



Coronavirus: Leitfaden zur Wiederzulassung von Besuchern bei Vereinsveranstaltungen im Freien

Die Deutsche Reiterliche Vereinigung (FN) e.V. und ihre angeschlossenen Mitgliedsorganisationen stehen ausdrücklich zum bestmöglichen, verantwortungsvollen Umgang mit der Coronavirus-Pandemie und der gesamtgesellschaftlichen Verantwortung in diesen schweren Zeiten.

Dieser Leitfaden dient als Hilfestellung für die erneute Ausrichtung von Vereinsveranstaltungen mit Besuchern im Freien. Es gelten die allgemeinen behördlichen Vorgaben für den Publikumsverkehr auf Sportanlagen und die besonderen Regelungen für Sportveranstaltungen.

Die maximale Personenzahl richtet sich nach den behördlichen Vorgaben bzw. Obergrenzen zur Abgrenzung einer Großveranstaltung. Dabei sind die Beteiligten (z.B. Organisationspersonal, Helfer, etc.) bei der Berechnung der zugelassenen Besucher zu berücksichtigen. Die maximale Personenzahl richtet sich darüber hinaus nach der Größe des Veranstaltungsgeländes. Zur Einhaltung des vorgegebenen Mindestabstands, kann bei kleineren Außengeländen die zugelassene Besucherzahl deutlich unterhalb der Abgrenzung einer Großveranstaltung liegen.

Wichtiger Hinweis:

Die FN bemüht sich, diese Informationen und Empfehlungen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Dieser Leitfaden hat keine Rechtsverbindlichkeit. Bitte prüfen Sie regelmäßig die aktuellen Regelungen und Vorgaben Ihrer Landesregierung bzw. informieren Sie sich auf den Internetseiten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) unter www.dehoga-corona.de.

Allgemeines:

- Die lokalen Behörden (Ordnungs- und/oder Gesundheitsämter) müssen der Durchführung der Veranstaltung zustimmen. Dafür ist ein detailliertes und gleichzeitig realistisch umsetzbares **Hygienekonzept** notwendig.
- Die geltenden behördlichen **Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben** (z.B. Abstandsregelungen) sind zu jeder Zeit einzuhalten.
- Die Möglichkeiten für die **Gastronomie** orientieren sich an den Vorgaben des jeweiligen Bundeslandes. Wenn auf die Gastronomie aufgrund gültiger kommunaler Vorschriften nicht verzichtet werden muss, sind die entsprechend gültigen Empfehlungen und Vorschriften einzuhalten.
- **Personen mit Krankheitssymptomen** von Covid-19 oder anderen ansteckenden Erkrankungen dürfen die Veranstaltung nicht besuchen.

Hygiene- und Infektionsschutzkonzepte:

- Für die Einhaltung der Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben ist grundsätzlich der Veranstalter verantwortlich. Bei der Umsetzung kann er sich durch andere Personen, zum Beispiel einen Hygiene-Beauftragten, unterstützen lassen. Der Hygiene-Beauftragte ist auch Ansprechpartner für Besucher sowie für die Behörden.

- Die Anzahl von gleichzeitig anwesenden Besuchern darf eine Person pro zehn Quadratmeter der für Besucher geöffneten Fläche nicht übersteigen.
- Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände muss der gesetzlich vorgeschriebene Mindestabstand (auch in Warteschlangen z.B. in und vor sanitären Einrichtungen) zwischen Personen eingehalten werden, wenn es sich nicht um Verwandte in gerader Linie, Geschwister, Ehegatten, Lebenspartnerinnen und Lebenspartner oder eine Begleitung einer minderjährigen und/oder unterstützungsbedürftigen Personen handelt.
- Alle Besucher sind verpflichtet, eine Nase-Mund-Bedeckung zu tragen.
- Informationstafeln zum infektionsschutzgerechten Verhalten sollten für die Besucher gut sichtbar auf dem gesamten Veranstaltungsgelände angebracht werden.
- Mehrere Desinfektionsstationen mit Desinfektionsspender, Papiertüchern und Mülleimer sollten auf dem gesamten Veranstaltungsgelände aufgestellt werden.
- Das Hygienekonzept der Veranstaltung ist schriftlich festzulegen. Die Akzeptanz des Konzeptes durch den Besucher sollte – z.B. am Registrierungspunkt – per Unterschrift bestätigt werden. Darin aufzunehmen ist, dass er bei Zuwiderhandlung der Anlage verwiesen werden kann.

Rückverfolgbarkeit:

- Die Rückverfolgbarkeit aller Anwesenden ist sicherzustellen. Zur Gewährleistung ist die Veranstaltungsleitung verpflichtet, alle Kontaktdaten (Name, Adresse und Telefonnummer) sowie den Zeitraum des Aufenthalts (An- und Abreise) schriftlich zu erfassen und für vier Wochen aufzubewahren.
- Die Daten sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und nach Ablauf von vier Wochen vollständig zu vernichten. Die Daten sind im Bedarfsfall der zuständigen Behörde auf Verlangen kostenfrei in einem von ihr nutzbaren Format zur Verfügung zu stellen.
- Die Registrierung sollte an dafür geeigneten zentralen Punkten der Anlage (z.B. Einfahrten, zentrale Punkte die beschriftet werden müssen, etc.) erfolgen. Um etwaige Vorgaben von Besucherhöchstzahlen nachhalten zu können, ist die Option der Vergabe einer entsprechenden Anzahl an Bändchen zu prüfen, die beim Verlassen der Anlage unbrauchbar zu machen sind.

Wegeführung:

- Im Falle behördlicher Quadratmeter-Vorgaben pro Besucher müssen anhand von Anlagen- bzw. Geländeplänen im Vorfeld die für Besucher freigegebenen Flächen eingeplant und in Quadratmeter umgerechnet werden. Diese sind im Plan und auf der Anlage sichtbar zu machen.
- Auf dem Anlagengelände ist eine sinnvolle Wegeführung mit ggf. fest vorgegebenen Laufrichtungen, zur Einhaltung des Mindestabstands zwischen Personen in allen Situationen, zu installieren. Die Wegeführung muss entsprechend gut organisiert und gekennzeichnet werden.
- Sitzgelegenheiten für Besucher müssen den Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern in alle Richtungen gewährleisten. Besucher haben keinen Zutritt zum Stallbereich.
- Bei Pferdesportveranstaltungen sollte die Gruppe der Teilnehmer und Besucher nicht gemischt werden.

Sanitäre Anlagen:

- In allen Toilettenräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.
- Am Eingang der Toiletten muss durch gut sichtbare Aushänge darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Personen (Zahl in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs) aufhalten dürfen.
- Nach Möglichkeit sollten die Eingangstüren zu den Sanitärbereichen zur besseren Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen und Schließen geöffnet bleiben.
- Toilettensitze, Armaturen und Waschbecken müssen in kurzen Intervallen gereinigt werden. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien etc. ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. Toiletten sind regelmäßig auf Funktions- und Hygienemängel zu prüfen.
- Über den Waschbecken sollte die Anleitung zur richtigen Handdesinfektion gut sichtbar angebracht werden.

Gastronomie

- Der Veranstalter sollte für alle Helfer genügend Schutzausrüstung (Nase-Mund-Bedeckungen und Einmalhandschuhe) zur Verfügung stellen.
- Vor Beginn der Veranstaltung sind alle Helfer über die getroffenen Schutzmaßnahmen in ihrem Helferbereich aufzuklären und zu sensibilisieren.

Speisenzubereitung:

- Das Tragen von Einmalhandschuhen und Nase-Mund-Bedeckungen ist für alle Helfer der Speisenzubereitung Pflicht. Die Einmalhandschuhe sind zwischen unterschiedlichen Arbeitsvorgängen zu wechseln und die Hände mit Wasser und Seife zu waschen.
- Während der Veranstaltung sollte mit festen Teams in den unterschiedlichen Schichten gearbeitet werden. Dazu sind Arbeitsbereiche und –aufgaben möglichst abzugrenzen und zu entzerren (feste Aufgabenverteilung).
- Arbeitsmaterialien und -unterlagen sind häufig mit Spülmittel und heißem Wasser zu reinigen.
- Speisen müssen nach der Zubereitung (z.B. mit Klarsichtfolie) abgedeckt werden.
- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln, die für den Küchenbereich getroffen wurden, sollten schriftlich fixiert und für alle Helfer im Küchenbereich gut sichtbar aushängen.

Speisen- und Getränkeausgabe:

- Das Tragen von Einmalhandschuhen und Nase-Mund-Bedeckungen ist für alle Helfer der Speisenausgabe Pflicht. Die Einmalhandschuhe sind regelmäßig zu wechseln und die Hände mit Wasser und Seife zu waschen.
- Im Bereich der Speisenausgabe sind Schilder anzubringen, die auf das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange hinweisen. Hier sollte mit deutlichen Markierungen und ggf. vorgeschriebenen Wegeführungen gearbeitet werden.
- Um das Infektionsrisiko zu verringern, muss der Bereich zwischen Speisenausgabe und Gast mit Hilfe von Plexiglasscheiben oder anderen Materialien getrennt werden.
- Eine Selbstbedienung durch die Gäste ist nicht erlaubt; auch nicht an z.B. Kaffeemaschinen.
- Auf Speisekarten muss verzichtet werden. Angebote und Preise der Speisen und Getränke sind im Gastronomiebereich für den Gast gut sichtbar anzubringen.

- Vorbereitete Speisen müssen bis zur Ausgabe an den Gast im Rückraum der Speisenausgabe gut abgedeckt oder in einer Thekenvitrine mit Glaseinsatz aufbewahrt werden. Bei der Ausgabe der Speisen müssen diese wenn möglich mit einer Papierserviette abgedeckt werden.
- Besteck muss mit einer Papierserviette umwickelt an den Gast herausgegeben werden und darf nicht zur Selbstbedienung durch den Gast in Besteckkörben gelagert werden.
- Gläser und Tassen dürfen nicht am Trinkbereich angefasst werden, sondern möglichst weit unten.
- Kaltgetränke sollten nur in Flaschen angeboten werden.
- Zucker, Salz, Pfeffer, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch in Einzelportionen an den Gast ausgegeben werden.
- Das Kassieren und Ausgeben des Wechselgeldes darf zur Vermeidung von Körperkontakt nur über ein Schälchen/Körbchen abgewickelt werden. Pro Helferschicht ist eine feste Person für das Kassieren einzuteilen.
- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln, die für den Thekenbereich getroffen wurden, sollten schriftlich fixiert und für alle Helfer im Thekenbereich gut sichtbar aushängen.

Gastronomiebereich:

- Die Gastronomie darf nur im Außenbereich stattfinden.
- Die Tische sind so zu platzieren, dass zwischen den Tischen ein Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern eingehalten wird.
- Auf Tischdecken und Stoffservietten muss verzichtet werden.
- Auf den Tischen ist ebenfalls auf Gewürzstreuer, Öl- und Essigspender, etc. zu verzichten.
- Nach Verlassen des Tisches durch den Gast müssen die Tisch- und Stuhloberflächen gereinigt und desinfiziert werden.

Warendorf, den 2. Juni 2020