\ m^2 \div 0,75 = 6\ m^2/Person$
- Nichtschwimmer: $a(CV) = a(DIN\ 19643-1) \div 0,75 = 2,7\ m^2 \div 0,75 = 3,6\ m^2/Person$

Die Größe des Pools beträgt 10 m x 20 m. Daraus ergibt sich eine maximale gleichzeitige Nutzerzahl von 55 Personen.

Die Gäste werden mittels Aushangs auf diese maximale Nutzerzahl hingewiesen.

Für die Nutzung des Schwimmkomplexes ist eine beauftragte Person zu benennen, welche die Einhaltung der Hygienevorgaben überwacht. Diese Person muss nicht der verantwortliche Rettungsschwimmer sein.

Der Zugang und Abgang vom Pool erfolgt über unterschiedliche Türen. Diese sind entsprechend gekennzeichnet.

Die vorhandenen Sonnenliegen werden im notwendigen Mindestabstand aufgestellt und regelmäßig desinfiziert.

Seminarräume

In den Seminarräumen werden Tische und Stühle entsprechend des Mindestabstands gestellt oder es werden Markierungen vorgenommen. Auf Gruppenarbeit ist zu verzichten oder der notwendige Mindestabstand zwischen den Teilnehmern sicherzustellen. Auf eine gemeinsame Nutzung der Flipchart- bzw. Whiteboardstifte ist zu verzichten oder sie sind nach der Nutzung stets zu desinfizieren. Entsprechendes Desinfektionsmittel steht hierfür bereit. Die Räume sind regelmäßig zu lüften.

Freizeiteinrichtungen

Billard und Dart ist möglich. Jeder Spieler benutzt dabei immer die gleichen Pfeile sowie immer nur einen Queue. Im Freizeitraum ist der Mindestabstand einzuhalten.

Technische Schutz- und Hygienemaßnahmen

Dort, wo unmittelbarer Kontakt zu den Gästen unvermeidlich ist, wie am Empfangstresen, Infopunkten oder bei der Essenausgabe, sind technische Schutzmaßnahmen, wie bauliche Barrieren aus Plexiglasscheiben installiert.

Dort, wo Warteschlangen entstehen können, wie am Empfangstresen und bei der Essenausgabe, sind Markierungen zur Abstandskontrolle angebracht.

Zudem wird da, wie an allen anderen Orten, an denen geltende Abstands- und Hygieneregeln umgesetzt werden müssen, durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen auf deren Einhalten hingewiesen.

Abstand und Vermeidung von Kontakt sind durch Lenkung der Gästeströme und Kennzeichnung von Laufwegen umgesetzt. Am Rezeptionstresen sowie am Küchentresen wird mit Beschilderung darauf hingewiesen, dass sich nur diejenigen Personen dort aufhalten, die gerade bedient werden, Wartebereiche und dort einzuhaltende Abstände sind durch technische Maßnahmen gekennzeichnet.

Persönliche Schutz- und Hygienemaßnahmen

Den Mitarbeitenden werden Mund-Nasen-Bedeckungen (oft Community-Masken genannt) zur Verfügung gestellt. Diese Masken dienen vorrangig dem Fremdschutz.

Bei Arbeiten an Stellen mit einem erhöhten Gefährdungspotenzial sind Schutzhandschuhe zum Eigenschutz zu tragen.

Händehygiene

Händehygiene muss vor und nach der Zubereitung von Speisen, vor dem Essen, nach dem Toilettengang und immer dann durchgeführt werden, wenn die Hände sichtbar schmutzig sind.

Eine gründliche Händehygiene mit Wasser und Seife ist grundsätzlich ausreichend. Zum Trocknen der Hände sind Einweg-Papierhandtücher bzw. elektrische Händetrockner zu verwenden.

Für die Mitarbeitenden ist der vorbeugende betriebliche Hautschutz, auch im Zusammenhang mit der Tragepflicht von Schutzhandschuhen, zu beachten und durchzuführen.

Auf die Regeln einer gründlichen Händehygiene ist auf den öffentlichen Toiletten bzw. Gemeinschaftssanitäreinrichtungen durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen hingewiesen.

Husten- und Nies-Etikette

Die Husten- und Nies-Etikette ist jederzeit von Gästen und Mitarbeitenden einzuhalten. Sie umfasst das Abdecken von Mund und Nase während des Hustens oder Niesens mit Taschentüchern oder gebeugtem Ellbogen, gefolgt von Händehygiene.

Taschentücher oder andere Materialien, die zum Abdecken von Mund oder Nase verwendet wurden, sind nach dem Gebrauch zu entsorgen oder zu reinigen. Werden solche Materialien entsorgt, müssen sie vor der Entsorgung mit anderem Hausmüll in einem mit einer Auskleidung versehenen Behälter (reißfeste Müllsäcke) aufbewahrt werden.

Gastinformationen

Die Gäste werden vorab über die geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen informiert. Dies geschieht vorab über die Internetseite, mittels E-Mail, sowie vor Ort in Form eines Informationsblatts.

Beschwerdemanagement, Umgang mit Hygieneverstößen, Verantwortlichkeit

Der Sportpark Rabenberg e. V. setzt mit diesem Schutz- und Hygieneplan vor allem behördlich vorgegebene Regeln um, somit ist zunächst von deren allgemeiner Akzeptanz auszugehen. Die Regeln sind für alle Gäste und Mitarbeitenden verbindlich und im Sinne der gegenseitigen Rücksichtnahme, des Respekts untereinander und des Schutzes von Gästen und Mitarbeitenden umzusetzen.

Der Einhaltung der Regeln und Umsetzung dieses Schutz- und Hygieneplans kommt insoweit eine große Bedeutung zu, als dass beides Voraussetzungen für das Öffnen und Offenhalten der Einrichtungen des Vereines sind. Verantwortlich für das Einhalten der Regeln sowie für die Umsetzung und Durchsetzung dieses Schutz- und Hygieneplans in den einzelnen Teilbereichen bzw. Standorten ist die Geschäftsleitung.

Vorgehen bei Hygieneverstößen

Die Geschäftsleitung ist somit auch als erstes über Verstöße gegen die geltenden Regeln zu informieren. Beim erstmaligen Verstoß sind Gäste auf die Einhaltung der geltenden Regeln nochmals freundlich hinzuweisen, im ersten Wiederholungsfall ist auf die Möglichkeiten zur Durchsetzung des Hausrechtes hinzuweisen, bei weiteren Wiederholungen oder schwerwiegenden Verstößen ist von der Möglichkeit des Hausverweises Gebrauch zu machen.

Beim erstmaligen Verstoß sind Mitarbeitende auf die Einhaltung der geltenden Regeln nochmals freundlich hinzuweisen, im ersten Wiederholungsfall ist auf die Möglichkeit der Durchsetzung mittels arbeitsrechtlicher Konsequenzen hinzuweisen, bei weiteren Wiederholungen oder schwerwiegenden Verstößen ist von arbeitsrechtlichen Konsequenzen Gebrauch zu machen.

Verfahren bei Verdachtsfällen auf Infektion mit dem Corona-Virus

Die Gäste sowie die Mitarbeiter sind in den entsprechenden Informationen bzw. Belehrungen über die Umgangsweise mit einem Corona-Verdachtsfall zu informieren und die Handhabung zu erläutern.

Hygienebeauftragter

Als Hygienebeauftragter und gleichzeitiger Pandemiebeauftragter wird benannt:

Vorname, Name: Sven Röber

Tätigkeit: Geschäftsführer

Telefonnummer: 037756171906

Mobilnummer: 01727919144

E-Mail: s.roeber@sportpark-rabenberg.de

gez. Sven Röber, Geschäftsführer