

BSC Hygienekonzept

Italienische Nacht

31.07.2021



Liebe Gäste

Liebe BSCler,

der Breitensport besitzt in unserem Verein einen großen Stellenwert. Dieser wird unter normalen Bedingungen durch unsere Feste und Turniere finanziert. Die italienische Nacht soll im Rahmen eines an die Corona-Pandemie angepassten Gastronomischen Angebots unter freiem Himmel stattfinden. Der Verein möchte hierbei verantwortungsvoll mit der Corona Pandemie umgehen. Das nachfolgende Hygienekonzept soll die gesetzlichen Vorgaben in klare Regeln, die genau auf unseren Gegebenheiten zugeschnitten sind, darstellen.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen im nachfolgenden Text die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form eingeschlossen.

Die Grundlage für sämtliche aufgeführten Maßnahmen und Regelungen ist die Annahme, dass eine Ansteckung mit SARS-CoV2 zwar möglich, die Wahrscheinlichkeit aber durch das Umsetzen der genannten Hygienemaßnahmen sehr gering ist.

Zusammengefasst bedeutet das, dass die italienische Nacht unter bestimmten Voraussetzungen gestattet ist. Um die vorgegebenen Maßnahmen und Regeln einhalten zu können, wurde vom Corona-Beauftragten des BSC dieses Konzept (BSC Hygienekonzept italienische Nacht.pdf) erstellt.

Maßgebend ist die Dreizehnte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (13. BayIfSMV) vom 5. Juni 2021 (Gültigkeit ab 15. Juni 2021) (BayMBl. Nr. 384) BayRS 2126-1-17-G. Weiter gilt das Corona-Pandemie: Rahmenkonzept Gastronomie vom 16. Juni 2021, Az. 71-4800a/42/18 und G53i-G8390-2021/1563-56

Der Verein ist der Fragestellung, darf und kann der Verein das gastronomische Angebot der italienischen Nacht ermöglichen, sorgfältig nachgegangen und hat dieses Konzept erarbeitet. Der BSC möchte alle ermutigen den Verein soweit es möglich ist mit Leben zu füllen. Dabei setzt der BSC die strikte Einhaltung der Regeln voraus. Eine nicht Einhaltung der Vorgaben kann zu hohen Busgeldern (<https://www.verkuendung-bayern.de/baymbl/2021-206/>) für den Verein aber auch Einzelpersonen führen. Die Verantwortlichen des BSC haben alles dem Machbaren entsprechend getan, um einen vernünftigen und vor allem sichere italienische Nacht zu gewährleisten.



Der Corona Beauftragte des BSC Schweinheim ist zum 11.05.2020 von Michael Karpf (1. Vorstand) bestellt worden und wird das Amt bis zum Ende der Pandemie oder bis zu seiner Abbestellung durch den 1. Vorstand innehaben.

Corona Beauftragter des BSC Aschaffenburg Schweinheim 1920 e.V. ist:

Jörg Keimig.

Althohlstr. 60

63743 Aschaffenburg

Tel.: 0176/64025796

Mail: joerg.keimig@gmail.com

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden sich Verantwortliche immer zuerst an den Corona Beauftragten. Der Corona Beauftragte unterweist alle Verantwortlichen persönlich und schriftlich mit der Weitergabe dieses Konzepts sowie den Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie (Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz). Der Corona Beauftragte bewahrt die unterzeichnete Bestätigung der Unterweisung bis zum Ende der Corona-Pandemie auf.



Der Verein hat dafür Sorge zu tragen, dass

1. die getroffenen Regeln und Hygienevorschriften gut ersichtlich an allen Eingängen sowie in den WC Anlagen ausgehängt werden.
2. für die gesamten BSC-Anlage alle WC-Anlagen geöffnet sind.
3. Kloppapier, Flüssigseife und Papierhandtücher in ausreichender Menge in der WC-Anlage bereitgestellt wird.
4. die WC-Anlagen regelmäßig, nach Nutzung am Abend zu reinigen sind. Kontaktflächen wie Türgriffe, Klobrille, Wasserhähne usw. sind hierbei zu desinfizieren.
5. Desinfektionsmittel im Ein- und Ausgangsbereich in ausreichender Menge bereitgestellt wird.
6. den Mitarbeitern OP-Masken in ausreichender Menge bereitgestellt werden.
7. den Mitarbeitern Einmalhandschuhe in ausreichender Menge bereitgestellt werden.
8. Markierungen im Eingangs- und Kassenbereich angebracht werden.

Der Verein behält sich vor, die Nachfolgenden Maßnahmen zu kontrollieren. Hierfür werden zwei Ordner am Veranstaltungstag abgestellt. Bei Nichteinhaltung der Regeln wird der Verein von seinem Hausrecht Gebrauch machen.

Das Konzept wird auf der Homepage des BSC Schweinheim 1920 e.V. veröffentlicht und kann jederzeit von jedem Verantwortlichen, Mitarbeiter oder Besucher bei dem Corona-Beauftragten des BSC angefordert werden.

<https://www.bsc-schweinheim.de/>

1. Allgemein Regeln

- a) Grundsätzlich gilt das Einhalten der Abstandsregel (1,5 Meter) in allen In- und Outdoorbereichen. Des Weiteren sind in den genannten Bereichen FFP2-Masken bzw. Kinder von 6 bis 15 Jahre eine geeignete Mund-Nase-Bedeckungen zu tragen (Im Nachfolgenden wird immer nur von FFP2-Masken gesprochen es ist jedoch auch immer die Regelung für Kinder von 6 bis 15 Jahren gemeint).
- b) In geschlossenen Räumlichkeiten ist grundsätzlich eine geeignete FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen sind die Mitarbeiter der Veranstaltung. Diese müssen mindestens eine OP-Maske Tragen. Das Tragen einer FFP2-Maske ist ebenfalls möglich.
- c) Die Maske darf nur am Sitzplatz abgenommen werden.
- d) Liegt ein ärztliches Attest vor, darf sich die entsprechende Person ohne FFP2-Maske auf dem gesamten BSC Sportgelände bewegen. Das Attest kann im Eingangsbereich vorgelegt werden. Ist dies von der entsprechenden Person nicht gewünscht muss eine schriftliche Bestätigung eingeholt werden. Für Personen, die aus gesundheitlichen Gründen keine FFP2-Maske tragen können, wird empfohlen sich dem BSC Sportgelände fern zu halten.
- e) Es dürfen maximal 500 Gäste einschließlich geimpfter und genesener Personen gleichzeitig die Anlage betreten. Diesen Personen werden feste Sitzplätze zugewiesen.
- f) **Liegt eines der folgenden Symptome vor, muss der Mitarbeiter oder Gast zu Hause bleiben bzw. sollte einen Arzt aufsuchen: Husten, Fieber (ab 38 Grad Celsius), Atemnot, sämtliche Erkältungssymptome. Das gleiche Vorgehen gilt, wenn Symptome bei anderen Personen im eigenen Haushalt vorliegen. Bei einem positiven Test auf das Corona-Virus (COVID-19) oder im eigenen Haushalt lebenden Personen darf die Veranstaltung ebenfalls nicht besucht werden.**
- g) Für Risikogruppen wird empfohlen die Veranstaltung auszusetzen. Auch für Mitarbeiter und Besucher deren Angehörige zur Risikogruppe zählen wird empfohlen die Teilnahme an der Veranstaltung auszusetzen. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
- h) Beim Betreten der Anlage sind Warteschlangen zu vermeiden.
- i) Jeder Besucher ist verpflichtet, beim Betreten der Anlage seine persönlichen Kontaktdaten wahrheitsgemäß zu hinterlegen. Zu dokumentieren sind jeweils Namen und Vornamen, Anschrift und eine sichere Kontaktinformation (Telefonnummer, E-Mail-Adresse) sowie der Zeitraum des Aufenthaltes. Die Erhebung der Kontaktdaten

kann auch in elektronischer Form mit der Corona Warn-App oder der Luca App erfolgen.

- j) Jeder Besucher hat beim Betreten und Verlassen der Anlage die Hände zu desinfizieren. Desinfektionsmittel steht am Ein- und Ausgang zur Handhygiene bereit.
- k) Aktuell werden in Bayern abhängig von der 7-Tage-Inzidenz Maßnahmen ergriffen.
Was ist Inzidenz?

In der Epidemiologie und medizinischen Statistik bezeichnet Inzidenz (von lateinisch incidere, vorkommen, sich ereignen[1]; Inzidenzfall = Zwischenfall[2]) die Häufigkeit von Ereignissen – insbesondere neu auftretender Krankheitsfälle – innerhalb einer Zeitspanne. Die Inzidenz einer Krankheit in einer Bevölkerung wird im einfachsten Fall ausgewiesen als die Zahl der Neuerkrankungen, die in einem Jahr pro 100.000 Menschen auftreten. [Wikipedia 15.10.2020]

Was ist nun die 7-Tage-Inzidenz?

Nach einem Beschluss von der Bundesregierung und den Ministerpräsidenten der Bundesländer am 14./15.10.2020 sollen Beschränkungen für die Bevölkerung in einzelnen Landkreisen oder kreisfreien Städten verschärft werden, wenn sich in dem jeweiligen Gebiet in sieben Tagen mehr als 35 (gelb) und ab mehr als 50 (rot) Neuinfektionen pro 100.000 Einwohner ereignen. Vor allem solche Gebiete werden mit Bezug auf Deutschland umgangssprachlich „Hotspots“ genannt.

Die Abstufungen wurden in der 13. BayLfSMV festgelegt und werden wie folgt beim BSC gehandhabt:

7-Tage-Inzidenz >100,0:

Die Veranstaltung muss abgesagt werden.

7-Tage-Inzidenz 50,0 bis 100,0:

Die Veranstaltung ist möglich. Voraussetzung hierfür ist, jeder Mitarbeiter und Besucher benötigt einen tagesaktuellen (max. 24 Std. alten) negativen PCR-Tests oder POC-Antigentests in Bezug auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2. Ein Selbsttest vor Ort ist bei dieser Veranstaltung nicht möglich. Zweifach geimpfte bzw. genesene Personen sind von dieser Regel ausgenommen. Tagesaktuelle Tests aus dem Beruf oder der Schule usw. zählen nur dann, wenn eine schriftliche oder elektronische Bestätigung des Arbeitgebers oder der Schule vorliegt. Die Einlasskontrolle trägt die Verantwortung, dass nur o.a. Personen den

Veranstaltungsort betreten. Mehr zum Testnachweis findet man unter §4 der 13. BayIfSMV.

7-Tage-Inzidenz <50,0:

Die Veranstaltung ist erlaubt. Eine Testung der Besucher und Mitarbeiter ist nicht nötig.

Überschreitet in der Stadt Aschaffenburg an 3 aufeinander folgenden Tagen die 7-Tage-Inzidenz den für die Regelung maßgeblichen Schwellenwert, so treten dort die von der Regelung verfügbten Maßnahmen ab dem 5. Tag in Kraft.

Unterschreitet in der Stadt Aschaffenburg an 5 aufeinander folgenden Tagen die 7-Tage-Inzidenz den für die Regelung maßgeblichen Schwellenwert, so treten dort die von der Regelung verfügbten Maßnahmen ab dem 7. Tag außer Kraft.

Wo finde ich die Zahlen und aktuell geltenden Regeln für Aschaffenburg?

Unter www.aschaffenburg.de stellt die Stadt Aschaffenburg die tagesaktuellen Zahlen sowie die aktuell geltenden Regeln zur Verfügung.

Die Zahlen des RKI´s findet man unter folgendem Link:

<https://experience.arcgis.com/experience/478220a4c454480e823b17327b2bf1d4>

Jede Person, die die Anlagen des BSC nutzt, hat dafür Sorge zu tragen, dass die tagesaktuellen Maßnahmen der Bayerischen-Corona-Strategie angewendet werden.

2. Regeln Mitarbeiter

- a. Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln zu tun hat, benötigt eine Hygieneschulung nach Lebensmittelhygieneverordnung. Der Hygienebeauftragte des BSC hat das Personal so einzuteilen, dass dies gewährleistet ist.
- b. Das gesamte Personal ist vor der Veranstaltung in das Hygienekonzept, sowie in die Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie (Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz) einzuweisen. Dies geschieht durch persönliche Schulung.
- c. Es ist zu jeder Zeit mindestens eine OP-Maske zu tragen.

2.1. Umgang mit Gästen



Vor Betreten des Betriebs:

- a. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- b. Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- c. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt.
- d. Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Bewirtung:

- a. Das Küchenpersonal hat keinen Kontakt zum Gast. Kontakt zum Gast hat nur die Eingangskontrolle, die Ordner, der Kassier und das Servicepersonal. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
- b. Bei Speisen erfolgt eine Bewirtung am Tischen. Getränke muss sich der Gast an der Getränkeausgabe selbst holen. Speisen und Getränke sind am Platz zu verzehren. Die Bezahlung erfolgt nur an der Kasse und wird nicht durch das Servicepersonal vorgenommen.
- c. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen.
- d. Speisekarten (Zettel) müssen nach jeder Benutzung ausgetauscht werden.
- e. Gebrauchtes Geschirr, Gläser und leere Flaschen sind nach Gebrauch idealerweise von einer Separaten Servicekraft von den Tischen zur Reinigung zu bringen. Hierbei sind die Hände alle 30 Minuten gründlich mit Seife zu waschen. Sollte keine separate Servicekraft zur Verfügung stehen muss nach dem Abräumen immer die Hände mit Seife gewaschen werden bevor eine Bedienung stattfinden kann.

Küche:

- a. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- b. In den Küchen und allen Arbeitsbereichen wird – soweit möglich – zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Es muss immer mindestens eine medizinische Gesichtsmaske getragen werden. Um das Küchenpersonal zu minimieren beschränkt sich das Speiseangebot auf Pizza.
- c. Geschirr und Gläser sind nach Gebrauch in der Spülmaschine bei



mindestens 65 Grad zur reinigen.

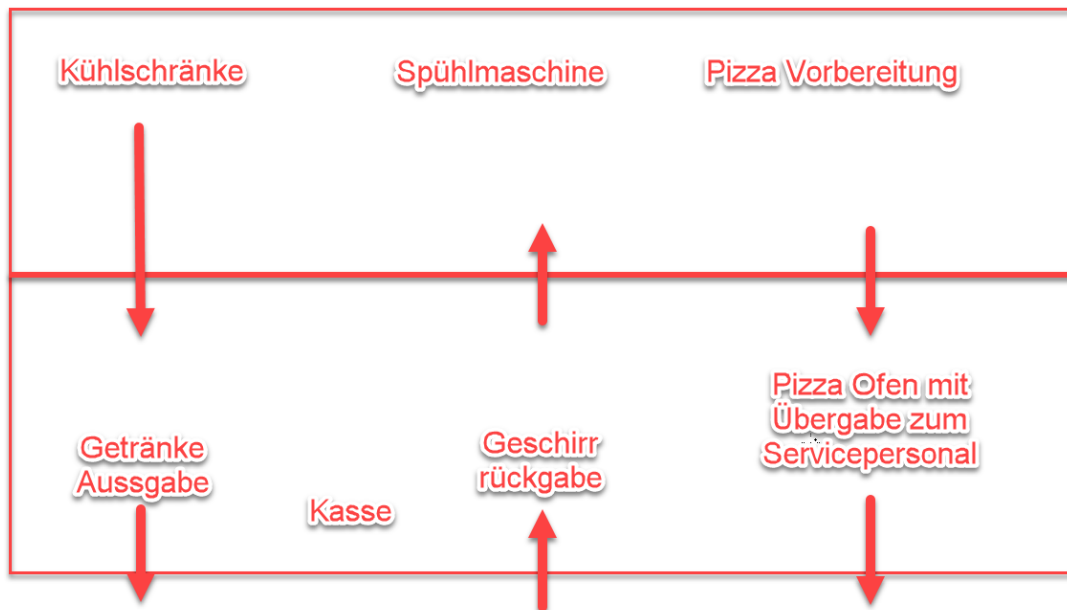
3. Örtlichkeiten

3.1. Gelände



- a. Die Anlage ist geschlossen zu halten und kann nur über den Ein- Ausgangsbereich betreten oder verlassen werden. Der Ein und Ausgangsbereich ist durch einen Tisch oder Bauzaun voneinander zu trennen. Es sind Markierungen mit 1,5 m Abstand am Boden anzubringen.
- b. Gäste sitzen nur im Freiluftbereich. Auch die Überdachten Bereiche sind möglich. Die offene Halle oder Zelte dürfen hierbei nicht mit planen verschlossen werden. Somit ist im Gästebereich durchgehend gelüftet.
- c. Die Personaltoilette sowie eine Herren WC-Anlage (Urinale) befindet sich hinter dem Küchenbereich. Die Damen und Herren Toilette befindet sich im Sportheim im unteren Bereich der Anlage. Jedes zweite Waschbecken und Urinal sind außer betrieb zusetzen. Ein Abdecken mit Folie ist ausreichend.
- d. Im Gästebereich sind Festgarnituren aufzustellen. Die Garnituren sind mit einem Abstand (Bank zu Bank bzw. Tischseite zu Tischseite) von 2m zu stellen.
- e. An einer Festgarnitur dürfen 10 Personen sitzen. Sollte die 7-Tage-Inzidenz über 50 liegen beschränkt sich der Personenkreis auf 3 Hausstände. Die Gruppen haben sich hierbei beim Zutritt kenntlich zu machen. Ein Wechsel von Tisch zu Tisch ist nicht erlaubt.

3.2. Servicebereich und Küche



- a. Der Küchenbereich ist durchgehend zu lüften.
- b. Die Pizza wird am Übergabepunkt an das Servicepersonal übergeben. Das Servicepersonal hantiert nur mit Lebensmitteln.
- c. Das schmutzige Geschirr wird am Rückgabepunkt von separatem Servicepersonal in die Spülmaschine gegeben. Dieses Personal hat nicht mit Lebensmitteln zu hantieren.
- d. Der Kassier hat nicht mit Lebensmitteln zu hantieren und kassiert nur die Gäste ab.
- e. An der Getränkeausgabe werden die Getränke an die Besucher ausgehändigt.
- f. Im Kassenbereich und an der Getränkeausgabe sind Markierungen mit 1,5m Abstand am Boden anzubringen.
- g. Der Servicebereich und die Küche sind regelmäßig zu reinigen.

6. Kontakt

1. Vorstand

Michale Karpf

Tel.: 0173 / 390 805 6

Mail: michael.karpf@bsc-schweinheim.de

Hygiene Beauftragter Markus Hugo

Tel.: 0160 /156 054 0

Mail: markus.hugo@bsc-schweinheim.de

Corona Beauftragter


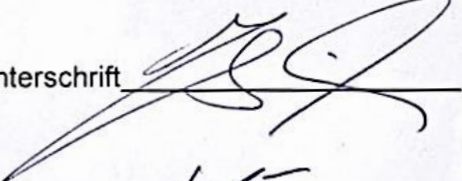
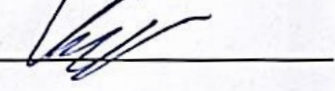
Jörg Keimig

Tel.: 0176 / 640 257 96

Mail: Joerg.keimig@gmail.com

7. Unterschriften

Die Vorstandschaft, der Hygienebeauftragte sowie der Corona Beauftragte haben das Konzept gemeinsam erstellt und bestätigen es mit ihrer Unterschrift.

1. Vorstand Michale Karpf Ort, Datum <u>AS, 16.07.21</u>	Unterschrift 
Hygienebeauftragter Markus Hugo Ort, Datum <u>AS, 15.07.21</u>	Unterschrift 
Corona Beauftragter Jörg Keimig Ort, Datum <u>13.07.2021</u>	Unterschrift 

8. Änderungshistorie

Datum	Version	Autor	Änderung
08.07.2021	1	Jörg Keimig	Erstellung des BSC Hygienekonzepts italienische Nacht.

9. Anhang

Vorlage Anwesenheitsliste italienische Nacht:

Anzahl	Datum & Uhrzeit	Vorname	Name	Adresse & Telefonnummer und/oder E-Mail
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				