

Hygienekonzept der Tanzlokal OKAY GmbH

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter: innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Betriebsname:

OKAY

Firmenbezeichnung:

Tanzlokal OKAY GmbH

Adresse

Raiffeisenstr. 13

78166 Donaueschingen

Unser/e Ansprechpartner:in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name:

Ralf Bürger

Telefon:

0171 8013185

E-Mail:

okay-gmbh@t-online.de

Für unseren Betrieb haben wir folgendes Hygienekonzept erstellt

Die Landesregierung hat am 17.11.2021 die Alarmstufe ausgelöst. Somit gilt verpflichtend:

- Zugang wird nur Personen gewährt die geimpft oder genesen sind
- Generelle Maskenpflicht außer an den Tischen oder an der Bar
- Anmeldung in der LucaApp

Alle Maßnahmen werden von dem Securityunternehmen geprüft.

Die maximal zulässige Personenzahl von 750 Gästen, wird von uns regelmäßig kontrolliert und überwacht. Dies geschieht über unser Kassensystem. Wir verwenden für die interne Abrechnung unsere eigenen Kreditkarten. Somit haben wir über das System ständig den genauen Überblick über die tatsächliche Personenzahl im Club. Ausgegebene Karten abzüglich der bereits beim Verlassen abgerechneten Karten entspricht der Anzahl der Personen im Club.

1. Kommunikation, Website, Social Media

Auf der Website unseres Betriebes OKAY in Sozialen Medien wie facebook und instergram und auf Flyern und anderen Print-Produkten und durch Hinweise vor Ort werden die geltenden Corona-Regeln, die im Betrieb festgelegten Vorgaben, Maßnahmen und Regelungen kommuniziert. Ergänzend veröffentlichen wir unser betriebliches Hygienekonzept auf unserer Website.

Zusätzlich schaffen wir Anreize, um die Gästenachfrage zu steuern und zeitlich zu entzerren (Happy Hour) und appellieren an die Vernunft und Eigenverantwortlichkeit unserer Gäste.

Außerdem unterstützen wir die Impfkampagne des Landes Baden-Württemberg „dranbleibenbw.de“

2. Eingang / Eingangskontrolle

Die Verhaltenshinweise und Corona-Regeln in unserem Betrieb sind für alle Gäste gut sichtbar im Foyer und an vielen Stellen im Betrieb an denen die Gäste zwangsläufig vorbeigehen, angebracht. Alle Mitarbeiter: innen sind geschult und wurden mit den geltenden Corona-Regeln vertraut gemacht.

Die Security ist angewiesen wartende Gäste im Foyer auf die Maskenpflicht hinzuweisen, Mindestabstände, welche am Boden gekennzeichnet sind, einzuhalten.

Nach dem Umbau unseres Eingangsbereiches und die Anschaffung eines neuen Kassensystems sind wir in der Lage auf Gästeandrang sowohl beim Betreten, wie auch beim Verlassen, flexibel zu reagieren und mehrere Laufwege zu öffnen. Hierfür wurde ein Ampelsystem angeschafft

Wir werden die Gäste verbindlich mit der Luca App registrieren. Hierzu werden im Foyer mehrere Möglichkeiten für die Gäste geschaffen sich selbst zu registrieren und dies dann gegenüber der Security zu dokumentieren (laufender Counter) oder sich von der Security mittels einem Handscanner registrieren zu lassen.

Die Mitarbeiter der Security kontrollieren ebenfalls die Impfnachweise und die Gültigkeit des PCR Tests. Hierzu wurde die Anzahl der Security-Mitarbeiter: innen aufgestockt.

Am Eingang stehen Desinfektionsspender bereit.

Ein und Ausgangstüren sind und bleiben während des Betriebes geöffnet.

3. Maskenpflicht

Im Betrieb gilt generell Maskenpflicht, ausgenommen ist der Konsum von Getränken und Speisen an der Bar oder an (Steh-)Tischen.

Die Mitarbeiter: innen sind angehalten, gegenüber den Gästen auf die Einhaltung der Maskenpflicht in den anderen Bereichen hinzuwirken.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter: innen und externe Dienstleister (DJ), die sich nicht an einem Arbeitsplatz befinden, der durch Plexiglaswände geschützt wurde. Dies ist aber bei fast allen Arbeitsplätzen der Fall.

4. Garderobe

In den Sommermonaten kann aufgrund unserer Erfahrung auf die Entgegennahme von Garderobenstücken weitestgehend verzichtet werden.

Falls es im Winter wieder eine Garderobenannahme geben muß, werden Einmal-Garderobenmarken verwendet. Das Garderobepersonal ist durch Plexiglasscheiben abgetrennt.

5. Toiletten

Es besteht Maskenpflicht auf dem Weg zur und in der Toilette.

Um Personenströme zu steuern, werden soweit mögliche Laufwege durch Absperrungen bzw. Markierungen am Boden gekennzeichnet.

Es werden Seifen- und Desinfektionsspender aufgestellt und regelmäßig nachgefüllt. Es werden primär Einweghandtücher verwendet. Unsere zusätzlichen Händetrockner sind mit HEPA Filtern ausgestattet.

Türklinken und Armaturen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Kontaktlose Benutzung der Spülungen und Wascharmaturen ist möglich.

Ein und Ausgangstüren funktionieren automatisch und kontaktlos.

6. Im Club / In der Diskothek

Im Betrieb besteht generell Maskenpflicht, außer im Sitzbereich, an der Bar und an (Steh-) Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken..

Flächen, die häufig benutzt/ berührt werden, werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Es wird darauf hingewirkt, dass sich Gäste gleichmäßig auf die freien Gastflächen verteilen, so dass die Gesamtfläche genutzt werden kann.

Verkehrswege wurden so angepasst, dass der vorhandene Raum optimal genutzt werden kann, – soweit nötig, wurden Mobiliar, Dekoration etc. reduziert.

7. An den Tischen

Tische und Sitzgelegenheiten werden regelmäßig nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

Bei Speise- und Getränkekarte werden abwischbare Materialien verwendet, bzw. kommen Einweg-Varianten zum Einsatz.

Digitale Speise/Getränkarten oder Aushänge werden, soweit als möglich, genutzt:

Bei uns ist die Bezahlung aufgrund unseres Kassensystems grundsätzlich berührungslos.

Unsere Arbeitsabläufe sind so strukturiert, dass ein durcheinanderlaufen der Servicekräfte auf ein Minimum reduziert ist.

An der Bar

Barhocker und Tresen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Arbeitsutensilien und benutzte Gläser werden bei uns grundsätzlich in Spülmaschinen bei hoher Temperatur gespült. Hierfür steht an jeder Ausgabestelle eine Spülmaschine der Firma Winterhalter zur Verfügung. Insgesamt verfügen wir über 9 Maschinen.

Sitzplätze und Selbstbedienungsbereiche an der Bar sind voneinander getrennt, zwischen Sitzplätzen und Selbstbedienungsbereich wird ein Mindestabstand eingehalten.

Die Plätze an der Bar werden soweit möglich mit Abstand zueinander angeordnet.

Auf Speise- und Getränkekarte wird soweit möglich verzichtet oder es werden abwischbare Materialien verwendet, oder es kommen Einweg-Karten zum Einsatz.

Bauliche Schutzvorrichtungen, Plexiglasabtrennungen sind vorhanden.

Arbeitsbereiche sind soweit möglich entzerrt.

Das häufige Wechseln von Lappen und Handtüchern wurde angeordnet und wird kontrolliert.

8. Ausreichende Lüftung

Innenräume werden regelmäßig gemäß belüftet. Hierzu werden wo immer es möglich ist öffentbare Fenster verbaut. Die zum Einsatz kommende Lüftungs- und Luftreinigungsgeräte werden regelmäßig fachkundig eingestellt und gewartet.

9. Mitarbeiter: innen

Mitarbeiter: innen haben eine Einweisung in das betriebliche Hygienekonzept erhalten. Diese sowie das Sicherheits- und Reinigungspersonal werden in die Vorgaben der aktuell geltenden **Corona-VO** eingewiesen. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Erkrankungen wie Fieber, Husten oder Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden.

Es besteht Maskenpflicht für Mitarbeiter: innen und externe Dienstleister: innen (DJ), wenn kein anderweitiger mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen (z.B. Plexiglasabtrennungen) besteht.

Die Nies- und Hustenetikette ist zu beachten. Häufiges gründliches Händewaschen vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten.

Wir stellen ausreichend Tests zur Verfügung, dass jeder Mitarbeiter: innen täglich getestet werden kann, sowie ausreichend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel.

Unsere Mitarbeiter: innen sind angewiesen:

ein hohes Maß an Sauberkeit und Körperhygiene zu legen. Regelmäßiges desinfizieren der Hände ist selbstverständlich.

Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln, Umarmungen etc.) mit Gästen oder Kolleg: innen zu vermeiden.

sich zu impfen und/oder regelmäßig testen zu lassen (Test bei uns Vorort ist möglich).

Insbesondere das Türpersonal ist geschult und befähigt die 3G bzw. 2G-Nachweise zu überprüfen.

Verhaltensregeln für Gäste und Mitarbeiter: innen sind schriftlich fixiert und gut sichtbar hinter dem Tresen aushängen.

Auf gemeinsame Pausen und Besprechungen in engen Räumen wird ganz verzichtet.

Externe Dienstleister: innen haben einen 3G Nachweis zu erfüllen.

Ort Donaueschingen

Datum 01.09.2021

OKAY GmbH

Ralf Bürger

Geschäftsführer