



**Infektionsschutz- und Hygienekonzept für die Durchführung der Bewirtung  
zu Vereinsversammlungen / -sitzungen  
im Verband Bayerischer Rassegeflügelzüchter e.V.**

Um die Einschleppung und Verbreitung des COVID-19 zu minimieren beziehungsweise zu verhindern, hat der Verband Bayerischer Rassegeflügelzüchter e. V. unter Berücksichtigung der Vorgaben des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege folgenden Vorschlag erarbeitet.

Die gastronomischen Angebote in unseren Vereinsheimen, sind Orte in denen typischerweise viele Menschen auf engem Raum zusammentreffen, in engem persönlichem Kontakt stehen und Gegenstände oder Einrichtungen gemeinsam oder kurz hintereinander benutzen. Daher besteht in diesen Bereichen eine relativ hohe abstrakte Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern. (BayMBl. 2020 Nr. 270)

Bei einem Angebot von Verpflegung ist die Umsetzung der jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie (insbesondere bzgl. Infektionsschutz und Hygienekonzept) sicherzustellen. Der Verein erstellt ein Infektionsschutz- und Hygienekonzept, dass auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorgelegt werden kann.

Die zuständige Gesundheitsbehörde kann über folgenden Link ermittelt werden:  
<https://tools.rki.de/PLZTool/>

**Klärung der Veranstalterereigenschaft:**

- Veranstalter ist, wer zu der Veranstaltung einlädt oder auf sonstige Weise die Organisation der Veranstaltung und damit die Verantwortung trägt.
- Wenn eine Veranstaltung in einem gastronomischen Betrieb stattfindet, gelten die Voraussetzungen des § 13 der 6. BayIfSMV. Dies bedeutet auch, dass dann das Hygienekonzept des gastronomischen Betriebs einschlägig ist und kein eigenes Konzept vom Veranstalter erstellt werden muss.

## **Infektionsschutz- und Hygienekonzept für die Durchführung der Bewirtung im Verein**

Name des Vereins: \_\_\_\_\_

Tag der Bewirtung: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner im Verein zum Infektions- bzw. Hygieneschutz:

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

### **1. Organisatorisches**

- Der Verein unterweist seine eingesetzten Mitglieder und berücksichtigt dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich. Diese Personen werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Personen mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht bei der Bewirtung, im Ausschank oder Speisenbereitung eingesetzt werden.
- Der Verein kommuniziert die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an seine Mitglieder. Gegenüber Vereinsmitgliedern, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- Der Verein kontrolliert die Einhaltung des Schutzkonzeptes seitens der Mitglieder und ergreift bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

### **2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln**

- Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- Ausgeschlossen vom Besuch des Vereinslokals sind Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere. Über diese Ausschlusskriterien wird in geeigneter Weise durch Aushang bereits vor dem Betreten des Vereinslokals informiert. Sollten Personen während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Lokalität zu verlassen.
- Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt der Personen dienen, sind zu nutzen. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt.

- Alle Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- Das Personal/die Bedienung hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit wird die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich werden entsprechend gekennzeichnet.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung und sonstiger Wäschereinigung (z. B. Tisch) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutz- und der Hygienestandards.

## **Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Personal und Gäste im betrieblichen Ablauf**

### **Vor Betreten des Betriebs**

- Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gelten (z. B. Personen eines Hausstands).
- Die Gäste haben ab Betreten des Vereinslokals eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

### **Bewirtung**

- Der Ablauf der Bewirtung wird dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- Gäste müssen an Tischen platziert werden und werden ausschließlich an Tischen bewirtet.
- Die Kontaktdaten der bewirteten Personen (einer Hauptperson: Namen, Personenzahl, Uhrzeit) werden aufgenommen. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, werden die Kontaktdaten in einer Gästeliste erfasst. Die Gästeliste ist so zu führen und zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet.
- Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen beträgt ebenfalls 1,5 m.
- Die Abstände der Tische gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten.
- Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- 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.
- Das Berühren der Bedarfsgegenstände (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) durch Personen wird auf das Notwendige beschränkt. Diese Bedarfsgegenstände werden nach jeder Benutzung ausgewechselt bzw. gereinigt.

- Die sanitären Einrichtungen sowie die anderen Kontaktflächen (Türklinken etc.) werden in Abhängigkeit von der Nutzungsfrequenz regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Die Bewirtung erfolgt ausschließlich am Tisch, keine Selbstbedienung, es werden keine Buffets in offener Form angeboten. Es wird sichergestellt, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann. Für das Herrichten von Bestecken, Geschirr, Servietten werden vom Personal Einmalhandschuhe verwendet.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen. Getränke werden in gründlich gereinigten Gläsern serviert.
- Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- In den Küchen wird zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Bei Spülvorgängen ist gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel und für das Personal Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen durch Aushang und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Lüfter und Handtrockner werden außer Betrieb genommen. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
- Laufwege der Gäste werden nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben.