1. Organisatorisches

1.1

Veranstalter erstellen ein betriebliches Schutzkonzept unter Berücksichtigung von Besuchern und Mitwirkenden (Mitarbeiter und ehrenamtlich Tätige) unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen, das auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorzulegen ist.

1.2

Konzepte nach 1.1 müssen insbesondere regeln,

- wie Kontaktmöglichkeiten reduziert werden und der Mindestabstand gewährleistet werden kann,
- wie die Personenzahl in Relation zur Raumgröße begrenzt werden kann,
- wie die geschlossenen Räumlichkeiten bestmöglich gelüftet werden können,
- wie die Möglichkeiten zur Händehygiene umgesetzt werden können,
- wie und in welchen Intervallen die notwendige Reinigung der Kontaktflächen erfolgt und
- wie die Kontaktpersonennachverfolgung konkret umgesetzt werden kann.

1.3

[1]Veranstalter schulen Mitwirkende und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. [2]Mitwirkende werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. [3]Mitwirkende mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

1.4

[1]Veranstalter kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsvorschriften an ihre Besucher und Mitglieder. [2]Gegenüber Besuchern und Gästen, die diese Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

1.5

Veranstalter kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Mitwirkenden und Besucher und ergreifen bei Verstößen geeignete Maßnahmen.

1.6

Bei gastronomische Angeboten sind die einschlägigen Vorgaben zur Gastronomie einschließlich der lebensmittel-hygienischen Vorgaben bei Wiederaufnahme des Betriebs umzusetzen.