



# Hygienekonzept für Veranstaltungen im Huckebein Darmstadt während der Corona Pandemie

Huckebein – Nothnagel GbR – Heidelberger Str. 89a – 64285 Darmstadt

E-Mail: [info@huckebein.de](mailto:info@huckebein.de) – Homepage: [www.huckebein.de](http://www.huckebein.de)

Geschäftsführer: Karl-Heinz Nothnagel

Ansprechpartner: René Nothnagel – Telefon: 0163/7762219

## Inhaltsverzeichnis

<u>Ausgangslage</u>	Seite 3
<u>Aufgabenstellung</u>	Seite 3
<u>Rahmenbedingungen</u>	Seite 3
<u>Ziele</u>	Seite 3
<u>Übergeordnete organisatorische Maßnahmen</u>	Seite 4
<u>Veranstaltungsbezogene organisatorische Maßnahmen</u>	Seite 4
<u>Einlasskonzept</u>	Seite 4
<u>Technische Maßnahmen</u>	Seite 5
<u>Gastronomische Maßnahmen</u>	Seite 5
<u>Quellen</u>	Seite 6

## Ausgangslage:

Da die Corona Pandemie einen „normalen“ Betrieb für uns und unsere Branche nicht zulässt, hat die Hessische Landesregierung eine Verordnung auf Grundlage des Infektionsschutzgesetzes verabschiedet die den Betrieb in Gaststätten regelt.

## Aufgabenstellung:

Dieses Hygienekonzept dient als Maßnahmenkatalog, um einen geregelten Betrieb im Huckebein nach allen vorgegebenen Hygiene- und Abstandsregeln durchführen zu können.

Des Weiteren dient es als Grundlage für die Kommunikation unserer Hygienemaßnahmen in Richtung unserer Gäste, Lieferanten, Dienstleister sowie den Mitarbeitern des Huckebein Darmstadt.

## Rahmenbedingungen:

In der Corona Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung des Landes Hessen vom 06.Juli 2020 werden Zusammenkünfte und Veranstaltungen in der Gastronomie mit bis zu 250 Personen unter bestimmten Auflagen erlaubt.

## Ziele:

Sämtliche Maßnahmen dienen dazu, die Ausbreitung des Corona Virus zu verlangsamen, Neuinfektionen möglichst zu verhindern und Kontakte von Infizierten nachzuverfolgen, um Infektionsketten zu brechen.

Die Corona Verordnung gibt dazu vor:

1. Aufenthalte im öffentlichen Raum sind nur in Gruppen von höchstens 10 Personen gestattet. Bei Begegnungen mit anderen Personen ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.
2. Zusammenkünfte und Veranstaltungen in der Gastronomie sind zulässig wenn:
  - a) Der gebotene Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann oder geeignete Trennvorrichtungen vorhanden sind.
  - b) Die Teilnehmerzahl nicht 250 Personen übersteigt.
  - c) Name, Anschrift und Telefonnummer erfasst werden.
  - d) Geeignete Hygienekonzepte entsprechend den Empfehlungen des Robert Koch Institutes zur Hygiene, Steuerung des Zutritts und Vermeidung von Warteschlangen getroffen und umgesetzt werden.
  - e) Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar angebracht sind.

## Übergeordnete organisatorische Maßnahmen:

Die Hygieneregeln gelten jederzeit im Veranstaltungsbetrieb auch wenn die Gaststätte nicht für Gäste geöffnet ist. Diese Gesamtverantwortung zur Einhaltung des Hygienekonzepts liegt bei den Hygienebeauftragten des Hucklebeins Nadine Böhm und René Nothnagel.

Die Hygienebeauftragten des Hucklebein unterweisen ihre Mitarbeiter\*innen in den Hygieneregeln, zur 1,5 Meter Abstandsregel, zur Mund-Nasen-Bedeckung und zur Nies und Hust-Etikette.

Das Hucklebein setzt nur symptomfreie Mitarbeiter\*innen ein.

Im Kontakt mit Gästen sowie auf allen Flächen, die im Veranstaltungsbetrieb zugänglich sind, tragen alle Beschäftigten des Hucklebeins eine Mund-Nasen-Bedeckung (MSB-Gebot).

Am Eingang, den Toiletten und an den Theken stehen zusätzliche Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Die Oberflächen von Tischen, Bänken/Stühlen, Türgriffen, Garderobenschalter und WC's werden vor und nach jedem Öffnungstag, sowie in regelmäßigen Abständen während des Betriebes und vor Neubelegung einer Tischgruppe gründlich mit einem Tensid haltigen Reiniger gründlich gereinigt.

Vor, während und nach der Veranstaltung wird der Gastraum ordentlich gelüftet. Die Lüftungen laufen jederzeit mit 100% Frischluftzufuhr.

## Veranstaltungsbezogene organisatorische Maßnahmen:

An jedem Öffnungsabend ist mindestens einer der Hygienebeauftragten zugegen und überwacht die Einhaltung der Hygieneregeln durch Personal und Gäste. Unterstützt werden sie hierbei durch die Einlasskontrolleure (mindestens zwei pro Öffnungsabend).

Für jede Veranstaltung im Hucklebein besteht für alle Besucher\*innen die Pflicht, Ihren Namen, die Anschrift und eine Telefonnummer zu hinterlegen. Käufer von mehreren Karten sind verpflichtet die Kontaktdaten aller Kartennutzer einzutragen. Gäste die ohne Vorverkaufsticket kommen, können sich Vorort mit dem eigenen Smartphone online registrieren. Der Link zur Onlineregistrierung hängt am Eingang gut sichtbar als Text und QR Code aus. Die Daten werden unter datenschutzrechtlichen Auflagen vier Wochen aufbewahrt, und danach automatisch vernichtet.

## Einlasskonzept:

Eventuelle Warteschlangen werden vor der Tür im Außenbereich mit genügend Abstand aufgereiht. Die Gäste werden nur einzeln bzw. in zusammengehörigen Gruppen reingelassen. Erst wenn der Check In erledigt und gegebenenfalls die Garderobe abgegeben ist, wird die nächste Gruppe reingelassen.

Da im Eingangsbereich keine getrennten Laufwege möglich sind und auch Gäste auf dem Weg zu den Toiletten diesen nutzen, herrscht im gesamten Eingangsbereich Maskenpflicht.

Im Eingangsbereich steht ein Hände- Desinfektionsständer bereit.

Die Eintrittskarten werden ohne Berührung gescannt, die Registrierung der „Walk In“ Gäste findet Online und mit deren Smartphone statt.

### Technische Maßnahmen:

Der Gastraum verfügt über eine Be- und Ent- lüftungsanlage die für bis zu 1000 Personen ausgelegt ist. Die Belüftungsanlagen arbeiten mit 100 % Frischluft.

Der Garderobenschalter erhält einen Plexiglasschutz zwischen Mitarbeiter\*innen und den Gästen.

Bei den Tischen ohne 1,5 Meter Abstand zum nächsten werden Plexiglasscheiben montiert. (siehe Tischplan rote Kennzeichnung)

An den Theken werden feste Zonen für die Gäste eingerichtet. Zwischen den Zonen werden 1,5 Meter Sicherheitsabstand geschaffen. Der Sicherheitsabstand wird gut kenntlich abgesperrt.

Im Erdgeschoss und der ersten Etage des Gastraumes werden feste Laufrichtungen angelegt, die mit gut sichtbaren Piktogrammen ausgeschildert werden.

Die beiden Treppen im Gastraum werden unterteilt, in einmal nur Aufgang und einmal nur Abgang.

Die Tanzfläche wird mit Tischen und Stühlen bestückt, das Tanzen nicht möglich ist. (Siehe Tischplan) Auch hier achten wir natürlich auch auf den nötigen Sicherheitsabstand und die Laufwege.

### Gastronomische Maßnahmen:

Alle Angestellten werden entsprechend der Hygieneregeln geschult.

Das Tanzen wird ausdrücklich untersagt! Dies wird auch bei der Programmplanung und dem neuen Konzept „Huckebein – Bar & Lounge“ berücksichtigt. Die Musik wird, auch wenn ein DJ spielt, auf ein „Bar Niveau“ gesenkt und dient zur Hintergrunduntermalung. Dies wird während des Abends von den Hygienebeauftragten sowie Einlasskontrolleuren kontrolliert.

Für alle Mitarbeiter gilt im gesamten Gastbereich und an den Theken Maskenpflicht.

## Quellen:

Hessische Corona Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung vom 06. Juli 2020