



**Deutscher Alpenverein
Sektion Memmingen**

Hygienekonzept des DAV boulder alpin zentrum MEMMINGEN zum Regelbetrieb der Gastronomie

Grundsätzlich orientiert sich das Hygienekonzept des DAV boulder alpin zentrum MEMMINGEN an den *aktuellen Empfehlungen des Deutschen Alpenvereins für den Betrieb von Kletter- und Boulderanlagen zur freien und organisierten Sportausübung in Zeiten des Coronavirus*

Gebäudespezifische Anpassungen werden im Folgenden festgelegt.

Allgemeine Regelungen

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Kassen, an Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter und der Kunden
- Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen tragen
- an Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist (z.B. Kundenberatung), vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen, wie z.B. Asthma beschäftigen
- Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung außerhalb des Sportbereichs geboten ist
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasenbedeckung (siehe SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales)
- Sicherstellung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zwischen Personen
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, Zurverfügungstellung von Mund-Nasen-Bedeckungen, die getragen werden müssen
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen und Kunden
- Anbringung von Plexiglasscheiben über der Theke
- Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen

3. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion in rückwärtigen Bereichen (Pausenraum/Lager)
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)

4. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Informationsschaltern und in Wartebereichen
- Eine Trennung von Ein- und Ausgang findet statt

5. Sanitärräume

- Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife sowie Desinfektionsmittel und Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Anpassung der Reinigungsintervalle
- Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen
- In den Toiletten (weiblich/männlich/behindert) dürfen sich maximal 2 Personen gleichzeitig aufhalten; darauf wird durch Anschläge an den Türen hingewiesen
- In den Toiletten gilt ein Mindestabstand von 1,5m

Gastronomiespezifische Regelungen

1. Umgang mit Besuchern

- Besucher, die ausschließlich den Gastronomiebereich nutzen, müssen Personalien und Kontaktdaten in einer Liste angeben
- Personalien und Kontaktdaten der Sportler werden beim Check In im Kassensystem mit allen relevanten Daten (vollständiger Name, Adresse, Telefon, Email erfasst)
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere werden vom Betreten der Anlage ausgeschlossen
- Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen
- Gäste haben generell einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen, das gilt insbesondere auch beim Gang zur Toilette oder zur Theke
- Am Sitzplatz darf dieser abgenommen werden

2. Verhalten der Bedienung

- Bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden
- Im Gastrobereich und bei der Bedienung an den Tischen muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden

3. Waren- und Bezahlverkehr

- Warenverkehr (Lebensmittel und Getränke) findet nur an der Theke mit o.g. Vorsichtsmaßnahmen statt; Mitarbeiter, die Lebensmittel ausgeben, tragen geeignete Handschuhe
- Kontaktloser Zahlungsverkehr ist durch ein Kartenlesegerät ermöglicht
- Gegenstände, mit denen Besucher in Kontakt kommen, werden nach jeder Benutzung desinfiziert
- Nach jeder Benutzung werden Tische gereinigt und desinfiziert
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen
- Die allgemeinen Hygieneregeln werden bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten

4. Weitere Maßnahmen zur Sicherstellung eines sicheren Gastronomiebetriebs

- Eine ausreichende Lüftung des Gastrobereichs wird durch Stoßlüften erzielt; gleichzeitiges Öffnen von Eingangs- sowie Terrassentür sorgt für einen ausreichenden Luftaustausch
- Coronamaßnahmen werden im Vorfeld online kommuniziert