

## Hygieneschutzkonzept

Die im Hygieneschutzkonzept enthaltenen Maßnahmen sollen alle Personen wie Mitarbeiter/-innen, betriebsfremde Personen (Lieferanten, Dienstleister, etc.), Kunden sowie Gäste, die sich im Zoo Gesellschaftshaus und in den Produktionsräumen aufhalten, schützen.

Dazu gehören die grundlegenden Hygienemaßnahmen:



Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen muss eingehalten werden, sofern dies nicht gewährleistet werden kann, sind Trennvorrichtungen vorgesehen. Der Mindestabstand gilt nicht zwischen Angehörigen zweier Hausstände bis zu einer Gruppengröße von höchstens fünf Personen, sowie den dazugehörigen Kindern bis zum Alter von einschließlich 14 Jahren.



Persönliche Nahkontakte, z. B. Händeschütteln und Umarmungen sind zu vermeiden.



Die Hygieneregeln sind einzuhalten, insbesondere Händewaschen und Hust- und Nies-Etiquette. Desinfektionsmittel wird zur Verfügung gestellt. Die Hygieneregeln werden gut sichtbar in der Location ausgehängt.



Handkontaktflächen z. B. Türklinken und Tische werden regelmäßig desinfiziert.



Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet. Eine 5,5-fache Luftumwälzung im Raum ist gegeben.



Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in den Veranstaltungsräumen sowie im Außenbereich ist Pflicht.



Personen mit Krankheitssymptomen erhalten keinen Zugang zum Veranstaltungsbereich.



Führung einer Teilnehmerliste, welche Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, die im Falle von Infektionen der Nachverfolgung dient. Die datenschutzrechtlichen Bestimmungen werden dabei berücksichtigt.

Vor, während und nach der Veranstaltung werden die geltenden Hygienemaßnahmen wie folgt umgesetzt:

## **Veranstaltungsort**

Das Zoo Gesellschaftshaus verfügt über eine gesamte Veranstaltungsfläche von 1.400 qm mit einer Raumhöhe von 7 m und zusätzlich einer 300 qm Terrassenfläche. Alle Räume verfügen über eine regelmäßige Frischluftzufuhr. Die genutzten Räume werden ausreichend und regelmäßig gelüftet und durch die Belüftungsanlage des Zoo Gesellschaftshaus ist ein regelmäßiger Luftaustausch gewährleistet. Wenn möglich, werden die Türen geöffnet bleiben. Aufgrund der baulichen Gegebenheiten verfügen die Räumlichkeiten des Zoo Gesellschaftshaus über mehrere Zugänge, sodass alle Ein- und Ausgänge separat ausgewiesen und der entgegenkommende Kontakt vermieden werden kann.

## **Mindestabstand, Wegeführung, Bestuhlung & Beschilderung**

- Der Mindestabstand von 1,5 Meter wird durch Bodenmarkierungen gekennzeichnet, insbesondere an Stellen, an denen sich Warteschlangen bilden können z. B. Registrierung oder Garderobe.
- Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstands werden gut sichtbar in der Location aufgehängt.
- Die Ein- und Ausgänge werden separat ausgewiesen, um den entgegenkommenden Kontakt zu vermeiden. Die Teilnehmer werden darüber informiert Treppen und Aufzüge nur einzeln zu betreten.
- Alle Hygieneregeln werden gut sichtbar in der Location aufgehängt.
- Die Bestuhlung der Location erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstands sowie der am Veranstaltungstag maximal zulässige Personenzahl für Veranstaltungen. Bei einer parlamentarischen Bestuhlung wird pro Tisch eine Person platziert.
- Die Bestuhlung der Bühne erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstands. Rednerpulte werden nach jedem Redner desinfiziert.
- Die Wegeführung wird durch Pfeilmarkierungen am Boden gekennzeichnet und erfolgt nach dem Einbahnstraßen-System.
- Während der Veranstaltungen werden die Türen offengehalten, um den Handkontakt mit Türklingen zu minimieren.
- Sofern der Mindestabstand auf den Sanitäreinrichtungen nicht eingehalten werden kann, werden Waschbecken, Urinale oder Kabinen abgesperrt.

## **Reinigung & Desinfektion**

- Handoberflächen (z. B. Türklinken, Geländer) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Tischoberflächen (z. B. im Cateringbereich) werden sofort gereinigt und desinfiziert, wenn diese von einer Person verlassen werden.
- Rednerpulte sowie Mikrofone werden bei jedem Rednerwechsel gereinigt und desinfiziert.
- Sanitäreinrichtungen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert.

## Catering

- Speisen werden in verschlossenen Gläsern oder Verpackungen angeboten.
- Hygienehandschuhe für den Küchenbetrieb und Backbereich befinden sich in ausreichender Menge in den Abteilungen.
- Das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen erfolgt ausschließlich mit Hygienehandschuhen.
- Beim Servieren wird auf unnötigen Kontakt mit den Produkten geachtet. Somit ist auf das Einschenken am Tisch zu verzichten und das Eindecken auf das geringste zurückzufahren.

## Handhygiene

- Die Anleitung zur Handhygiene wird gut sichtbar ausgehängt, insbesondere in den Sanitärräumen.
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalnutzung wird gewährleistet.
- Handdesinfektionsmittel wird in allen Bereichen zu Verfügung gestellt.
- Bei Bedarf können Einweghandschuhe bei den Mitarbeitern erhalten werden.

## Mitarbeiter

- Im Vorfeld wird ein Ansprechpartner genannt, welcher die stetige Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzepts kontrolliert.
- Alle Mitarbeiter werden im Vorfeld der Veranstaltung in das Hygienekonzept eingewiesen. Die Hygieneregeln werden gut sichtbar im Backbereich ausgehängt.
- Desinfektionsmittel wird den Mitarbeitern im Backbereich ausreichend zu Verfügung gestellt.
- Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist in der gesamten Location Pflicht.
- Arbeitsplätze werden so gestaltet, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.
- Pausenzeiten werden zeitlich entzerrt, um den Mindestabstand im Pausenbereich einhalten zu können und enge Zusammentreffen zu vermeiden.
- Führung einer Teilnehmerliste, welche Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, die im Falle von Infektionen der Nachverfolgung dient. Die datenschutzrechtlichen Bestimmungen werden dabei berücksichtigt.
- Die Mitarbeiter kontrollieren die Einhaltung der geltenden Hygieneregeln vor, während und nach der Veranstaltung und weisen Gäste sowie Mitarbeiter auf Verstöße hin.

## Handlungsanweisung bei Verdachtsfällen

- Sofern der Verdacht einer Corona-Infektion bei Teilnehmern oder Mitarbeitern besteht, erhalten diese keinen Zugang zu der Location und werden gebeten umgehend das Veranstaltungsgelände zu verlassen und einen Arzt oder das Gesundheitsamt aufzusuchen.
- Im Falle einer Infektion werden alle Teilnehmer und Mitarbeiter benachrichtigt.

Das Hygienekonzept wird laufend gemäß der aktuell geltenden Verordnung sowie individuell auf die Veranstaltung angepasst. Das Hygienekonzept kann während der Veranstaltung von jedem Teilnehmer und Mitarbeiter eingesehen werden.