

# Hygienekonzept Sport- und Bildungszentrum Lindow – gültig ab dem 19.04.2022 - zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen –

---

Es gelten die aktuellen Verordnungen des Landes Brandenburg und die aktuellen Hygiene-Maßnahmen des Sport- und Bildungszentrum Lindow, welche auf der Homepage bekannt gegeben werden.

Ganz unabhängig von den Bestimmungen der Corona- Verordnungen der Bundesländer und der amtlichen Vorgaben des Arbeitsschutzes gilt es, detaillierte Hygienemaßnahmen im Betrieb umzusetzen. Hier die wesentlichen Regelungen in Ergänzung der bestehenden Betriebsanweisungen. Das Grundkonzept welches in unserem Hause umgesetzt wird, soll sicherstellen, mögliche Ansteckungen zu vermeiden und eventuelle Infektionsketten nachverfolgen zu können. Wir setzen dabei den Schwerpunkt auf die einzelne Gruppe, die unser Haus besucht.

## 1. Am Eingang, der Rezeption und in den Fluren

- Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten
- Automatische Türen oder Eingangstüren bei Stoßzeiten geöffnet lassen (Einsatz von Türstopper)
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen
- Tagesveranstaltungen sind möglich, wenn sie der Eindämmungsverordnung in Größe und Art entsprechen. Es sind die geltenden Verordnungen zur Testung und Nachverfolgung anzuwenden.
- Eingangs- und Zwischentüren, wenn möglich, öffnen (bessere Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen)
- Check-in-Prozess mit Abstand auch zwischen Gast und Receptionist gestalten
- mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern.
- Vor der Rezeption die Abstandsmarkierungen einhalten
- Die ausgegebenen Schlüssel werden mit einem Kontakt-Distanz-Anhänger versehen. Dieser ermöglicht das kontaktfreie betätigen von Automaten usw.
- Wenn möglich, bitte kontaktlos bezahlen.
- Zimmerlisten sind in Zukunft den Gästen im Vorfeld zuzusenden und gelten dann als bestätigter Gästenachweis. Änderungen werden nur von der Rezeption vorgenommen
- Der Schlüsselempfang für Zimmerschlüssel und Sportstättenschlüssel wird nur von der Rezeption bestätigt
- Die aufgestellten Getränkeautomaten werden mit Abstandsmarkierungen versehen. Eine kontinuierliche Desinfektion hat zu erfolgen.
- Die Anreise ist so zu staffeln, dass nicht gleichzeitig mehrere Gruppen im Foyer sich aufhalten. Dazu sind die anreisenden Gäste vorher anzuschreiben. Die Anreisezeiten werden von der Rezeption im Vorfeld geordnet. Bei der Anreise von größeren Gruppen, haben diese vor dem Eingang zu warten. Die Anmeldung erfolgt über den Verantwortlichen (z.B. Trainer) bzw. durch Aufruf von max. 10 Personen

## 2. Im Speiseraum

- Der Speiseraum stellt einen besonderen Raum mit erhöhter Kontaktgefahr dar. Zur Verkleinerung der Anzahl der Gäste in diesem Bereich wird die Öffnung des Speiseraumes um eine Stunde verlängert: Von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr.  
Die Tische sind so platzieren, dass diese stets einen Mindestabstand von 1,0 m zueinander haben.  
Die Planung der Essenzeiten ist so zu gestalten, dass die verschiedenen Gruppen so wenig wie möglich Kontakt untereinander haben.
- Um trockene Luft zu vermeiden, häufig lüften oder Luftbefeuchter nutzen (in größeren Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden) Generell sind in Abständen von 30

- Minuten und bis auf Weiteres mindestens 2 Fenster und die Außentür zu öffnen.
- Die Essenausgabe ist durch Glas zu sichern.
- Die Wurst- und Salatauslage kann vom Gast selbständig genutzt werden, dazu hat er seine Hände vorher zu desinfizieren.
- Die ausgelegten Waren werden, soweit wie möglich, portioniert. Dazu werden die Kleinverpackungen für Butter, Marmelade, Wurst usw. verstärkt genutzt.
- Die Salatecke kann selbständig genutzt werden. Davor hat der Gast seine Hände selbständig zu desinfizieren.
- Das Besteck wird in einem Besteckkasten zur Verfügung gestellt und wird nach jedem Essendurchgang gewechselt.
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen. Hierzu werden kleine Packungen an der Essenausgabe bereitgestellt
- Das Essengeschirr wird durch die Gäste selber abgeräumt. Es wird in Geschirrwagen abgestellt.
- Für das bereitgestellte Obst, das keine zwingend zu entfernende Schale besitzt, steht ein Tuchspender bereit, um diese abzuwischen
- Die Eingangstür wird komplett geöffnet. Und es wird ein Zugang bzw. Abgang aus dem Speiseraum markiert.
- In der Mensa erfolgt der Luftaustausch durch die Zuführung von 7.600 m<sup>3</sup> Frischluft pro Stunde durch die installierte Lüftungstechnik

### **3. Öffentliche Toilette**

- Seifen- und Desinfektionsspender nutzen
- Keine Nutzung von wiederverwendbaren Handtüchern und keine Verwendung von Heißlufttrocknern. Es werden ausschließlich Handtuchspender verwendet. Hiervon ausgenommen, ist die Nutzung von Heißlufttrocknern in der Schwimmhalle
- Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft
- Häufigeres Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten
- Die Toilettendeckel sind in den öffentlichen Toiletten vor dem Spülen zu schließen

### **4. In der Küche**

- Möglichst Arbeitsbereiche entzerren (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche)
- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen, da Hitze die Viren abtötet
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung (täglich wechseln)
- Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange. Hier wird mit Markierungen gearbeitet.
- Nur Teilnehmer der gleichen Gruppe sollten zusammen in den Speiseraum gehen.
- Für die Mitarbeiter steht zur Esseneinnahme die Cafeteria zur Verfügung

### **5. Auf der Etage**

- Möglichst den Zimmerdamen die gleichen Zimmer zuteilen
- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und Wänden desinfizieren (2x täglich)
- Häufigeres Lüften der Zimmer, insbesondere bei Gästewechsel und nach der Reinigung
- Keine Besprechungen in engen Räumen
- Saubere und schmutzige Wäsche konsequent voneinander trennen
- Reinigungslappen und Reinigungstücher täglich gründlich waschen oder austauschen

### **6. Im Personenaufzug**

- Personenaufzüge sind für eine begrenzte Anzahl von Personen zugelassen (4)
- Die Tasten im Aufzug werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden

## 7. Besonderheiten: Sportlerbar/ Cafeteria

- Hier sollte ein Tisch-Mindestabstand von 1,0 m sichergestellt werden. Die Sportlerbar und die Disco bleiben bis auf Weiteres geschlossen
- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange auf den Mindestabstand hinweisen
- Geld nicht direkt annehmen, sondern über eine Ablage (Körperkontakt vermeiden)
- Gläser und Tassen werden nur nach Reinigung im Geschirrspüler wieder ausgegeben

## 8. Sportstätten- und Seminarraumnutzung

- Sporthallen, Fitnessraum und Tanzstudio dürfen genutzt werden unter Beachtung der geltenden Verordnungen.
- Die Sportler desinfizieren ihre Sportgeräte selber.
- Türklinken werden täglich mehrmals desinfiziert
- Der Ausgang zu den Sportplätzen ist an der Schwimmhalle und der Eingang, um wieder das Haus zu betreten, an der Stiefelwaschanlage. Das gilt auch für die BS.
- Bei Fußballspielen mit Gastmannschaft hat die einladende Mannschaft einen Verantwortlichen zu benennen. Dieser setzt unsere Hausordnung und die gegenwärtigen Hygieneregeln durch. Im Besonderen auch bei den Zuschauern. Er soll zur Kenntlichmachung eine Weste tragen
- In der Sporthalle 1 werden pro Stunde 19.000 m<sup>3</sup> Luft durch Frischluftzugabe ausgetauscht
- Im Tanzstudio werden 6.900 m<sup>3</sup> Luft pro Stunde ausgetauscht
- In Sporthalle 2 und 3 erfolgt der Luftaustausch manuell alle 30 Minuten über die Oberlichter und Außentüren.
- Die Seminarräume 1-3 wurden mit Deckenumluftgeräten ausgestattet
- Für die Überwachung der Raumluft hinsichtlich CO<sub>2</sub> wurde in allen Seminarräumen ein Messgerät aufgestellt. Diese signalisieren durch Farbwechsel einen Anstieg des CO<sub>2</sub> Gehalts in der Luft und erinnert an regelmäßiges Lüften der Räume (mind. nach jeweils 20-30 Minuten).

## 9. Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,0 Meter
- Verhaltensregeln kommunizieren durch Aushang am Eingang
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Aktiv mit dem Gast via Newsletter, Anrufe, über die Homepage und über die betrieblichen Social-Media-Kanäle kommunizieren und ihn transparent über die eingeleiteten Maßnahmen informieren
- Ebenso über diese Wege das verbesserte Reinigungs- und Sicherheitskonzept ansprechen, um ein Gefühl der Sicherheit zu vermitteln

## 10. Sonstiges, Erwerb von Masken, Testung

- Die Reinigung von Sportkleidung ist weiterhin möglich. Hierfür sind Handschuhe durch das Reinigungspersonal zu nutzen. Die Hände sind zu desinfizieren
- Schnelltests – auf Grundlage der aktuellen Eindämmungsverordnung ist die wöchentliche Testung aller Mitarbeiter gesichert.
- Schulklassen haben sich 3mal wöchentlich zu testen. Die 1. Testung soll vor der Anreise erfolgen.
- Bei Krankheitssymptomen von Gästen hat ein Selbsttest zu erfolgen. Ein Selbsttest kann an der Rezeption für 3€ erworben werden.

gez. Bernd Hofmann

Geschäftsführer

Sport- und Bildungszentrum Lindow gGmbH