



Schutz- und Hygienekonzept für die Liegenschaft

- Markomannenstraße 24 a -

Allgemeine Regelungen:

- Regelmäßige Handhygiene für den Schutz vor Viren (Händewaschen mit Seife für ca. 20 Sekunden)
- Einhaltung der „Nies- und Husten-Etikette“
- **In geschlossenen Räumlichkeiten, insbesondere bei Durchqueren des Eingangsbereiches sowie bei der Nutzung der Toiletten ist eine medizinische Maske zu tragen**
- Mindestabstandsregel von 1,5 m zwischen Personen
- Die maximal festgelegte Personenanzahl darf nicht überschritten werden
- **Bei Inzidenzwert über 35
Zutritt nur für Geimpfte, Genesene oder Getestete (3G-Regel)**
Ausnahmen:
 - **Kinder bis zum sechsten Geburtstag**
 - **Schülerinnen und Schüler, die regelmäßigen Testungen im Rahmen des Schulbesuchs unterliegen**
 - **noch nicht eingeschulte Kinder****Sport jeder Art zulässig**
- Die Treffen sind kontaktfrei durchzuführen
- Konsequente Einhaltung der Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen
- Vermeidung von Warteschlangen beim Betreten oder Verlassen der Räumlichkeiten
- Die Nutzung der Küche ist unter Einhaltung der untenstehenden Vorgabe erlaubt
- Auf Personen der Risikogruppe ist besonders Rücksicht zu nehmen
- Keine Zuschauer (Abholer werden gebeten im Außenbereich zu warten)
- Die Vereine / Gruppen müssen im Rahmen der Dokumentationspflicht, die Anwesenheit der Teilnehmer (Name sowie Telefonnummer oder E-Mail) schriftlich festhalten
- **Folgende Personengruppen werden von den Treffen ausgeschlossen:**
 - **Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion**
 - **Personen die einer Quarantänemaßnahme unterliegen**
 - **Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen**
 - **Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere**

Spezifische Regelungen für die Markomannenstr. 24 a:

- **Maximale Personenanzahl = 10**
- **Bei rein sitzenden Tätigkeiten beträgt die maximale Personenanzahl = 23 (unter Einhaltung des Mindestabstandes)**
- **Küche = max. 1 Person**
- Erforderliche Hygienemaßnahmen und eine stets ausreichende Belüftung muss während der Belegungszeit erfolgen
- Alle Kontaktflächen müssen nach der Nutzung gereinigt werden
- Bei der **Nutzung der Küche** ist folgendes zu beachten:
 - Benutztes Geschirr darf nur mittels Geschirrspüler bei mind. 65°C gespült werden
 - Alle benötigten Wischlappen und Geschirrtücher sind vom Nutzer mitzubringen
 - Restmüll und Kompost müssen nach jeder Nutzung entsorgt werden
 - Es dürfen keine Lebensmittel im Kühlschrank verbleiben