

FEIER.BAR

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und
Regelungen zum Arbeitsschutz für die
Veranstaltungslocation / den Betreiber

Feier.Bar | Pallway GbR
Brinkstraße 1-3
33803 Steinhagen

Geschäftsführende Gesellschafter:

Jonas Wittenborn

Nicolas Geipel

Kontaktperson

Nicolas Geipel

Telefon: 0151 67310919

Mail: geipel@pallway.de

Zum Schutz unserer Mieter, Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, das folgende Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz einzuhalten.

Der Betrieb Feier.Bar Steinhagen hat zu Beginn des Ausbruchs der Pandemie durch den SARS-CoV-2 Erreger den Betrieb im März 2020 frühzeitig eingestellt, um die Gefährdung von Kunden und Mitarbeitern einzudämmen. Der betriebliche Stillstand wurde genutzt um durch bauliche Sanierungs- und Renovierungsmaßnahmen einen fortlaufenden und sicheren Betrieb ab dem 24.09.2021 zu gewährleisten.

Dieses Konzept wurde um die Vorgaben, die aus der seit dem 28.12.2021 geltenden neuen NRW Coronaschutzverordnung hervorgehen, ergänzt.

Stand: Dienstag, 28.12.2021

Der Veranstaltungsbetrieb gliedert sich in zwei Segmente:

1. Anmietung der Location

Die Veranstaltungslocation Feier.Bar wird per geschlossenem Mietvertrag zwischen dem jeweiligen Mieter und der Pallway GbR tageweise für z.B. die Durchführung von Hochzeiten, Geburtstagen etc. vermietet. In diesem Fall tritt die Pallway GbR als Vermieter der Eventlocation auf. Veranstalter ist der jeweilige Mieter laut geschlossenem Mietvertrag.

2. Eigene Durchführung von Veranstaltungen durch konzessionierten Schankbetrieb

Die Pallway GbR plant und führt eigene Veranstaltungen durch. In diesem Fall tritt die Pallway GbR als Veranstalter auf.

Für beide Veranstaltungssegmente gilt das jeweilige Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz.

Bei Segment 1: „Anmietung der Location“ stellt der Betreiber Pallway GbR dem jeweiligen Mieter das betriebliche Hygienekonzept in schriftlicher Ausführung bei der Schlüsselübergabe vor Ort zur Verfügung. Das Hygienekonzept und die damit verbundene Einhaltung dieser Richtlinien wird durch den jeweiligen Mieter per Unterschrift vor Beginn der Veranstaltung innerhalb des Mietvertrags bestätigt. Der Mieter tritt in diesem Zusammenhang als Veranstalter auf und verpflichtet sich zur Einhaltung sämtlicher Schutzvorkehrungen dieses Hygienekonzepts und der Einhaltung der aktuell gültigen NRW Coronaschutzverordnung. Diese findet sich ebenfalls im Internet unter folgender URL: <https://www.land.nrw/corona>

Bei Segment 2: „Eigene Durchführung von Veranstaltungen durch konzessionierten Schankbetrieb“ ist die Pallway GbR für die Einhaltung sämtlicher Schutzvorkehrungen dieses Hygienekonzepts und der Einhaltung der aktuell gültigen NRW Coronaschutzverordnung verantwortlich.

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- 1.1 Die „Hygiene und Infektionsschutzregeln“ laut Anlage zur NRW Coronaschutzverordnung und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- 1.2 Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- 1.3 Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.
- 1.4 Bei Gäste- und Personalwechsel werden berührte Flächen gereinigt / desinfiziert.

2. Gäste- und Kundenanzahl, Zugangsbeschränkungen

- 2.1 Während dem Veranstaltungsbetrieb ist der Zugang zur Location auf maximal 200 Personen beschränkt die der 2G Plus Regelung (geimpft, genesen und zusätzlich getestet) unterliegen. Als Test wird ausschließlich ein negativer PCR-Test Nachweis der bei Vorlage nicht älter als 48 Stunden sein darf oder ein höchstens 24 Stunden zurückliegender verifizierter Anti-Gen Schnelltest, durch eine anerkannte Teststelle (Testzentrum, Arzt etc.) anerkannt. Bei Schülerinnen und Schülern ab 16 Jahren wird der Testnachweis durch eine Bescheinigung der Schule ersetzt. Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren gelten aufgrund ihres Alters als Schülerinnen und Schüler und benötigen weder einen Testnachweis noch eine Schulbescheinigung.
- 2.2 Die Kontrolle erfolgt über den Veranstalter, bzw. seine Gehilfen unmittelbar vor Einlass der Gäste in die Location. Falls Personal, bzw. Gehilfen die Zugangskontrolle übernehmen, muss vorher eine Einweisung durch den Veranstalter erfolgen, dass die Regeln zur Zugangskontrolle ordnungsgemäß befolgt werden.
- Ein EU gültiger Digital-Nachweis (QR-Code), dass vollständiger Impfschutz, bzw. Schutz durch Genesung besteht wird anerkannt und vom Kontrollpersonal über die vom RobertKochInstitut zur Verfügung gestellte „CovPassCheck App“ kontrolliert (QR-Code-Scan). Ein Impfpass / Impfbuch / Genesenenzertifikat kann ebenfalls als schriftlicher Nachweis vorgelegt werden. Zusätzlich muss ausnahmslos ein anerkanntes Ausweisdokument von der kontrollierten Person vorgelegt werden (z.B. Personalausweis).
- 2.3 Eine Gästeliste mit vollständigem Vor- und Zunamen jeden Gastes muss vor Veranstaltungsbeginn vom Veranstalter angelegt werden und vor Ort von der zuständigen Einlasskontrolle nach Anwesenheit abgehakt werden. Als Kontaktdaten werden die Namen und Telefonnummern oder E-Mail-Adressen der Gäste erfasst, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Die benannte Liste wird 3 Wochen ab Veranstaltungsbeginn vom Veranstalter aufbewahrt. Bei der Erfassung und Vernichtung der Daten wird die DSGVO beachtet. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Kontaktdaten gelöscht.
- 2.4 Der Vermieter / Betreiber „Pallway GbR“ empfiehlt bei allen Anmietungen der Feier.Bar, die optionale, kostenpflichtige Buchung einer Sicherheitskraft für die jeweilige Veranstaltung. Bei Veranstaltern / Mietern die noch nicht das 30. Lebensjahr erreicht haben und mehr als 50 Gäste einladen, ist dies verpflichtend. Die Sicherheitskraft unterstützt die oben benannten Punkte bei der Einlasskontrolle. Die Verantwortung für die korrekte Umsetzung aller Maßnahmen dieses Hygienekonzeptes trägt alleinig der Veranstalter. Bei Veranstaltungen des „Segment 2“ sind ab 100 Personen immer mindestens 2 Sicherheitskräfte vor Ort.
- 2.5 Als Kontrollmedium, damit die zulässige Gesamtkapazität von 200 Personen nicht überschritten wird, dient vorrangig die Gästeliste. Zusätzlich steht ein

automatisches Kundenzählgerät im Eingangsbereich zur Verfügung. Die Zahl auf dem Digital-Display gibt automatisch immer die aktuelle Personenanzahl an (Mitarbeiter, Veranstalter etc. eingenommen).

- 2.6 Es sind ausschließlich private Feiern mit Tanz erlaubt, ohne dass das Tanzen den Schwerpunkt der Veranstaltung bildet (z.B. kein Tanzball).

3. Abstandsregeln, Hinweisschilder

- 3.1. Der Zugang für die Gäste erfolgt durch den Haupteingang mit angebundenem großen Treppenhaus (Schleuse). Der Treppenbereich ist mit Personenleitsystemen zweigeteilt (Für Ein- und Auslass). Die Gäste werden mit Hinweisschildern hingewiesen Ihre notwendigen Einlass-Zertifikate bereit zu halten, um Schlangenbildungen bei der Einlasskontrolle zu vermeiden.

4. Tragen einer medizinischen Maske / Beschäftigtentestung

- 4.1 Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist bei der Einlasskontrolle verpflichtend. Nach erfolgter Einlasskontrolle ist das Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung vom Locationbetreiber, vorrangig im Bereich der WC-Anlagen erwünscht, aber nicht verpflichtend.
- 4.2 Beschäftigte der Pallway GbR tragen während der gesamten Arbeitszeit eine medizinische Mund-Nasen-Schutzbedeckung. Wenn ausschließlich immunisierte Beschäftigte aufeinander treffen, kann auf das Tragen einer Mund-Nasen-Abdeckung ausnahmsweise verzichtet werden.
- 4.3 Beschäftigte, die in den genannten Bereichen tätig sind und nicht vollständig immunisiert sind, müssen über einen höchstens 24 Stunden zurückliegenden verifizierten Anti-Gen Schnelltest, durch eine anerkannten Teststelle (Testzentrum, Arzt etc.) verfügen. Dieser wird vor Arbeitsantritt durch die zuständige Dienstleitung kontrolliert.

5. Betriebliches Schutzkonzept, bauliche Hygienemaßnahmen und Arbeitsschutz

- 5.1 Es werden keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt (keine Getränkekarten u. ä.).
- 5.2 Es stehen ausreichende berührungslose Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und neue Dyson Airblade Händetrockner mit Hepa-Luftfilter zur Verfügung.
- 5.3 Geeignete berührungslose Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an den Eingängen unseres Hauses, sowie im Bereich der WC Anlagen und im Thekenbereich zur Verfügung gestellt.

- 5.4 Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet. Ein neu angeschafftes Dampfsaug-Reinigungsgerät mit UVC Licht dient der Reinigungskraft im Anschluss zur Reinigung der Location auf höchstem Hygienestandard.
- 5.5 Eine neue gewerbliche Geschirrspülmaschine der Marke Winterhalter mit Hygienespülprogramm ist vorhanden (Alle Spülprogramme über 60 Grad Celsius). Falls Gläser per Hand gespült werden, erfolgt dies durch ein neues manuelles Gläserspülgerät der Marke Spülboy. Dafür vorgesehene Spültabs mit entsprechend wirksamen Tensiden gegen Viren/Bakterien ist zwingend zu verwenden und wird durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt.
- 5.6 Zur infektionsschutzgerechten Handhygiene, Reinigung oder Wäsche werden Produkte verwendet, die aufgrund einer fettlösenden und/oder viruziden Wirkung das SARS-CoV-2-Virus sicher abtöten.

6. Anzeichen von Krankheit

- 6.1 Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), halten sich generell nicht im Betrieb auf.

7. Bargeldlose Zahlung

- 7.1 Es wird darauf hingewirkt, bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten zu nutzen und auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.

8. Regelmäßiges Lüften, Zu- und Abluftanlage

- 8.1 Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, werden durchgängig automatisch gelüftet. Die vorhandene RLT-Anlage läuft automatisch auf 100% Leistung an, sobald das Objekt betreten wird.
- 8.2 Die vorhandene Zu- und Abluftanlage (RLT Anlage) verwendet ausschließlich Frischluft und gibt verbrauchte Luft ausschließlich über einen Kamin nach außen ab (Kein Umluftbetrieb!) Sie wurde durch einen Fachbetrieb gereinigt und gewartet. Alle Filter der Anlage wurden erneuert. Die Luftdurchflussmenge wurde durch neue Zu- und Abluftmotoren auf die 3-Fache Durchsatzmenge im Vergleich zu vorher gesteigert. Die Luftwechselrate beträgt laut Fachfirma, die für die Wartung und Erneuerung der Anlage zuständig war, 9,25 mal pro Stunde (degressiv gerechnet). Das gesamte Luftvolumen der Gesamtlocation wird also in einer Stunde 9,25x umgewälzt. Die Anlage wurde mit einer neuen Automatiksteuerung versehen, die eine Fehlbedienung durch den Veranstalter ausschließt. Räume die für Personal und Gäste zugänglich sind und nicht durch die bestehende RLT Anlage versorgt werden gibt es nicht.

- 8.3 Zudem wurden neue Fenster verbaut, die zusätzliches Lüften explizit für das Reinigungspersonal am Folgetag möglich machen.