

Hygienekonzept für die Diskothek Sägewerk, Östliche-Karl-Friedrich-Str. 11, 75175 Pforzheim

Das vorliegende Konzept basiert auf der CoronaVO vom 14.08.2021, sowie den ergänzenden Vorgaben des Ministeriums für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg (Sozialministerium) und wurde von diesem in der vorliegenden Form freigegeben.

Mitwirkende:

Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration Baden-Württemberg
www.sozialministerium.baden-wuerttemberg.de

DEHOGA Baden-Württemberg e.V.
www.dehogabw.de

Bundesverband deutscher Diskotheken und Tanzbetriebe (BDT) e.V.
www.dehoga-bdt.de

Interessengemeinschaft Clubkultur Baden-Württemberg e.V. i.G
www.clubkultur-bw.de

Club Kollektiv Stuttgart e.V.
www.clubkollektiv.de

Stand: 02.09.2021

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter:innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Betriebsname:

Sägewerk Diskothek
Östliche-Karl-Friedrich-Str. 11
75175 Pforzheim

Ggf. abweichende Firmenbezeichnung:

M+S GmbH, Neuberg 16, 75210 Keltern

Unser/e Ansprechpartner:in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name:

Herr Steinle

Telefon:

017660482928

E-Mail:

jansteinle@web.de

1. Allgemeine Grundlagen

Für die Öffnung der Clubs und Diskotheken hat das Sozialministerium insgesamt vier verschiedene Varianten definiert.

Variante 1 entspricht dabei der regulären Öffnung nach der CoronaVO bei geltender Maskenpflicht im gesamten Betrieb außer im Sitzbereich, an der Bar und an (Steh-) Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken (auch auf der Tanzfläche). Die drei neu definierten Varianten 2 – 4 sehen unter Einhaltung der nachfolgend genannten jeweiligen Voraussetzungen einen Verzicht auf die Maskenpflicht auf der Tanzfläche vor, sofern das örtlich zuständige Gesundheitsamt eine Ausnahmegenehmigung erteilt. Um diese Genehmigung zu bekommen, müssen die Maßnahmen in einem betriebsindividuellen Hygienekonzept umgesetzt sein, welches dem örtlichen Gesundheitsamt vorgelegt werden muss. Durch diese drei Varianten sollen die unterschiedlichen Gegebenheiten und Ausstattungen der Betriebe berücksichtigt werden. Der Betrieb muss sich für eine der folgenden Varianten entscheiden.

Variante 1: Öffnung des Betriebs mit Maskenpflicht auf der Tanzfläche

Voraussetzungen:

- Zugang nur für 3G, also Geimpfte, Genesene und Getestete (PCR-Test max. 48h alt)
- Maskenpflicht beim Tanzen (keine Maskenpflicht bei Verzehr)
- Digitale Kontaktnachverfolgung (z.B. Luca-App) wird empfohlen
- Voranmeldung der Gäste wird empfohlen
- Auslastung ist mit 100% möglich
- Kein separater Antrag beim Gesundheitsamt notwendig

Variante 2: Öffnung des Betriebs ohne Maskenpflicht auf der Tanzfläche Anforderungen an Lüftungsanlagen

Voraussetzungen:

- Zugang nur für 3G, also Geimpfte, Genesene und Getestete (PCR-Test max. 48h alt)
- Maskenpflicht entfällt auf Antrag beim Tanzen und bei Verzehr
- Digitale Kontaktnachverfolgung (z.B. Luca-App) wird empfohlen
- Voranmeldung der Gäste wird empfohlen
- Mindestanforderung an die Lüftung nach §17 VersammlungsstättenVO:
Frischlufztzufuhr über die Lüftungsanlage von mindestens $40\text{m}^3/\text{h} \cdot \text{Person}$
- Auslastung ist mit bis zu 100% möglich, abhängig von der Lüftung
- Separater Antrag beim Gesundheitsamt notwendig

Variante 3: Öffnung des Betriebs ohne Maskenpflicht auf der Tanzfläche Anforderungen an CO₂-Ampel(n)

Voraussetzungen:

- Zugang nur für 2G, also Geimpfte und Genesene, nicht für Getestete
- Maskenpflicht entfällt auf Antrag beim Tanzen und bei Verzehr

- Digitale Kontaktnachverfolgung (z.B. Luca-App) wird empfohlen
- Voranmeldung der Gäste wird empfohlen
- Mindestanforderung an die Lüftung: Maximale Nutzung der vorhandenen Lüftungsanlagen und zusätzliches Aufstellen von CO₂-Ampel(n), die dabei unterstützen unzureichenden Luftwechsel und die damit verbundene Lüftungsnotwendigkeit rasch zu erkennen
- Auslastung ist mit bis zu 70% möglich, abhängig vom Umschlag der CO₂-Ampel(n). Schlägt die Ampel an sind Gegenmaßnahmen zu treffen (zusätzliche Lüftungen, Aufsetzen der Masken etc.)
- Separater Antrag beim Gesundheitsamt notwendig

Variante 4: Öffnung des Betriebs ohne Maskenpflicht auf der Tanzfläche Anforderungen an Luftreinigungsgeräte

Voraussetzungen:

- Zugang nur für 3G, also Geimpfte, Genesene und Getestete (PCR-Test max. 48h alt)
- Maskenpflicht entfällt auf Antrag beim Tanzen und bei Verzehr
- Digitale Kontaktnachverfolgung (z.B. Luca-App) wird empfohlen
- Voranmeldung der Gäste wird empfohlen
- Mindestanforderung an die Lüftung: Nutzung der vorhandene Lüftungsmöglichkeiten und zusätzlich Installation von Luftreinigungsgeräten mit entsprechend hohem Luftdurchsatz zur Gewährleistung einer deutlich reduzierten Aerosolbelastung
- Eignung, Wirksamkeit und Aufstellungsort der Geräte müssen unter Berücksichtigung der individuellen Raumgegebenheiten konkret für den Betrieb von einer Fachfirma fachkundig geprüft und bestätigt werden
- Auslastung ist mit bis zu 100% möglich, abhängig von der erreichten Reduktion der Aerosolbelastung
- Separater Antrag beim Gesundheitsamt notwendig

Unser Betrieb entscheidet sich für Variante 2 und Umsetzung der o.g. Voraussetzungen, die notwendige Berechnung der Lüftungsleistung (siehe Punkt 10) durch einen Dienstleister fügen wir dem Antrag an das Gesundheitsamt bei.

- Zugang nur für 3G wir überprüfen sowohl das Impfbzertifikat als auch den Ausweis und ggf. den PCR Test
- Maskenpflicht entfällt beim Tanzen und bei Verzehr
- Digitale Kontaktnachverfolgung über LUCA App oder handschriftliche Erfassung der Kontaktdaten durch unsere Mitarbeiter bei CheckIN
- Voranmeldung der Gäste über unsere Website
- Mindestanforderung an die Lüftung nach §17 VersammlungsstättenVO, Frischluftzufuhr über die Lüftungsanlage von mindestens 40m³/h * Person, siehe Gutachten der Firma Masou im Anhang.
- Auslastung der Lüftungsleistung wäre mit bis zu 366 Personen möglich, aus Sicherheitsgründen werden allerdings nur 350 gleichzeitig eingelassen.
- Genehmigung Befreiung seitens des Gesundheitsamts liegt vor

Die zulässige Personenzahl von 350 Personen gleichzeitig Anwesend zur Überwachung der Auslastung wird von uns regelmäßig kontrolliert und überwacht (Zählmaschine).

2. Kommunikation, Website, Social Media

Auf der Website unseres Betriebes (www.saegewerk-Pforzheim.de) in Sozialen Medien (Facebook,

Instagram) und auf Flyern und anderen Print-Produkten (Plakate) durch Hinweise vor Ort werden die geltenden Corona- Regeln, die im Betrieb festgelegten Vorgaben, Maßnahmen und Regelungen kommuniziert. Ergänzend veröffentlichen wir unser betriebliches Hygienekonzept auf unserer Website.

Zusätzlich schaffen wir Anreize, um die Gästenachfrage zu steuern und zeitlich zu entzerren (Happy Hour) und appellieren an die Vernunft und Eigenverantwortlichkeit unserer Gäste.

Außerdem unterstützen wir die Impfkampagne des Landes Baden-Württemberg „dranbleibenbw.de“

3. Eingang / Eingangskontrolle

Die Verhaltenshinweise und Corona-Regeln in unserem Betrieb sind für alle Gäste gut sichtbar an folgenden Stellen (Check In Counter – Anzahl 1 im Eingangsbereich Östliche-Karl-Friedrich-Str. 11) angebracht, alle Mitarbeiter:innen sind geschult und deren Teilnahme an der Schulung dokumentiert und wurden mit den geltenden Corona-Regeln vertraut gemacht.

Sie sind angehalten beim Einlass der Gäste darauf zu achten, dass wartende Gäste Maske tragen und diese andernfalls auf diese Pflicht hinzuweisen. Zudem wirken sie daraufhin, dass Gäste die gekennzeichnete Abstandsempfehlung von 1,5 m untereinander einhalten. Der Wartebereich ist bewusst im Außenbereich platziert, um das Infektionsrisiko gering zu halten.

Hinsichtlich der 3G-Zugangs findet eine Kontrolle der notwendigen Bescheinigungen (Impfzertifikat, Personalausweis, PCR Test) statt. Liegen die notwendigen Dokumente nicht vor, sind die Mitarbeiter:innen geschult und ausdrücklich befugt Gäste abzuweisen. Offensichtlich kranken Personen wird der Zugang verwehrt.

Die Registrierung der Gäste zur Kontaktnachverfolgung wird von den Mitarbeiter:innen ebenfalls überwacht und sofern jene nicht per LUCA App einchecken manuell durch die Mitarbeiter:innen erfasst.

Handdesinfektionsspender für die Gäste stehen im Eingangsbereich beim Check-IN bereit.

Zusätzlich werden kontrollierte und registrierte Gäste als solche gekennzeichnet (Stempel). Beim Verlassen des Betriebes werden die digital registrierten Gäste auf die Notwendigkeit des digitalen Auscheckens aufmerksam gemacht (persönlich).

Vorhandene automatische Türen oder Eingangstüren sind wenn möglich geöffnet.

4. Maskenpflicht

Im Betrieb gilt generell Maskenpflicht, ausgenommen ist der Konsum von Getränken und Speisen an der Bar oder an (Steh-)Tischen.

Nur auf der Tanzfläche besteht auf Grundlage einer Ausnahmegenehmigung die Ausnahme von der Maskenpflicht.

Die Mitarbeiter:innen sind angehalten, gegenüber den Gästen auf die Einhaltung der Maskenpflicht hinzuwirken.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter:innen und externe Dienstleister (DJ).

5. Garderobe

Die wiederverwendbare Marken / Chips nach der Benutzung seitens der Mitarbeiter:innen desinfiziert. Das Garderobenpersonal arbeitet mit Maske.

6. Toiletten

Es besteht Maskenpflicht auf dem Weg zur und in der Toilette.

Es werden Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt und regelmäßig nachgefüllt. Es werden Einweghandtuchspender verwendet.

Türklinken und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Es werden verkürzte Reinigungszyklen festgelegt und dokumentiert: Stündlich

7. Im Club / In der Diskothek

Im Betrieb besteht generell Maskenpflicht, außer im Sitzbereich, an der Bar und an (Steh-) Tischen zum Verzehr von Getränken.

Auf der Grundlage einer Ausnahmegenehmigung nach § 3 Abs. 2 Nr. 6 i. V. m. § 19 Abs. 1 CoronaVO durch das zuständige Gesundheitsamt besteht keine Maskenpflicht auf der Tanzfläche.

Flächen wie Handläufe, Bartresen, die häufig benutzt/ berührt werden, werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Es wird darauf hingewirkt, dass sich Gäste gleichmäßig auf die freien Gastflächen verteilen, so dass die Gesamtfläche genutzt werden kann.

8. An den Tischen

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt oder desinfiziert.

Auf Getränkekarten wird verzichtet.

Digitale Getränkekarten oder Aushänge werden genutzt, es wird kontaktlose Zahlung angeboten.

Es wird vermehrt auf Arbeitsteilung gesetzt (Barkeeper:in bleibt hinter der Bar, Springer reinigt / desinfiziert).

9. An der Bar

Barhocker und Tresen werden regelmäßig gereinigt oder desinfiziert.

Arbeitsutensilien und benutzte Gläser sind nach Gebrauch heiß zu spülen.

Sitzplätze an der Bar sind voneinander getrennt.

Die Plätze an der Bar werden soweit möglich mit Abstand zueinander angeordnet.

Auf Speise- und Getränkekarte wird verzichtet.

Digitale Karten oder Aushänge werden genutzt.

Barpersonal arbeitet mit Maske.

Arbeitsbereiche werden fest pro Schicht zugeteilt.

Tägliches Wechseln von Lappen und Handtüchern und bei Bedarf auch höher.

10. Ausreichende Lüftung

Innenräume werden regelmäßig gemäß den Vorgaben der o.g. Variante 2 belüftet. Laut vorliegendem

und sich im Anhang befindenden Gutachten leistet die Lüftungsanlage 14688 m³ in der Stunde, was 366 Personen Maximalkapazität bedeutet, jedoch von den aus Sicherheitsgründen lediglich 350 gleichzeitig eingelassenen Personen lediglich rund 14000 m³ belegt.

Zusätzlich werden Türen und Fenster offengehalten, um zusätzlich für gute Querlüftung zu sorgen.

Außenflächen werden verstärkt genutzt. Rauchen nur im Außenbereich

11. Mitarbeiter:innen

Mitarbeiter:innen haben eine Einweisung in das betriebliche Hygienekonzept erhalten und deren Einweisung wird schriftlich dokumentiert. Diese sowie das Sicherheits- und Reinigungspersonal werden in die Vorgaben der aktuell geltenden Corona-VO eingewiesen und deren Einweisung wird ebenfalls dokumentiert. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Erkrankungen wie Fieber, Husten oder Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter:innen und externe Dienstleister:innen.

Die Nies- und Hustenetikette ist zu beachten. Häufiges gründliches Händewaschen vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten oder Handdesinfektion.

Der/die Arbeitgeber:in stellt ausreichend Tests zur Verfügung (mind. 2 pro Woche), sowie ausreichend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel.

Nicht geimpfte / genesene Mitarbeiter machen unter Aufsicht des seitens der DEHOGA geschulten Personals unter deren Aufsicht einen Antigen Schnelltest, das Testergebnis wird dokumentiert.

Mitarbeiter:innen beachten ein hohes Maß an Sauberkeit und Körperhygiene und desinfizieren sich regelmäßig die Hände. Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln, Umarmungen etc.) mit Gästen oder Kolleg:innen ist zu vermeiden.

Mitarbeiter:innen werden angehalten sich zu impfen und/oder regelmäßig zu testen.

Insbesondere das Türpersonal wird geschult und befähigt die 3G Nachweise zu überprüfen.

Verhaltensregeln für Gäste und Mitarbeiter:innen werden schriftlich fixiert und gut sichtbar hinter dem Tresen aufgehängt sowie im Eingangsbereich.

Auf gemeinsame Pausen und Besprechungen in engen Räumen verzichten.

Externe Dienstleister:innen haben einen 3G Nachweis zu erfüllen.

Ort Keltern

Datum 02.09.2021

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

