

Hygienekonzept Bürgerstuben (mit Bewirtung)

1. Abstand

Der Mindestabstand von 1,5 m ist in jedem Fall sicherzustellen.
Dies gilt auch beim Betreten und Verlassen des Geländes der MZH.
Berührungen wie Händeschütteln sind zu vermeiden.

2. Mund-Nasen-Schutz

Wann immer der Mindestabstand nicht garantiert werden kann, haben die Teilnehmer eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

3. Teilnahmeverbot bei Krankheitssymptomen

Bei folgenden Symptomen ist eine Teilnahme und das Betreten der Bürgerstuben untersagt:

- Erkältung (Husten, Schnupfen, Halsschmerzen)
- Erhöhten Körpertemperatur/Fieber
- Kontakt mit einer an Covid-19 erkrankten Person innerhalb der letzten 14 Tage

Im Zweifelsfall ist der Veranstalter berechtigt, Personen von der Teilnahme auszuschließen.

4. Hygienevorschriften

Es sind alle bekannten Vorschriften zur Hygiene (Händewaschen, Niesen/Husten in Armbeuge, etc.) zu beachten.

Toiletten sind geöffnet und verfügen über ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen, Seifenspender für Flüssigseife und Einmalhandtücher.

5. Desinfektion/Reinigung

Benutzte Materialien sowie hoch frequentierte Kontaktflächen (z. B. Türgriffe) müssen nach jeder Veranstaltung gereinigt werden.

Desinfektions- und Reinigungsmittel wird zur Verfügung gestellt.

Die Räume sind nach jeder Veranstaltung und ggf. zwischendurch für mehrere Minuten zu durchlüften.

6. Mindestabstand Tische

Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist, dürfen gemeinsam an einem Tisch sitzen.

Die Tische / Stühle werden so platziert, dass der Mindestabstand ansonsten sichergestellt ist.

7. Dokumentation

Damit im Fall einer Infektion die Infektionskette zurückverfolgt werden kann, wird die Anwesenheit aller Teilnehmer mit Kontaktdaten dokumentiert.

Dabei werden die Vorgaben des Datenschutzes eingehalten und die Dokumentation für 30 Tage aufbewahrt.

8. Sonstiges

- Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.

- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.