

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

Dieses Hygienekonzept dient der Eindämmung von Infektionsherden bzw. der Gewährleistung eines sicheren Umganges der Kunden der LifestyleWerkstatt (im Folgendem LsW Group).

Neben den folgenden Maßnahmen des Hygienekonzepts der LsW Group ist grundsätzlich zu beachten:

- A. Es gelten vorrangig die aktuellen Verordnungen des jeweiligen Kreises bzw. Landes** (bei Veranstaltungen der LifestyleWerkstatt die Verordnungen des Kreises Gross - Gerau maßgebend).
- B. Es gelten darüber hinaus für jedermann die AHA – Regel (Abstand halten, Hygiene beachten und Alltagsmaske (Mund-Nasen-Bedeckung) tragen.**
- C. Zudem sollten Gäste die Veranstaltungen nur besuchen, wenn Sie keinerlei Symptome aufweisen.**
- D. Das folgende Hygienekonzept ist besonders wirksam, wenn auch der Veranstalter uns bei der Umsetzung unterstützt.**

Das folgende Hygienekonzept umfasst sämtliche Veranstaltungen der LsW Group im Ganzen als auch Kochkurse und Caterings (Straßenfeste) im Einzelnen.

I. Allgemeine Regelungen für Veranstaltungen der LsW Group:

1. Außenbereich

Wir versuchen – sofern das Wetter dies zulässt – den Außenbereich der LifestyleWerkstatt zu nutzen bzw. in die Veranstaltung zu integrieren.

2. Mund- und Nasenbedeckung

Innerhalb des Hauses ist das Tragen einer Mund- und Nasenbedeckung vorgegeben. Die Bedeckung kann jedoch abgenommen werden, sobald man seinen vorgesehenen Sitzplatz eingenommen hat.

Service- und Küchenpersonal tragen immer eine Mund- und Nasenbedeckung, wenn Sie Kundenkontakt haben.

3. Bestuhlung und Sitzplan

Tische werden so aufgestellt, dass ein Mindestabstand von 1,5m besteht.

Tische werden mit maximal 10 Sitzplätzen bestuhlt. Eine Ausnahme von dieser Regel besteht nur, wenn zwei Haushalte zusammenkommen, die aus mehr als 10 Personen bestehen.

4. Kundendatenerfassung

Die Daten der Kunden werden digital oder handschriftlich erfasst und auf Nachfrage den Behörden zur Verfügung gestellt. Diese Daten dienen rein der Nachverfolgung eines etwaigen Ausbruches und werden nicht für sonstige Zwecke verwendet. Die Daten werden spätestens nach einem Monat gelöscht.

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

5. Desinfektionsmittel aufstellen oder Reinigungsmöglichkeiten zur Verfügung stellen

Zur Vorsorge werden ausreichend Desinfektionsspender auf der Veranstaltungsfläche aufgestellt. Speziell vor Ausgabestellen sollen für Kunden die Möglichkeit bestehen sich die Hände zu desinfizieren.

6. Abstandsmarkierungen

In Bereichen, in denen sich Menschen ansammeln könnten (Gang zur Toilette oder Ausgabestellen) zeigen Markierungen auf dem Boden den richtigen Abstand an.

7. Aushang bestehender Hygienevorgaben

Hinweisschilder am Eingang oder auf der Veranstaltungsfläche weisen die Gäste auf das bestehende Hygienekonzept hin.

Zusätzlich wird auf einer Schautafel explizit das bestehende Hygienekonzept zur Durchsicht aufgehängt.

8. Mehrfachverwendung von Gegenständen oder Räumlichkeiten

Eine Mehrfachverwendung von Gegenständen wie sollte, wenn möglich, vermieden werden.

Es sollte weiterhin versucht werden, Rezepte, Speise- oder Getränkekarten sowie Reservierungen digital oder an Aushängen (Tafeln) darzustellen.

Überall dort, wo die Einmalverwendung nicht möglich ist bzw. eine Mehrfachverwendung stattfindet (wie zB. bei Toiletten oder Tische), erfolgt eine regelmäßige Desinfektion.

9. Kontrollen der Einhaltung bestehender Hygienemaßnahmen

Servicekräfte der LsW Group sind angehalten Kunden auf die Einhaltung der Hygieneregeln hinzuweisen.

10. Abstandsregelungen

Überall dort, wo Abstandsempfehlungen gelten, sind diese einzuhalten. Dies gilt neben der Anordnung von Tischen und Stühlen speziell für Livemusik oder Seminargruppen.

11. Ausgabe von Essen und Getränken

Es wird darauf geachtet, dass Essen und Getränke nur von Service- oder Küchenpersonal ausgegeben wird. Sollte es ein Buffet geben, werden Gäste gebeten, ihre Hände vorher zu desinfizieren und die Mund- und Nasenbedeckung zu tragen.

12. Vermischung verhindern

Bei großen Veranstaltungen soll eine größere Vermischung untereinander verhindert werden.

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

13. Tanzveranstaltungen

Nach jetzigem Stand sind Tanzveranstaltungen jeglicher Art untersagt.

14. Regelmäßiges Lüften

Sollte eine Veranstaltung im Innenbereich stattfinden, so wird auf ein regelmäßiges Stoßlüften geachtet.

15. Personenbegrenzung

Veranstaltungen werden auf die aktuell geltende Maximalpersonenzahl der jeweiligen Verordnung des Landkreises begrenzt.

16. Salvatorische Klausel

Sollten spontan neue Vorgaben durch die hiesige Gesundheitsbehörde erlassen werden, wird dieses Hygienekonzept entsprechend angepasst bzw. in dieses Hygienekonzept aufgenommen.

Aus diesem Grund findet auch ein stetiger Austausch mit der DEHOGA Hessen statt.

II. Sonderbestimmungen für Kochkurse

Neben den allgemeinen Regelungen gelten für Kochkurse folgende Sonderbestimmungen.

1. Gruppengröße

Bei Kochkursen sollte eine Gruppengröße von nicht mehr als 10 Personen angestrebt werden.

2. Einteilung in 10er Gruppen

Sollte ein Kochkurs über mehr als 10 Teilnehmern bestehen, werden die Personen in mehreren Gruppen von maximal 10 Personen eingeteilt. Die Gruppeneinteilung bleibt den ganzen Abend über bestehen.

Eine weitere Vermischung der Personen findet nicht statt. Dies bedeutet, dass diese Gruppe auch zu späterer Stunde an einem gemeinsamen Tisch das Essen zu sich nehmen wird.

3. Zubereitung der Speisen

Jede Gruppe bekommt ihren eigenen Kochbereich zugewiesen. Dort bereitet jede Gruppe für sich ihre eigenen Speisen für den Abend vor. Es gibt keine Zubereitung von Speisen für andere Gruppen.

III. Sonderbestimmungen für Caterings und Straßenfeste

Neben den allgemeinen Regelungen gelten für Caterings und Straßenfeste folgende Sonderbestimmungen.

1. Wegrichtung vorgeben

Neben der Einhaltung eines Mindestabstandes bei Ausgabestellen, wird bei größeren Veranstaltungen zusätzlich dafür gesorgt, dass Laufrichtungen vorgegeben werden.

Hierdurch soll ein „Lauffluss“ erzeugt werden und verhindert werden, dass Menschen aufeinandertreffen.

2. Verwendung von Geschirr

Primär soll eine Verwendung von mehrfachverwendbarem Geschirr erfolgen. Kann jedoch eine hygienefreie Reinigung des Geschirrs nicht gewährleistet werden, kann auf Einweggeschirr zurückgegriffen werden. Dieses muss allerdings ökologisch hergestellt worden sein und biologisch abbaubar sein.