**Hygienekonzept für die Betreibung eines Weinstands am Gemeindezentrum**

**Hohenstein-Breithardt**

Nachfolgendes Hygienekonzept, entspricht den derzeit gültigen behördlichen Anordnungen und wurde zusätzlich in Anlehnung an die Empfehlungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, sowie dem Bundesverband der Eventcaterer erstellt.

1. Verkaufstand
   1. Der Verkaufstand ist 8-eckig, von den daraus resultierenden 8 möglichen Verkaufs- und Tresenflächen werden nur 2 geöffnet, mit einem Abstand von mindestens 1,5 Meter.
   2. Jeder der beiden Tresen wird von oben mit Folien oder Plexiglasscheiben versehen.
   3. Es werden keine Gläser gereinigt, jeder Besucher kann ein eigenes geeichtes Weinglas mitbringen,

oder am Stand ein Glas käuflich erwerben. Kein benutztes Glas wird derzeit zurückgenommen!

* 1. Zu den beiden Tresen wird es eine klare Beschilderung rechtseitig Eingang (Zugang zum Verkauf) und linksseitig Ausgang geben. Dazwischen eine Absperrung.
  2. Die Bereiche vor dem Zugang werden mit Abstandshinweisen von mind. 1,5 Meter gekennzeichnet.
  3. Im Stand arbeiten maximal 2 Personen, somit ist auch hier der Abstand gewährleistet. Beim Betreten und Verlassen des Standes besteht derzeit für die Mitarbeiter die Verpflichtung zum Tragen eines Mund- und Nasenschutzes.

1. Bestuhlung
   1. Die Bestuhlung wird mit Biertischgarnituren (Tische und Bänke) sowie Stehtischen erfolgen, welche mit mind. 1,5 Meter Abstand zueinander auf dem Platz zwischen Gemeindezentrum und Naspa-Gebäude aufgestellt werden.
   2. Die Bestuhlung und der Aufenthalt der Gäste ist in einem „abgesonderten“ Bereich vorgesehen, der baulich bzw. mittels Absperrbändern eingegrenzt ist. An einer Seite ist ein Eingangsbereich vorgesehen.
2. Beschilderung
   1. Beschilderung des Wegeleitsystems erfolgt mit Schildern „Pfeil geradeaus“, „Pfeil links“, „Pfeil rechts“ und „Einbahnschild“, **gemäß Anlagen**
   2. Beschilderung des Abstands durch „Schild Abstand“ **gem. Anlage**
   3. Allgemeine Beschilderungen für Gäste und Mitarbeiter, erfolgt durch Aushänge „Verhaltensregeln Gäste“ und „Verhaltensregeln Mitarbeiter“ **gem. Anlagen**
   4. **Anlage** Schild „Platz bitte freihalten“ nur für Tische die noch nicht desinfiziert wurden
   5. Alle Schilder, Hinweistafeln sowie Angebotskarten werden laminiert und sind somit desinfizierbar
3. Dokumentation
   1. Reinigung Gästetoiletten, **gem. Anlage** „Checkliste Gästetoiletten
   2. Gästeregistrierung, **gem. Anlagen** „Gästeregistrierung Vorderseite und Rückseite“
   3. Dokumentationen werden 4 Wochen aufbewahrt
   4. Die Gästeregistrierungsbögen werden beim Eingang ausgegeben und vor Betreten des Platzes eingesammelt. Kugelschreiber werden nur einmal benutzt, bei Rückgabe desinfiziert.
4. Desinfektion
   1. Flächendesinfektion
      1. Arbeits- und Tresenflächen regelmäßig nach Betrieb, jedoch immer in Zeitintervallen von 15 Min. bis max. (bei wenig Betrieb) 1 Stunde.
      2. Gästetische nach jedem Gastwechsel
      3. Hinweisschilder und Angebotskarten auf den Tischen nach jedem Gastwechsel
      4. Toiletten mind. 1 mal pro Stunde.
   2. Händedesinfektion
      1. Händedesinfektionsmittel wird für Mitarbeiter im Stand an mindestens 2 Stellen zur Verfügung gestellt zusätzlich stehen Einweghandschuhe zur Verfügung
      2. Händedesinfektionsmittel steht für Gäste gut zugänglich und sichtbar, an mindestens einer Stelle zu Verfügung

Dieses Hygienekonzept entspricht den aktuellen Vorgaben Stand 09.07.2020 – Der Ortsbeirat Breithardt behält sich vor, dies bei Änderungen der Vorgaben, entsprechend anzugleichen.

Ansprechpartner ist Andreas Gerloff, Langgasse 78a, 65329 Breithardt, Tel.: 06120/92361.