

Hygienekonzept

Audi Sportpark - Audi Events und Services GmbH

Zum Schutz unserer Kunden¹ und Arbeitnehmer und zur Vermeidung einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus sind folgende Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser Ansprechpartner zum Infektionsschutz

Name: Thomas Gierenstein

Tel. / E-Mail: 0841-88557-214 – t.gierenstein@audi-es.de

Ansprechpartner für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes

Name: Thomas Gierenstein

Räumlicher Geltungsbereich

Folgendes Konzept gilt für den gesamten Businessbereich des Audi Sportpark. Hierzu zählen das 1. und 2. Obergeschoss, die Audi Eventbox sowie der VIP Eingangsbereich auf der Westseite.

Personeller Geltungsbereich

Das folgende Konzept gilt für folgenden Personenkreis:

- Veranstaltungsorganisatoren und -teilnehmer seitens des Kunden
- Arbeitnehmer der Audi Events und Services GmbH, die sich zum Zeitpunkt der Veranstaltung im Veranstaltungsbereich befinden
- Arbeitnehmer des beauftragten Caterers sowohl im Service- als auch im Küchenbereich
- Arbeitnehmer der Reinigungsunternehmens, das für den Veranstaltungszeitraum beauftragt wird

¹ Der gesamte Text wird in der männlichen Form geschrieben; das dient nur dem Erhalt der Lesbarkeit und ist mit keiner Diskriminierung eines der drei Geschlechter verbunden.

- Arbeitnehmer des Sicherheitsdienstes, der für den Veranstaltungszeitraum beauftragt wird
- alle weiteren Personen, die sich während des Veranstaltungszeitraums im Veranstaltungsbereich aufhalten

1. Mindestabstand von 1,5 m

- Stühle und Tische werden entsprechend entworfener Bestuhlungspläne im Abstand von 1,5m gestellt.
- Bodenmarkierungen am Eingangsbereich und im Bereich um die Essens -und Getränkeausgabe-Stationen, um Abstandsregeln zu ermöglichen.
- Sanitäreanlagen dürfen nur einzeln betreten werden.
- Es gibt ein Wegeleitsystem, um Abstände auch bei Laufwegen zu gewährleisten.
- Treppenhäuser und Fahrstühle werden entsprechend mit Hinweisen versehen mit dem Ziel der Kontakt- und Begegnungsminimierung

2. Mund-Nasen-Bedeckung

- Für die Teilnehmer gilt in geschlossenen Räumen Maskenpflicht, solange sie sich nicht an ihrem Platz befinden oder das Wort haben. Auch in allen öffentlichen Bereichen wie Sanitärräumen etc. sind Mund und Nase zu bedecken.
- Ein mobiler Spuckschutz wird an Empfang und an Essens -und Getränkeausgabe-Stationen aufgestellt.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Das Betreten des Audi Sportparks ist bei vorliegenden COVID-19 Symptomen (Husten, Hals- und Gliederschmerzen, Fieber) nicht gestattet.
- Wenn während des Aufenthalts im Audi Sportpark Symptome auftreten, muss der Betroffene den Audi Sportpark umgehend verlassen.
- Bei einem Verdacht auf eine Infektion ist der Veranstaltungsteilnehmer verpflichtet umgehend den Audi Sportpark zu verlassen.
- Bereiche und Kontaktflächen in Veranstaltungsräumen, in denen sich eine Person mit dem Verdacht auf COVID-19 aufgehalten hat, werden von unterwiesenen Reinigungskräften/Personal zunächst gründlich gereinigt.
- Es wird eine Dokumentationsliste geführt, um festzustellen, welche Personen sich in unmittelbarer Nähe der Verdachtsperson aufgehalten haben (Teilnehmerliste/Liste der arbeitenden Personen im Audi Sportpark).

- Welche personenbezogenen Daten werden benötigt?
 - ▶ Ihr vollständiger Name
 - ▶ Ihre vollständige Adresse
 - ▶ Ihre Telefonnummer
 - ▶ Datum und Uhrzeit Ihres Aufenthalts

Zweck und Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung Zweck

(lt. Bayerisches Landesamt für Datenschutzaufsicht)

Rückverfolgbarkeit von Infektionen mit COVID-19; Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Buchst. d DSGVO (Verarbeitung personenbezogener Daten zum Schutz lebenswichtiger Interessen der betroffenen Person oder einer anderen natürlichen Person).

Hierzu zählt auch die Verarbeitung personenbezogener Daten zur Überwachung von Epidemien und deren Ausbreitung. Weitere Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Buchst. c DSGVO in Verbindung mit § 13 Abs. 4 Satz 3 der Vierten Bayer. Infektionsschutzmaßnahmenverordnung und mit Ziff. 3.2.3 und Ziff. 3.2.9 des Hygienekonzepts Gastronomie (Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 14.05.2020, GZ6a-G8000- 2020/122-315; veröffentlicht in BayMBl. 2020 Nr. 270 vom 14.05.2020). Diese Bestimmungen fordern den Inhaber des Gastronomiebetriebs zur Erhebung und Verarbeitung der Daten auf.

Empfänger der erhobenen Kontaktdaten

Die erhobenen Daten dürfen ausschließlich auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörden zur Nachverfolgung von möglichen Infektionswegen weitergegeben werden.

Speicherdauer

Die Kontaktdaten werden für einen Zeitraum von einem Monat aufbewahrt und dann vernichtet.

Ihre Rechte im Hinblick auf die Verarbeitung Ihrer Daten

Sie haben als betroffene Person im Hinblick auf Ihre erhobenen personenbezogenen Daten das Recht auf Auskunft und das Recht auf Berichtigung, sowie nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist gegenüber dem Gastronomieunternehmen ein Recht auf Löschung Ihrer Daten. Hierzu können Sie sich an das Unternehmen unter o.g. Kontaktdaten wenden. Das Unternehmen muss unabhängig davon nach Ablauf der o.g. Aufbewahrungsfrist die Daten löschen

- Es erfolgt eine Kontaktaufnahme zu allen an der Veranstaltung teilnehmenden Personen.
- Kontaktlose Temperaturmessung der Veranstaltungsteilnehmer auf Wunsch.

4. Handhygiene

- Desinfektionsmittel/ -spender stehen an Ein- und Ausgängen bereit.
- Auf den Toiletten werden Informationsschilder zum korrekten Händewaschen ausgehängt.
- In den Toiletten werden Einmal-Papierhandtücher bereitgestellt
- Auf Händeschütteln wird verzichtet.

5. Steuerung und Reglementierung des Teilnehmer -und Kundenverkehrs

- Laufwege werden mit Hilfe von Bodenmarkierungen und Tensatoren gekennzeichnet, markiert und/oder abgesperrt.
- Ein Empfangs -und Sicherheitsmitarbeiter besetzt und kontrolliert den Eingang.
- Die Veranstaltungsteilnehmeranzahl exkl. Service, -Sicherheits- und Reinigungspersonal, die sich maximal im gebuchten Veranstaltungsbereich des Audi Sportpark aufhält, werden zunächst auf 100 Personen begrenzt.
- In den Veranstaltungsräumlichkeiten halten sich nur Personen auf, die einen konkreten Bezug zur Veranstaltung haben. Andere Personen haben keinen Zutritt zu den Bereichen.

6. Catering

In der Küche

- Arbeitsmaterialien häufiger heiß waschen
- Mund- und Nasenschutz tragen
- Kochmütze und Haarnetz tragen
- Bei Speisenzubereitung Einmalhandschuhe tragen
- Buffetkraft gibt Speisen aus, keine Selbstbedienung. Buffetkraft trägt Mundschutz, Einmalhandschuhe
- Häufigeres Wechseln von Reinigungstüchern und häufigeres Waschen von Arbeitskleidung eventuell neue Küchenarbeitskleidung kaufen
- Desinfektionsspender am Eingang – Pflicht zur Händedesinfektion vor dem Betreten des Betriebes gilt für jeden Mitarbeiter der Cateringfirma, sowie die Dokumentation des Aufenthalts.

Im Service

- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen
- Je nach Betrieb Getränketafeln auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Verzicht auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen
- Tragen von Mund- und Nasenschutz für Thekenmitarbeiter/Innen und auch für Service-Personal (dies stört die Übertragungswege, verhindert dass man sich selbst ins Gesicht fasst und schützt somit Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen)
- Häufiges desinfizieren und reinigen der Arbeitsmaterialien.
- Die Tische im Gastbereich werden vorab und im Nachgang desinfiziert.

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt)
- In Armbeuge husten/ niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen

7. Unterweisung und aktive Kunden-Kommunikation

- Die Hygiene- und Verhaltensregeln werden in allen Räumlichkeiten ausgehängt.
- Arbeitnehmer werden über die Hygiene- und Abstandsregeln unterwiesen (kostenfreie Präsentation unter <https://www.ihk-nuernberg.de/praesentation-unterweisung>).
- Eine Mitarbeiterunterweisung für Angestellte der Audi Events und Services GmbH ist bereits vorhanden.
- Die Einhaltung der Abstandsregeln wird von einem Sicherheitsmitarbeiter kontrolliert.
- Die Einhaltung des Hygienekonzepts wird kontrolliert.

8. Sanitärräume

- Papierhandtüchern werden zur Einmalbenutzung im Toilettenbereich bereitgestellt.
- Hinweise/Anleitung bzgl. „Richtigem Händewaschen“ werden ausgehängt.

9. Sonstige Hygienemaßnahmen

- Die Räumlichkeiten im Audi Sportpark ist eine Mechanische Zu -und Abluftanlage für alle innenliegenden Bereiche mit integrierter Filteranlage installiert. In den Sanitärbereichen wird die Abluft über separate Dachventilatoren abgesaugt. Die Zuluftnachströmung erfolgt über bauseitige Türunterschnitte. Detaillierte Angaben können über den Betreiber angefordert werden.
- Häufig berührte Flächen (Aufzug, Türklinken, Arbeitsflächen) werden regelmäßig gereinigt.

10. Hausrecht

- Bei Veranstaltungen im räumlichen Geltungsbereich dieses Konzepts obliegt uns das Hausrecht. Bei Nichteinhaltung der Hygienekonzeptregelungen oder bei Verstößen dagegen werden wir daher nötigenfalls vom Hausrecht Gebrauch machen und die Personen, die sich nicht an die Regelungen des Hygienekonzepts halten, auffordern, das Gebäude zu verlassen. Wir haften dafür, dass alles ordnungsgemäß von Statten geht und es ist in unser aller Verantwortung, mit der Pandemie und der entsprechenden Situation verantwortungsbewusst umzugehen, sodass wir in entsprechenden Fällen, so ein störendes Verhalten nach einer Aufforderung nicht abgestellt wird, von Hausrecht Gebrauch machen müssen und dies auch werden.

Ingolstadt, 26.08.2020

Ort, Datum



Unterschrift – Geschäftsführung