

Hygieneschutzkonzept

(für Vereinsturniere)

für die

Abteilung Stockschützen



des

SV Schechen

Stand: 04.08.2020

Geplante Stockschützenturniere des SV Schechen am

10./11./12. September 2020

Der SV Schechen möchte insgesamt 4 Turniere mit max. 9 Mannschaften pro Turnier auf 4 Bahnen in der Stocksporthalle des SV Schechen durchführen. Es wird bei allen Turnieren eine Anwesenheitsliste mit Kontaktdaten geführt.

Organisatorisches

- Durch Vereinsmailings, Schulungen, Vereinsaushänge sowie durch Veröffentlichung auf der Website und in den sozialen Medien ist sichergestellt, dass alle Mitglieder ausreichend informiert sind.
- Mit Beginn der Wiederaufnahme des Sportbetriebs wurde Personal (hauptamtliches Personal, Trainer, Übungsleiter) über die entsprechenden Regelungen und Konzepte informiert und geschult.
- Die Einhaltung der Regelungen wird regelmäßig überprüft. Bei Nicht-Beachtung erfolgt ein Platzverweis.

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- Wir weisen die Teilnehmer und unsere Mitglieder auf die Einhaltung des **Mindestabstands von 1,5 Metern** zwischen Personen im In- und Outdoorbereich hin.
- **Körperkontakt** außerhalb der Trainingseinheit (z. B. Begrüßung, Verabschiedung, etc.) ist untersagt.
- Teilnehmer und Mitglieder, die Krankheitssymptome aufweisen, wird das **Betreten der Sportanlage und die Teilnahme am Training untersagt**.
- Teilnehmer und Mitglieder werden darauf hingewiesen, **ausreichend Hände zu waschen** und diese auch regelmäßig zu desinfizieren. Für ausreichende Waschgelegenheiten, Flüssigseife und Einmalhandtücher ist gesorgt.
- Vor und nach dem Turnier (z. B. Eingangsbereiche, WC-Anlagen, Umkleiden, Abholung und Rückgabe von Sportgeräten etc.) gilt eine **Maskenpflicht** – sowohl im Indoor- als auch im Outdoor-Bereich.
- In unseren sanitären Einrichtungen stehen **ausreichend Seife und Einmalhandtücher** zur Verfügung. Nach Nutzung der Sanitäreinrichtung ist diese direkt vom Nutzer zu desinfizieren. Außerdem werden die sanitären Einrichtungen mind. einmal täglich gereinigt.
- Sportgeräte werden von den Sportlern **selbstständig gereinigt und desinfiziert**. Hoch frequentierte Kontaktflächen (z. B. Türgriffe) werden alle 3 Stunden desinfiziert – hierbei ist geregelt, wer die Reinigung übernimmt.

- Unsere Indoorsportanlagen werden **alle 120 Minuten so gelüftet**, dass ein ausreichender Frischluftaustausch stattfinden kann. Dazu werden die zur Verfügung stehenden Lüftungsanlagen verwendet.
- **Geräteräume** werden nur einzeln und zur Geräteentnahme und -rückgabe betreten. Sollte mehr als eine Person bei Geräten (z. B. großen Matten) notwendig sein, gilt eine Maskenpflicht.
- Während des Turniers sind **Zuschauer untersagt**.

Maßnahmen vor Betreten der Sportanlage

- Teilnehmern und Mitgliedern, die Krankheitssymptome aufweisen, wird das Betreten der Sportanlage und die Teilnahme am Training untersagt.
- Vor Betreten der Sportanlage werden die Teilnehmer und Mitglieder bereits auf die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern hingewiesen.
- Eine Nichteinhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern ist nur den Personen gestattet, die generell nicht den allgemeinen Kontaktbeschränkungen unterzuordnen sind (z. B. Ehepaare).
- Bei Betreten der Sportanlage gilt eine Maskenpflicht auf dem gesamten Sportgelände.
- Vor Betreten der Sportanlage ist ein Handdesinfektionsmittel bereitgestellt.

Spielbetrieb

- Um den **Mindestabstand** während des Turniers einzuhalten, werden die Spiele wechselseitig gestartet.
- Die **Daube** darf auf dem Spielfeld nur mit dem Fuß bewegt werden.
- Das **Messen** darf bei kleinen Abständen von nur einer Person durchgeführt werden. Erst ab Abständen über 1,5 Meter darf ein zweiter Spieler zu Hilfe genommen werden.
- Für **Spielpausen** stehen ausreichend gekennzeichnete Flächen zur Verfügung, die im Anschluss gereinigt werden.

Bewirtung

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
2. Eine Bewirtung wird an den Tischen durchgeführt.

3. Die Bedienungen tragen Mund- und Naseschutz.
4. Tische im Innenbereich sind grundsätzlich vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Auch bei Spontanbesuchen sind Kontaktdaten entsprechend B.III.9 aufzunehmen.
5. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
6. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
7. Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Hinweis:

- Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
8. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
 9. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
 10. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist eine Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail-Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes zu führen. Eine Übermittlung dieser Informationen darf ausschließlich zum Zwecke der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren.
 11. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
 12. Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.

13. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
14. Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
15. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
16. Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
17. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
18. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
19. Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.

Schechen, den 04.08.2020
Ort, Datum

Peter Rottmoser sen.
Abteilungsleiter Stocksport SV Schechen