

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

Stand: Juni 2021

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

Zurzeit gilt in Deutschland das Stufensystem: Je nach der Höhe der Inzidenzen variieren die Stufen und damit die geltenden Regeln.

Wir befinden uns aktuell in der Stufe 2 (Kreis Groß-Gerau)

Neben den folgenden Maßnahmen des Hygienekonzepts der LsW Group ist Folgendes 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 AHAL – Regel (Abstand halten, Hygiene beachten und Alltagsmaske (Mund-Nasen-Bedeckung nur OP-Maske oder FFP2 !! und regelmäßiges Lüften).**
- 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.**
- E. Bei Veranstaltungen bis max. 25 Personen (einschließlich Geimpfte oder Genesene) gelten keine Vorgaben (Ausnahme: Negativ – Testergebnis im Inneren).**

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. Die maximale rechtliche Obergrenze liegt zwar bei 500 Personen, bestuhlt finden allerdings nur ca. 60 Personen Platz. Corona - Test sind nur empfohlen.

Innenbereich

Alle Teilnehmer müssen einen Negativ-Nachweis vorlegen (auch Kinder ab 6 Jahren), außer geimpfte (vollständig) und Genesene.

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

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 (Ausnahme: Bei Veranstaltungen bis 25 Personen benötigt man keine Maske mehr).

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 zwischen den Tischen (Ausnahme: Bei Veranstaltungen bis 25 Personen und bei geschäftlichen Zusammenkünften benötigt man keinen Mindestabstand mehr).

Tische werden mit maximal 25 Sitzplätzen (verschiedene Haushalte) bestuhlt.

4. Kundendatenerfassung

Die Daten der Kunden werden digital oder handschriftlich erfasst und auf Nachfrage den Behörden zur Verfügung gestellt. Wir nutzen hierfür die „luca“ App.

Diese Daten dienen rein der Nachverfolgung eines etwaigen Ausbruches und werden nicht für sonstige Zwecke verwendet. Die Daten werden spätestens nach einem Monat gelöscht.

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 haben 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 aktuelle Hygienekonzept hin.

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.

Hygienekonzept der LifestyleWerkstatt

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.

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 – wenn notwendig - die Mund- und Nasenbedeckung zu tragen. Der Verzehr von Speisen und Getränken ist ausschließlich am Sitzplatz erlaubt.

12. Sektempfang

Bis 25 Personen ist grundsätzlich überall ein Sektempfang möglich. Über 25 Personen kann der Sektempfang ohne Einschränkung im Freien erfolgen.

13. Tanzveranstaltungen

Es gibt kein generelles Tanzverbot mehr. Es soll allerdings ein pandemiegerechtes Verhalten an den Tag gelegt werden.

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.

Zur Zeit gilt: Innenbereich 250 Personen und Außenbereich 500 Personen; jeweils plus Geimpfte oder Genesene.

Bedenken Sie allerdings, dass durch Mindestabstände die tatsächliche Personenzahl bei Veranstaltungen in der LifestyleWerkstatt viel geringer sein wird.

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 werden eine Gruppengröße von nicht mehr als 10 Personen getestete Personen und zusätzlich Genesene und Geimpfte, haben.

2. Einteilung der Gruppen

Es findet ein Abstand der Gruppen von 1,5 m statt und auch beim späteren Essen an den Tischen werden die Gruppen zusammen bleiben.

3. Zubereitung der Speisen

Jede Gruppe bekommt ihren eigenen Kochbereich zugewiesen. Dort bereitet jede Gruppe für sich ihre eigenen Speisen für den Abend vor.

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.