

HYGIENEKONZEPT

der Seifert GmbH & Co.KG

(Discothek blue und Bürgerhaus Rochlitz)

Der Kern der Veranstaltungsbranche -ob drinnen oder draußen- besteht darin, viele Menschen zusammenzubringen und glücklich zu machen mit Musik, Tanz, Ambiente, Speisen und Getränken. Das Wesen eines professionellen Gastgebers/Gastronom ist Kommunikation und Kooperation – mit dem Team und den Gästen. Seit 1926 existiert unser Familienbetrieb und lebte stets diese Philosophie mit Transparenz, Ehrlichkeit, Qualität und Knowhow. Dies möchten wir auch weiterhin mit Leidenschaft und Verantwortung tun.

Bereits in der Vergangenheit konnten unsere Gäste darauf vertrauen, dass wir stets aus Eigenanspruch heraus mit einem hohen Hygienestandard und sorgfältiger Reinigung gearbeitet haben.

Aufgrund der aktuell besonderen Umstände haben wir unser Hygienekonzept weiter angepasst und zusätzliche Maßnahmen ergriffen, um unseren Gästen und den Mitarbeitern nach Wiedereröffnung ein besonders sicheres Gefühl zu geben, Ihren Aufenthalt bei uns in einem hygienisch unbedenklichen und gut organisiertem Umfeld zu verbringen.

Unsere Maßnahmen werden selbstverständlich an die zukünftigen Empfehlungen und Vorgaben der Bundesregierung sowie des zuständigen Gesundheitsamtes angepasst und aktualisiert.

Generelle Richtlinien

-für eine optimale Durchlüftung aller Räumlichkeiten sorgen umfassende Reinigungs- und Lüftungskonzepte (Be- und Entlüftung, 100% Frischluft möglich), coronakonform bereits vor der Pandemie. Alle genutzten Räume sind an die Lüftung angeschlossen.

-ein umfangreiches Schulungskonzept sorgt dafür, dass das gesamte Team die Maßnahmen verinnerlicht und kompetent ausführt, jeder Mitarbeiter wird zu Dienstbeginn auf Geimpft/ Genesen/Getestet kontrolliert

-anstelle von direktem Kontakt und Händeschütteln schenken wir unseren Gästen ein besonders herzliches Lächeln

-das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in allen öffentlichen Bereichen zählt aktuell zur Selbstverständlichkeit

-wir haben zur Erweiterung der Fläche der Discothek blue einen 2.Aussenbereich geschaffen, um möglichst annähernd die gleichen Besucherzahlen abdecken zu können bei einer höheren m² -Zahl pro Kopf

Einlass

-ein Einbahnstraßensystem ermöglicht die Laufrichtung in nur eine Richtung: Einlass inkl. Kasse ist am Haupteingang, während der Ausgang am anderen Ende der Discothek ist, jeweils mit ausgebildeter Security abgesichert.

-eine *sensor-betriebene Hygienesäule* steht für *kontaktlose Desinfektion* unmittelbar im Eingangsbereich bereit

- um die Kontaktdatenerfassung (Name, Tel.Nr. oder E-Mail-Adresse, Zeitraum & Ort des Besuches) zu realisieren arbeiten wir mit digitalisiertem Kartenvorverkauf. Vor dem Erwerb einer Karte müssen die erforderlichen Kontaktdaten eingetragen werden, um den Buchungsvorgang abschliessen zu können. Es darf keine Kartenübertragung seitens des Gastes erfolgen. Somit ist gesichert, dass Jeder registriert ist. Vor Ort am Einlass wird das Ticket kontaktlos gescannt. Eine geringe Anzahl Abendkasse-Karten wird nur vergeben, wenn das Kontaktdatenformular analog ausgefüllt vorgelegt wird, inklusive dem Nachweis Geimpft/Getestet/Genesen

- erforderliche Einlassbedingung: Nachweis (Einsichtnahme), ob Geimpft, Genesen oder Getestet (tagesaktueller Test) unter den aktuell gültigen Richtlinien/Details: dies wird mittels Tablet technisch umgesetzt

- Ein Verlassen der Discothek während der Veranstaltung ist nur in dringenden Fällen erlaubt. Für die Möglichkeit, nach draussen zu gehen während der VA und zur Platzgewinnung (bessere Verteilung der Besucher) stehen unsere 2 großzügig gestalteten, überdachten Außenbereiche zur Verfügung. Die Garderobe wird nach der Einlasszeit (klar festgelegt bis 2 Uhr) ausschließlich zur Abholung der Garderobe genutzt, d.h. auch dort vermischen sich nicht kommende mit gehenden Gästen. Diese Variante wird in den warmen Monaten genutzt, wo bedeutend weniger bis gar keine Garderobe abgegeben wird. In den kalten Monaten errichten wir auf dem angrenzenden Parkplatz, wenige Meter von Ein- und Ausgang entfernt, einen Pavillon für Garderobe. Dieser wurde u.a. dafür angeschafft

-nach umfangreichen Digitalisierungsmaßnahmen ist es uns möglich, eine stetige Einlasskontrolle mit Zählsystem zu führen, des Weiteren wird über die zahlreichen installierten Kameras im gesamten Objekt das Hygienekonzept kontrollierbar werden und bei Verstoß kann somit schneller eingegriffen werden

-durch eine LAN-Verkabelung im gesamten Objekt ist die Gästeanbindung gesichert und das Arbeiten mit mobilen Kassenterminals in der Zukunft möglich

-durch die Bereitstellung eines QR-Codes/App erfolgt die Kontaktdatenerfassung nach den Datenschutz- und Speicher-Richtlinien. Durch das Vorhandensein eines Tablets kann wiederum auch über den viell. bis zur Öffnung von Clubs vorhandenen einheitlichen QR-Code der Impfstatus oder das Einsehen von Negativtests realisiert werden

Garderobe

- der Mitarbeiter bekommt die Garderobe des Gastes durch die Durchreiche einer Plexiglasscheibe übergeben, somit ist ausreichend Spuckschutz vorhanden
- nach der Garderobenabgabe wird der Gast mit Hinweisschild darauf aufmerksam gemacht, sich vor Zutritt in den Hauptraum die Hände zu desinfizieren an der dafür vorgesehenen *Hygienesäule (kontaktlos mit Sensor)*

Bars

- das gesamte Personal trägt einen Mund-Nasenschutz, sobald der Mindestabstand von 1,50m zum Gast nicht eingehalten werden kann
- Abstandsmarkierung und Einbahnstrassensystem an den Bars verhindern „Tumulte“, das Verweilen/Sitzen an den Bars ist aktuell untersagt, es wird nur Getränk „überreicht“ und der Gast geht weiter
- auch hier stehen ausreichend kontaktlose Desinfektionsspender bereit
- digitale Getränkekarte auf Monitoren abgebildet, ebenso Werbung und Hinweise Coronaschutzmaßnahmen
- generell werden ausreichend Bars geöffnet sein, um Schlangenbildung davor zu vermeiden
- Nutzung 2er coronakonformer Gläserspülmaschinen mit Wärmerückgewinnung, die 99% der Keime befreit durch neueste Technik und höhere Temperaturen- 1x im Hauptbackroom an der Theke und 1x in der größten & am höchsten frequentierten Bar, der American Bar. Alle anderen Bars werden jeweils vom Hauptbackroom aus mit frisch gespülten Gläsern versorgt, es erfolgt KEINE Reinigung per Hand in den Spülbecken!
- Gläser werden nur einmalig vom Gast benutzt, danach erfolgt die hygienische Reinigung
- das Barpersonal, welches Cocktails mit offenen Spirituosen und anderen cocktailtypischen Zutaten zubereitet, trägt Einmalhandschuhe
- auch hier stehen für das Personal ausreichend kontaktlose Händedesinfektionsspender zur Verfügung
- Massnahmen und Verhaltensregeln des Personals sind schriftlich fixiert und ausserdem gut sichtbar ausgehängt (Piktogramme)

Toiletten

- die Taktung der Kontrollgänge wird erhöht auf 1x pro Stunde, sodass stets ausreichend Seife, Händedesinfektion und Papierhandtücher zur Verfügung stehen sowie alle Türklinken stets desinfiziert werden. Außerdem dienen diese erhöhten Kontrollgänge der Kontrolle der Gäste auf Hygiene und Disziplin
- durch ausreichend Kabinen wird es gewahrt, dass nur 1 Person einzeln auf Toilette ist
- die Urinale bei den Herren sind im Abstand von mind.1,50 m angeordnet und arbeiten mit kontaktlosen Drückergarnituren
- im Vorraum vor den Toiletten, bevor man in den Hauptraum geht, befindet sich eine hochwertige, *stabile Hygienesäule mit kontaktloser Sensorfunktion*

Außenbereiche/Verlagerung des Geschäftes nach aussen

- es wurden Erweiterungen des Aussenbereiches geschaffen, um m² zu gewinnen und somit die maximale Personenzahl unter Berücksichtigung der m²/Gast zu erhöhen
- die verwendeten Materialien der Sitzmöglichkeiten sind abwischbar und somit kann regelmäßig mit Desinfektion gearbeitet werden
- die beiden Außenbereiche im blue sind komplett oder teilweise überdacht, um auch bei schlechtem Wetter nutzbar zu sein, tw.wird mit Heizpilzen gearbeitet
- für die Verlagerung von Geschäft nach aussen steht ein Kühlanhänger zur Verfügung, um zb. bei Caterings die Kühlkette zu gewährleisten
- ausserdem wurden Pagodenzelte angeschafft sowie Bierzeltgarnituren, um ausreichend und unabdingbare Überdachung/Windschutz und Sitzmöglichkeiten den Gästen anbieten zu können
- um stets hygienisch arbeiten zu können, wurde ein Industrie-Geschirrspüler angeschafft, der sowohl Indoor (in der Spülküche des Bürgerhauses Rochlitz) als auch mobil Outdoor einsetzbar ist, um jederzeit und überall hygienisch gereinigtes Geschirr/Besteck/Gläser, auch in größeren Mengen, zu nutzen

Reinigung des Objektes

- durch die Anschaffung eines Dampfreinigers mit UVC-Licht kann die Oberflächen- und Bodenreinigung zu 99% virenbefreiend erfolgen

-generell wird ausschliesslich mit viruziden, desinfektionshaltigen Reinigungsmitteln, besonders auch im Sanitärbereich, gearbeitet

Sicherstellungs- und Kontrollmassnahmen

Unsere Hauptaufgaben sehen wir darin, durch diese umfangreichen Maßnahmen das Infektionsrisiko auf ein Minimum zu reduzieren, Gäste und Mitarbeiter zu schützen und allen Beteiligten ein hohes Sicherheitsgefühl zu vermitteln.

- Alle Regeln werden beim Kauf der Tickets, über soziale Medien und während der Veranstaltung mithilfe von Monitoren, einer LED-Wand, Hinweisschildern, geschultem Personal und Mikrofondurchsagen des DJ's kommuniziert
- Die Regeln werden durch den Betreiber auf Ihre Aktualität überprüft
- Die Durchsetzung der Regeln erfolgt hauptsächlich durch den eingesetzten Sicherheitsdienst und dem Betreiber selbst

- Verantwortliche im Objekt:
Jürgen Seifert (Geschäftsführer)
Mareike Seifert (Gesellschafterin)-Discothek blue
Marco Seifert (Gesellschafter)-Bürgerhaus Rochlitz