

Hygienekonzept Covid-19 des Musikvereins Winterspüren 1920 e. V.

Der Musikverein Winterspüren e.V. beabsichtigt, am Sonntag, den 18.10.2020, einen Mitnahme-Verkauf von Dünnele und Most in Winterspüren.

Rahmenbedingungen sind:

- Dünnele werden vorgebacken und im Vorfeld einzeln in Kartons verpackt
- Most wird vorab in verschließbare Flaschen abgefüllt
- Die Zubereitung findet im Proberaum in der Lichtberhalle, bzw. dem Foyer derselben unter Einhaltung aller gesetzlichen Regeln statt
- Der Verkauf erfolgt vor dem Eingang der Lichtberghalle
- Der Verzehr vor Ort ist nicht gestattet

Außerdem folgt dieses Hygienekonzept den aktuellsten Erkenntnissen und Publikationen von:

- Freiburger Institut für Musikermedizin, Hochschule für Musik und Universitätsklinikum Freiburg (2020), Prof. Dr. Claudia Spahn, Prof. Dr. Bernhard Richter: Risikoeinschätzung einer Corona-Infektion im Bereich Musik.
- Charité Universitätsmedizin Berlin
- die aktuellen Empfehlungen der gesetzlichen Unfallversicherung (VBG)

1. Kommunikation

1.1 Hygienekonzept – Übermittlung an das Personal

Dieses Hygienekonzept wird jedem/r der eine Arbeitsschicht übernimmt, vorab schriftlich in digitaler oder gedruckter Form zur Verfügung gestellt. Bei Kindern und Jugendlichen gilt dies auch für die Erziehungsberechtigten. Parallel dazu ist dieses Hygienekonzept auf der Homepage des Musikvereins unter www.mv-winterspueeren.de einsehbar.

1.2 Hygienekonzept – Vermittlung an das Personal

Dieses Hygienekonzept wird persönlich zu Beginn des Arbeitseinsatzes jedem/r Person vermittelt und erläutert. Personen, die zu einem späteren Zeitpunkt dazukommen, erhalten eine persönliche Kurzeinweisung.

1.3 Hygienekonzept – Übermittlung an Gäste

Dieses Hygienekonzept ist vorab auf der Homepage des Musikvereins unter www.mv-winterspueeren.de einsehbar. Außerdem erfolgt ein Aushang während des Verkaufs vor dem Wartebereich

1.4 Hygienekonzept – Vermittlung an an Gäste

Während des Verkaufes werden Gäste über das Hygienekonzept und die Einzelheiten unterrichtet.

2. Verantwortung

Die aktiven Vorstandschaftsmitglieder, besonders die vertretungsberechtigten Mitglieder des Kernvorstandes, Michael Keller-Fröhlich, Katja Sauter und Andreas Buhl, stellen die Einhaltung des Hygienekonzepts sicher.

2.1 Anwesenheitsliste

Zur Nachverfolgung von Infektionsketten: der oben genannte Kernvorstand erstellt vom Arbeitspersonal eine Anwesenheitsliste. Auf Basis dieser Anwesenheitsliste wird eine Teilnehmerliste mit Name, Vorname, Wohnort, Dauer des Aufenthalts und Telefonnummer unverzüglich an die Mailadresse sporthallen@stockach.de gesendet. Die Daten werden 4 Wochen nach dem Arbeitseinsatz von der Stadt und vom Verein gelöscht.

Von der Erfassung von Gästen, welche Waren kaufen, wird Abstand genommen, da von diesen keine Räumlichkeit betreten wird.

2.2 Verantwortung für sich und die Gruppe

Jede Person, ob Personal oder Gast, ist verpflichtet, sich an das Hygienekonzept des Musikvereins zu halten sowie andere Personen kollegial an die Regeln zu erinnern.

2.3 Ausschluss wegen Erkrankung

Nach einem positiven Coronavirus-Test einer Person oder innerhalb desser Haushalts ist diese Person vom Besuch in jedweder Form ausgeschlossen.

2.4 Ausschluss wegen Symptomen

Nur symptomfreie Personen dürfen an der Veranstaltung teilnehmen.

Wer Symptome akuter Atemwegserkrankungen wie Husten, Fieber, Muskelschmerzen, Störung des Geruchs- oder Geschmackssinns, Durchfall oder Übelkeit bei sich selbst oder einer Person, die mit ihm in einem Haushalt lebt, feststellt, bleibt zuhause.

Ausgeschlossen sind auch Personen, die innerhalb der letzten 14 Tage Kontakt mit einer Person hatten, bei der ein Verdacht auf eine Covid-19-Erkrankung vorliegt oder bestätigt wurde. Ebenso ausgeschlossen sind Personen, die sich die letzten 14 Tage in einem vom Robert-Koch-Institut definierten Risikogebiet aufgehalten haben.

3. Raumgröße, Raumhöhe, Lüftung

3.1 Raumgröße und Anzahl der erlaubten Personen

Die Anzahl des Personals und der Gäste wird durch die Größe des Raumes (Fläche) limitiert.

Die erforderliche Mindestraumgröße bemisst sich wiederum nach Zahl der gleichzeitig anwesenden Personen.

Unter Berücksichtigung der Rand- und Verkehrsflächen sollte zur Berechnung der Raumgröße pro Person 4-5 m² zur Verfügung stehen. Außerdem ist in der Regel ein Zuschlag für durch die Sitzanordnung zwangsläufig ungenutzte Flächen zu berücksichtigen. Die ungefähr benötigte Gesamtfläche kann nach folgender Formel berechnet werden:

Hinweis: Obwohl nicht musiziert wird und für den Arbeitseinsatz geringere Abstände gelten würden, werden dennoch zur Sicherheit die höheren Standards angewandt.

Anzahl Personen x 4 m² x 1,3 = Grundfläche des Raumes

Die Raumhöhe sollte so hoch wie möglich sein. Sie sollte bei Gruppen ab 10 Personen mindestens 3,5 m betragen. Bei über 20 Personen sollte die Raumhöhe mindestens 4 m betragen.

Proberaum Obergeschoss Lichtberghalle Stockach-Winterspüren:

Grundfläche: 12,60 m x 7,15 m = 90 m²

Raumhöhe: 2,50 m – 4,50 m

13 Personen x 5 m² x 1,3 = 84,5 m² Flächenbedarf (Aufgrund der niedrigen Raumhöhe unter der Dachschräge werden 5m² pro Person als Basis angesetzt)

Höchstgrenze Anwesende: 13 Personen

Proben in Kleingruppen bis 13 Personen

Foyer Lichtberghalle Stockach-Winterspüren:

Grundfläche: 7 m x 6 m = 42 m²

Raumhöhe: mehr als 6 m

8 Personen x 4 m² x 1,3 = 41,6 m² Flächenbedarf

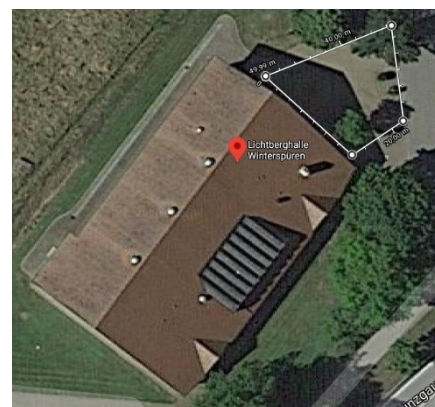
Höchstgrenze Anwesende: 8 Personen

Freifläche vor Lichtberghalle Stockach-Winterspüren:

Verwendete Grundfläche: 14 x 8 m = 112 m²

21 Personen x 4 m² x 1,3 = 109,2 m² Flächenbedarf

Höchstgrenze Anwesende: 21 Personen



6.2 Hygieneregeln

Die Hände sollten direkt vor oder nach Betreten des Raumes/Gebäudes und des Wartebereichs gründlich gewaschen oder desinfiziert werden. Dazu gibt es im Eingangsbereich Hand-Desinfektionsmittel-Spender bzw. im WC-Bereich Händewaschmöglichkeit mit Seife.

7. Reinigung

7.1 Reinigung des Gebäudes

Vor und nach dem Arbeitseinsatz wird eine Desinfizierung aller mit den Händen berührten Türklinken und Lichtschalter durchgeführt.

7.2 Sanitäre Anlagen

Die Herren-Toilette im Foyer ist für das Arbeitspersonal geöffnet. Das WC ist einzeln zu nutzen. Flüssigseife und Einmalhandtücher stellt die Stadt bereit. Das WC ist nach der Probe zu reinigen.

8. Speisen und Getränke

8.1 Zubereitung der Speisen & Getränke

Das Arbeitspersonal arbeitet ausschließlich mit Mundschutz und Schutzhandschuhen. Die Dünnele werden vorab zubereitet und vorgebacken, anschließend portioniert in Pizzakartons zum Verkauf angeboten. Der Most wird vorab in verschließbare Flaschen gefüllt.

8.2 Verkauf

Die Ausgabe und die Barkasse sind jeweils entkoppelt, d.h. 1 Station für die Essensausgabe, eine Station für die Getränkeausgabe und eine Kasse. Das Personal zwischen den Stationen wechselt nicht. Der Verkauf erfolgt ausschließlich den erwähnten Kartons bzw. Flaschen.

8.3 Verzehr

Der Verzehr der Speisen und Getränke vor Ort ist nicht gestattet.

Hygienekonzept Covid-19
Musikvereins Winterspüren 1920 e. V.
Der Vorstand

Michael Keller-Fröhlich
Katja Sauter
Andreas Buhl