

INHALTSVERZEICHNIS

1. Ein- & Ausgang.....	1
2. Innenbereich.....	1
3. Toiletten Sanitärräume.....	1
4. Küchenbereich und Thekenbereich.....	1
5. Fahrstuhl Lastenaufzug.....	2
6. Bühne Künstlergarderobe Technik.....	2
7. Innerbetrieblicher Workflow.....	2
8. Kommunikation an Gäste.....	2

1. EIN- & AUSGANG

- Am Eingang vermittelt ein Aushang die wichtigsten Fakten zu den geltenden Hygieneregeln
- Desinfektionsmittelspender und ein Hinweis zur korrekten Händehygiene für alle Teilnehmer am Eingang
- Ein- und Ausgangstüren bleiben vor Beginn, in der Pause und nach Ende der Veranstaltung geöffnet

2. INNENBEREICH

- Im Innenbereich ist ein Mindestabstand von 1,50 Metern unter den Teilnehmern vorgeschrieben
- Zutritt wird auf eine maximal zulässige Personenzahl begrenzt
- Abstands- und Hygieneregeln sind durch Plakate und Hinweisschilder sowie Bodenmarkierungen ausgewiesen
- Regelmäßiges Lüften der Räume (stündlich) bzw. in den Pausen

3. TOILETTEN | SANITÄRRÄUME

- Toilettenbereich wird in regelmäßigem Abstand (alle 3 Stunden) desinfiziert und durchgehend gelüftet
- Türgriffe und Armaturen werden in regelmäßigem Abstand (alle 3 Stunden) desinfiziert
- Seifenspender und Desinfektionsmittel sind in allen Sanitäranlagen vorhanden
- Hinweise zur korrekten Händehygiene hängen aus
- Hygienische Einwegtücher zum Abtrocknen der Hände sind verfügbar
- Behälter zur Entsorgung von Einmalhandtüchern mit reißfesten Müllsäcken werden regelmäßig entleert
- Zur Reinigung werden spezielle viren- und bakterienfeindliche Reinigungsmittel verwendet
- Pissoirs sind in einem Abstand von 1,50 Metern gesperrt (Hinweisschilder sind vorhanden)
- Zugang zum Toilettenbereich auf eine maximale Personenzahl durch Eingangskontrollen und Hinweisschilder begrenzt

4. KÜCHENBEREICH UND THEKENBEREICH

- Der Mindestabstand von 1,50 Metern gilt auch für das Küchenpersonal
- Schulung und Hinweisschilder zu geltenden Hygieneregeln
- Personal trägt Mund-Nasen-Bedeckung, benutzt Einweghandschuhe
- In erforderlichen Positionen sind Kochmützen oder Haarnetze in Verwendung
- Arbeitskleidung wird täglich gewechselt und gereinigt, Handhygiene ist Pflicht
- Spülen von Gläsern, Geschirr, Arbeitsmaterialien erfolgt maschinell bei mind. 65 Grad und unter Verwendung von Klarspüler
- Im Spülbereich wird auf genaue Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr geachtet

5. FAHRSTUHL | LASTENAUFZUG

Fahrräder sind mit Hinweisen zu Verhaltensregeln versehen:

- Nutzung der Fahrstühle ist gezeigteschränkten Personen und für den Lastentransport vorbehalten
- Nutzung max. für 2 Personen zulässig
- Bei Nutzung ist eine Mund-Nasen-Bedeckung erforderlich

6. BÜHNE | KÜNSTLERGARDEROBE | TECHNIK

- Zwischen Bühne zu Teilnehmern gilt ein Mindestabstand von 1,50 Metern
- Abschließbare und separate Garderoben für Referenten werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und sind mit Desinfektionsmittel sowie Hygienehinweisen ausgestattet
- Referenten benutzen personenbezogene Mikrofone und Headsets, die nach jeder Benutzung gereinigt werden
- Techniker arbeitet von separatem, abgetrennten Arbeitsplatz und hält die Abstandsregeln ein. Ebenfalls nutzt er separate Wege zur Bühne/zu den technischen Bereichen
- Alle Flächen im Bühnen-, Garderoben- und Technikbereich werden zusätzlich regelmäßig mit Desinfektionsmittel gereinigt

7. INNERBETRIEBLICHER WORKFLOW

- Dienstpläne werden mit gleichbleibenden Teams besetzt, um Infektionswege besser nachvollziehen zu können
- Jeder Mitarbeiter hat seinen festen Arbeitsbereich und -platz (Service, Küche, Einlass)
- Die Mitarbeiter wurden im Umgang mit Desinfektionsmitteln geschult: Flächen vollständig benetzen und abwischen, Hände mit ausreichend Desinfektion (handtellervoll) 30 Sekunden einreiben/einwirken und trocknen lassen/nicht abwaschen
- Es gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung während des gesamten Dienstes
- Jeder Service Mitarbeiter benutzt während seines Dienstes nur eine Kasse. Jeder Mitarbeiter reinigt und desinfiziert seinen Arbeitsplatz zum Schichtende vollumfänglich und lt. Hygienevorgaben.
- Alle Arbeitsflächen und Flächen, die von Kunden berührt werden, werden zusätzlich regelmäßig gereinigt und desinfiziert (mind. 2x arbeitstäglich, zusätzlich in Abhängigkeit der Kontakthäufigkeit)
- Tägliche Dokumentation der Symptommfreiheit wird von allen Mitarbeitern bei Dienstantritt erfasst und durch deren Unterschrift bestätigt
- Mitarbeiter wurden mit den neuen und angepassten Hygiene- und Abstandsregeln vertraut gemacht
- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Krankheitssymptomen das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben (Schulung hat stattgefunden und Verhalten in Infektionsfällen ist definiert)
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend telefonisch an ihren Hausarzt oder das Gesundheitsamt zu wenden

8. KOMMUNIKATION AN GÄSTE

- Die Aufklärung zu den geltenden Maßnahmen erfolgt am Eingang sowie im gesamten Haus.
- Es wird selbstverständlich auf alle körperlichen Gesten wie Händedruck oder Schulterklopfen verzichtet.
- Die Möglichkeit zur freiwilligen Gästeregistrierung obliegt dem jeweiligen Veranstalter, entsprechende Listen werden durch Haus Leipzig zur Verfügung gestellt.
- Die Zutrittskontrolle in Veranstaltungsräume erfolgt kontaktlos.
- Markierungen im Eingangs- und Thekenbereich stellen den Mindestabstand sicher.
- Gäste mit entsprechenden Verdachtssymptomen werden aufgefordert, die Räume des Haus Leipzig unverzüglich zu verlassen und sich in ärztliche Betreuung zu begeben. Weiterhin wird der Kontaktkreis dieser Personen im Bereich der Räume ermittelt.