

Hygienekonzept Krümelnd Indoor Spielwelt Version 1.4 (Oktober 2021)

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter haben für uns oberste Priorität!

Wir setzen das aktuell gültige Hygienekonzept für Touristische Dienstleister vom Bayerischen.

Dieses Arbeitspapier ist ein Living-Paper und wird stetig aktualisiert, falls Änderungen an den Vorgaben erfolgen oder in der Umsetzung erforderlich sind.

Gäste Information / Hygiene-Regeln

Auf der Homepage und am Check-In erhalten Gäste Informationen zu den gültigen Zutritts- und Hygiene-Regeln:



Regelung Besucherstrom / Einlasskontrolle:

- Erhebung der Kundendaten am Einlass zwecks Kontaktverfolgung (gemäß DSGVO)
- Einlasskontrolle (nur feste Reservierungen)
- Verwendung der LUCA-App (Landkreis NEA) für Check-In
- 3G+ Check

Hygiene-Maßnahmen und Reinigungskonzept:

Allgemeine technische und organisatorische Maßnahmen:

- **3G+ Regelung:** Zutritt nur möglich wenn Geimpft, Genesen oder Getestet (nur PCR Test)
- **Alle Mitarbeiter unterliegen auch der 3G+ Regelung**
- **Maskenpflicht entfällt** durch 3G+
- Kinder <6 Jahre: keine Maskenpflicht, Schüler/innen bis 12 Jahre, die regelmäßigen Testungen im Rahmen des Schulbesuchs unterliegen (Legitimation durch Schülerschein)
- **Spuckschutz:** im Theken-/Kassenbereich verhindert direkten Kontakt mit den Gästen
- In der Halle wurden zusätzliche **Desinfektionsspender** platziert (Eingang, Wickelraum, Toiletten)
- Alle Türgriffe und Kontaktoberflächen werden regelmäßig gereinigt
- Für die **Online-Reservierung** wird ein spezielles Terminformular zur Buchung bereitgestellt
- Winteröffnungszeiten: 2 Schicht-Buchung 11-14 und 15-18 Uhr, dazwischen Reinigung

Gesonderte Maßnahmen je Bereich:

Eingang / Kasse / Theke

- Geldwechselschalen für Bargeldübergabe
- Tablettwagen: ermöglicht Abstellen von benutztem Geschirr ohne direkten Kontakt
- Weitere Abfallbehälter mit Deckel
- 3G+ Überprüfung der Gäste, Impfausweise, Genesenen-Ausweis, gültiger PCR-Test
- Kinder unter 6 Jahre oder Schüler/innen mit Schülerausweis von Testpflicht befreit

Sanitäreinrichtungen:

- Erhöhte Reinigungsfrequenz (3-4 Std.) und Dokumentation gemäß DEHOGA Plan
- Papierhandtuchspender (Einweg) + Seife
- Getrennte Kabinen in Damentoilette + Trennwände bei Herren WC vorhanden
- Hinweistafeln mit Hygieneregeln in den Toiletten und außen
- Wickelraum mit Hinweistafeln + Desinfektionsspender für Wickeltisch

Gastrobereich:

- Desinfektion der Tische/Stühle nach Nutzung
- Ersatz der Korbsessel durch neue Bestuhlung mit geschlossener Oberfläche (hygienisch)
- Ausgabe Essen direkt pro Bestellung einzeln auf Tablett
- Nach Möglichkeit Einweggeschirr / Besteck
- Keine Gläser nur geschlossene Flaschen
- Kein offener Besteckkorb / Servietten

Spielbereich:

- Alle Kontaktoberflächen / Spielgeräte werden täglich desinfiziert
- Häufig frequentierte Oberflächen während des Betriebs alle 3-4 Std. desinfiziert
- Kicker, Airhockey und Billard: Reinigung der Utensilien nach jeder Benutzung durch das Kassenspersonal – Pfandpflicht ermöglicht Kontrolle nach jeder Benutzung
- Mitarbeiter unterstützen Gäste **pro-aktiv** um Hygiene-Regeln besser umzusetzen
- Um die Bälle wieder betriebsfähig zu machen wurde eine **Ballbadreinigungsmaschine** angeschafft um die Bälle täglich, nach dem Betrieb komplett zu reinigen und zu desinfizieren. Durch die hohe Kontaktoberfläche der Bälle und dem damit verbundenen Infektionsrisiko können Ballbäder sonst nicht betrieben werden.

Lüftungskonzept:

Ausgangssituation: Durch die relativ hohe Raumhöhe von ~ 4 m ist ein hohes Luftvolumen vorhanden. Dachflächen sind lediglich mit Lichtkuppeln ausgestattet, daher Stoßlüften nicht möglich und nur geringer Luftmengenaustausch möglich. Ansonsten keine Fenster vorhanden. Türen aus Sicherheitsgründen (spielende Kinder – Straßen-/Parkplatznähe) geschlossen im Betrieb.

Aus diesem Grund ist der Betrieb von HEPA-Luftfiltern zwingend notwendig für ein kohärentes Lüftungskonzept und wurde bereits installiert, um eine Luftreinigung gemäß behördlichen Auflagen zu ermöglichen. Die

ausführende Fachfirma installierte eine ausreichende Anzahl von Luftfiltern gemäß den Vorgaben des Bundesamtes (Stand 12.8.2020).

Zusätzlich wurde eine automatische Steuerung der Dachluken-Fenster installiert – so können die Dachluken wetterabhängig möglichst oft und lange geöffnet bleiben um einen kontinuierlichen Luftaustausch zu gewährleisten. Zudem ist durch die Fern-Steuerbarkeit der Anlage auch ein längeres Vor- und Nachlüften außerhalb der Betriebszeiten möglich.

Parkplatzkonzept:

durch rund 50 vorhandene Parkplätze, die weitläufigen Außenbereiche / Zuwege und einer maximalen Besucherzahl von 110 Personen kann selbst zu den Stoßzeiten genügend Abstandsfläche gewahrt werden. Bei der geringen Besucherzahl über die gesamte Öffnungszeit verstreut, sind keine Menschenansammlungen zu erwarten – meist 3-4 Personen pro KFZ ergeben nur etwa 25 belegte Parkplätze. Bei größerer Menschenansammlung im Außenbereich werden die Gäste gebeten im Auto zu warten.

Pandemieplan:

Ist erstellt und hängt für die Mitarbeiter ersichtlich an der Kucheneingangstüre aus.

Dokumentation/Reinigungsplan/Arbeitsanweisung

Reinigungsdokumentation hängt in Klarsichtfolie an Küchentüre innen aus – täglich in Doku-Ordner abheften.

- Mitarbeiter erhalten eine Hygieneunterweisung gemäß BGN Vorgaben
- Mitarbeiter haben Dokumentationspflicht und Reinigungsaufgaben
- Mitarbeiter unterweisen Gäste beim Einlass in Hygiene-Regeln
- Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung (Husten, Fieber, Atembeschwerden, Schnupfen) nicht zur Arbeit gehen, sondern telefonisch mit Hausarzt Kontakt aufnehmen.

Reinigungsplan für Mitarbeiter

- Während des Betriebs
 - o **Verantwortlich: MA Kasse/Eingang**
 - Pfand: gebrauchte Pfandmarken separat (werden im Wäschesack gewaschen mit Handtüchern)
 - Ausgabe Billard + Kicker – nach Rückgabe Desinfizieren
 - Eisverkauf: keine Selbstbedienung
 - o Turnus alle 3-4 Stunden ab Öffnung (bei 2 Schicht Betrieb in der Zwischenpause)
 - **Toiletten:** prüfen ob Seife / Einmal-Handtücher entsprechend verfügbar sind
 - + Desinfektion Griffe / Drückergarnituren / Armatur Waschbecken
 - Wickelraum: Wickelfläche Desinfizieren
 - Desinfektion Geldwechselschalen
 - Desinfektionsspender prüfen
 - Häufige Kontaktflächen im Spielbereich
 - Handläufe / Einstiege (auch z.B. Rutsche Einstieg)
 - Treppen / Steige
 - Tretfahrzeuge (Griffe)

- Sitzelemente in den Kleinkindbereichen
- Kletterwand Griffe
- **Verantwortlich: MA Küche**
 - nach der Benutzung durch Gäste sind Tische + Stühle umgehend zu desinfizieren (für evtl. nachfolgende Gäste), die antimikrobielle Speisekarte ist nicht zu reinigen
 - Bei der Zwischenreinigung: Stühle + Tische
 - Kassenoberflächen + Kaffeemaschinen-Touch-Panel reinigen
 - Geschirr + Tablett reinigen
 - Nach Möglichkeit MA Kasse/Eingang bei der Spielgeräte-Reinigung unterstützen
 - Nach Schichtende: benutzte Handtücher zur Wäsche geben (nicht nochmal verwenden)
- **Vor/nach Betrieb (durch Reinigungspersonal)**
 - Zusätzlich zur üblichen Reinigung; täglich alle Kontaktoberflächen desinfizieren neben der normalen Reinigung von Boden und Sanitärgegenständen sind Drückergarnituren, Wasserhähne und Oberflächen zusätzlich zu desinfizieren (Reinigungspersonal), gleiches gilt für die Mitarbeitertoiletten
 - Überprüfung Seifen + Desinfektionsspender (nachfüllen) + Papierhandtücher
 - Müllbeutel komplett entsorgen, selbst wenn wenig Inhalt vorhanden ist
 - Wickelraum: Wischen + Desinfizieren
 - Spielbereich desinfizieren: Geländer, Treppen, Rutschen (innen), Decks und Hindernisse im Spielpark, Bausteine und Spielgeräte / Fahrzeuge (Griffe/Sitzflächen).

Gastro / Kasse

- Oberflächen wie Kassen, Kaffeemaschinenbedienung, Lichtschalter, Griffe und Schubladen in der Küche werden täglich abends desinfiziert durch die jeweiligen Posten-Kräfte, jeder ist für seinen Arbeitsbereich verantwortlich
- Zurückgebrachtes Geschirr aus dem Geschirrwagen: beim Einräumen in die Spülmaschine, aufräumen von Flaschen, etc. sind Handschuhe zu tragen oder die Hände regelmäßig zu waschen / desinfizieren.
- Speisenzubereitung: unbedingt Händewaschen / desinfizieren
- Nach Möglichkeit bedient der Kassenmitarbeiter nur die Eintrittskasse, die Speisenzubereitung, Ausgabe Getränke, etc. übernimmt der Küchenmitarbeiter. So sind beide Arbeitsplätze fast vollständig getrennt.
- Sollte dies nicht möglich sein ist darauf zu achten beim Postenwechsel Hände zu waschen / zu desinfizieren, Abstandsregel 1,5 m soll auch hier dennoch eingehalten werden. Ansonsten: Maske tragen
- Beim Verlassen des Küchen-/Theken-Bereichs ist stets ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen