

Leitfaden

Umsetzung und Erstellung eines Hygienekonzeptes für Konzerte und Aufführungen in Theatern, Opern- und Konzerthäusern und anderen Einrichtungen

Grundlage: Verordnung zum Schutz
vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2
(Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO)

In der ab dem 11. Mai 2020 gültigen Fassung

Stand: 14. Mai 2020

Die Ausgangslage

Die erheblichen Einschränkungen des Kontaktverbotes und die bisherigen Maßnahmen im Rahmen der Corona-Pandemie haben einen Betrieb in Kultureinrichtungen in den letzten Wochen untersagt. Die am 08.05.2020 verfasste und zunächst bis 25.05.2020 gültige Mantelverordnung beinhaltet nun erste Ausnahmemöglichkeiten.

Auszug aus der CoronaSchVO

§ 8 Kultur

(1) In geschlossenen Räumen sind Konzerte und Aufführungen von Theatern, Opern- und Konzerthäusern und anderen Einrichtungen bis auf weiteres untersagt; die nach dem Landesrecht für Schutzmaßnahmen nach § 28 Absatz 1 des Infektionsschutzgesetzes zuständigen Behörden können auf der Grundlage eines strengen Hygienekonzepts Ausnahmen für Konzerte und Aufführungen mit bis zu 100 Zuschauern zulassen. Bei Aufführungen im Freien sind geeignete Vorkehrungen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Gewährleistung eines Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Personen (auch in Warteschlangen) sicherzustellen; in jedem Fall sind nicht mehr als 100 Zuschauer zulässig.

Im Klartext:

- Ausnahmen bis zu 100 Zuschauer möglich
- zwingende Erfordernis eines strengen Hygienekonzeptes
- Genehmigungsbedürftigkeit durch die Stadt Essen

Bei der **Erstellung eines Hygienekonzepts** möchten wir Sie mit der nachfolgenden Themensammlung unterstützen. Der Aufbau und die Inhalte sind mit dem Ordnungs- und dem Gesundheitsamt der Stadt Essen abgestimmt, so können Verfahren vereinfacht werden, da eine Einzelprüfung für jede Spielstätte unverzichtbar scheint. Für den gastronomischen Betrieb ist insbesondere die Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur Corona SchutzVO NRW maßgeblich.

Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Vorlagen wie z.B. für Aushänge in der Gastronomie oder eine Zuschauerliste mit entsprechendem Datenschutz-Hinweis zur Verfügung.

Hygienekonzept für Kultureinrichtungen

Inhalt

1. Grundsätzliches.....	3
2. Öffnungszeiten.....	3
3. Spielbetrieb.....	3
4. Kartenvorverkauf.....	4
5. Einlass / Auslass.....	4
6. Besucher-Leit-System.....	4
7. Garderobe.....	5
8. Platzbelegung / Abstandsregelungen / Kontaktdaten.....	5
9. Sanitäre Einrichtungen.....	6
10. Gastronomisches Angebot.....	6
11. Personal / Künstler.....	6
12. Küche / Service-Personal.....	7

1. Grundsätzliches

- Kontaktflächen wie Stühle, Tische, Speisekarten, EC-Karten-Geräte etc. werden grundsätzlich nach jedem Gästewechsel gereinigt. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc.
- Anbringung von Spuckschutz an entsprechenden Stellen (z.B. Kassenhäuschen)
- Es ist ein bargeld-/kontaktloses Bezahlen zu empfehlen
- Alle Gast- und Funktionsräume sind zu belüften

2. Öffnungszeiten

- Es sind keine speziellen Öffnungszeiten vorgesehen

3. Spielbetrieb

- Der Spielbetrieb und dessen Dauer liegt allein im Ermessen des Betreibers
- Der Betreiber hat lediglich Sorge dafür zu tragen, dass zwischen zwei Veranstaltungen genug Zeit liegt, sodass kein Besucheraustausch innerhalb oder in unmittelbarer Nähe der Location stattfindet und die Kontaktflächen und Gebrauchsgegenstände entsprechend der o.g. Schutz- und Hygienemaßnahmen gereinigt und desinfiziert werden können.

4. Kartenvorverkauf

- Online-Ticketing wird empfohlen mit Abfrage von personenbezogenen Daten (Name, Adresse, Erreichbarkeit etc.)
- Der Kartenverkauf sollte möglichst pro Tisch-Gruppe erfolgen.
 - o Ein Zusammentreffen von Verwandten ersten Grades ist, unabhängig von der Anzahl der Personen und Haushalte in denen sie leben, möglich.
 - o Ein Zusammentreffen von Personen, bei denen keine Verwandtschaft ersten Grades vorliegt, ist nur gestattet, wenn sie aus maximal zwei verschiedenen Haushalten stammen. Auch hier gibt es keine Personenbegrenzung, da dies abhängig von denen im Haushalt lebenden Personen ist.

Zur Absicherung des Betreibers sollte darauf möglichst in den Kaufbedingungen hingewiesen werden, jedoch muss der Besucher dies beachten und im Zweifel verantworten.

5. Einlass / Auslass

- Im Bereich vor und in der Location sind Aushänge anzubringen, die kurz und übersichtlich die wesentlichen Verhaltensregeln darstellen:
 - o Niesetikette
 - o Wahrung des Mindestabstandes von 1,5m
 - o Händewaschen / -desinfizieren
 - o Gäste werden zum Platz geführt etc.

Der Betreiber der Location ist für die Einhaltung der Regeln verantwortlich und muss die Gäste entsprechend darauf hinweisen

- Zur Einhaltung der Abstände in Wartebereichen vor der Location kann der Betreiber dies auch mit Abstandsmarkierungen von min. 1,5m zu kennzeichnen
- Gäste werden kontrolliert eingelassen und direkt ihrem Platz zugewiesen (Sitzplatzpflicht)
- Gäste müssen nach Betreten der Location die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung von Desinfektionsmittel min. „begrenzt viruzid“)
- Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale ist zu verzichten
- Gäste mit Symptomen wird kein Zutritt zur Location gewährt
- Es wird empfohlen, dass die Gäste beim Betreten und Verlassen der Location einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Auf dem Weg zur Toilette ist dies nicht zwingend erforderlich, aber u.U. sinnvoll, insbesondere bei Einschränkungen der Gangbreiten
- Gäste, die nicht bereit sind die Regeln einzuhalten, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren

6. Besucher-Leit-System

- Gäste werden durch Personal direkt ihrem Platz zugewiesen, sodass keine Besucher-Ansammlungen im Eingangsbereich oder in den Gängen entstehen
- Die Gänge zum Ein-/Ausgang müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5m – Abstandes zu anderen Personen auf dem Gang oder den an den Tischen sitzenden Personen eingehalten werden kann. In stark frequentierten Bereichen (Ein-/Ausgängen, Toiletten) sollten Abstandsmarkierungen (z.B. in Form von Boden-Markierungen) angebracht werden
 - o Der Abstand muss grundsätzlich bei nicht nur kurzfristigen Begegnungen eingehalten werden. Für Gänge reichen die Abstände von 1,5m. Wenn ein

Mitarbeiter oder Gast kurz an einem anderen Mitarbeiter oder Gast vorbei geht, ist dies unproblematisch. An „Engstellen“, z.B. vor der Toilette o.ä. muss darauf geachtet werden, dass es nicht zu Wartezeiten kommt. Ein Instrument sind z.B. „Einbahnstraßenregelungen“ oder, wenn nur eine Toilette vorhanden ist, eine Koordination, z.B. über einen Schlüssel, Münzsystem o.ä.

7. Garderobe

- Es wird empfohlen, Garderoben geschlossen zu halten. Masken, Taschen und Jacken können auf den Stühlen im Saal abgelegt werden

8. Platzbelegung / Abstandsregelungen / Kontaktdaten

1. Ziel: Einhaltung der 1,50m Abstandsregelung zwischen den Besuchergruppen
2. Ziel: 4 Wochen Dokumentation: Wer hat wann und wie lange wo mit wem gegessen? Dafür müssen ggf. Räume umgebaut oder Tische reduziert werden. Kontaktdatenlisten müssen geführt und Raumskizzen angelegt werden.

- Tische

- o Mindestabstand 1,5m (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen)
- o Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung der Viren verhindert (z.B. Plexiglasscheiben)
- o Blumen / Deko auf den Tischen ist weiterhin gestattet, muss ebenfalls gereinigt werden

- Kontaktdatenlisten

Kundenkontaktdaten sowie Zeiträume des Aufenthalts sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegenden Listen (einschl. Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren

- o Name
- o Wohnort
- o Erreichbarkeit
- o Dauer des Aufenthalts
- o Einverständniserklärung Datenschutz

Empfehlung: übersichtliche Sortierung der Besucher z.B. in einem Order tagesweise Ablage der Kontaktlisten inkl. Skizze (wer saß wo?)

- Raumskizze

- o Über Tischanordnung und Bewegungsflächen (ständige Anpassung der Skizze bei Veränderung der baulichen Struktur) ist eine Skizze anzufertigen
- o Handschriftliche Skizze gilt als ausreichend, sofern die Abstände deutlich erkennbar sind
- o Die Raumskizze ist vor Ort vorzuhalten

9. Sanitäre Einrichtungen

- In Sanitarräumen sind folgende Artikel vorzuhalten:
 - o Handdesinfektionsmittel (min. „begrenzt viruzid“)
 - o Flüssigseife
 - o Einmalhandtücher
- Sanitarräume sind i.d.R. min. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört eine sichere Abfallentsorgung

10. Gastronomisches Angebot

- Es ist ein normaler Service möglich (Gäste bekommen Teller / Gläser vom Personal hingestellt)
- Es werden nur Tellergerichten serviert, kein Buffet
- Gebrauchsgegenstände (z.B. Besteck oder Zahnstocher) darf nicht offen in einem Glas / Becher / Besteckkasten o.ä. für jeden zugänglich sein (Besteck für den einmaligen Gebrauch darf eingedeckt auf dem Tisch liegen, es wird jedoch das Einwickeln in eine Serviette empfohlen)
- Gebrauchte Textilien (z.B. Tischdecken, Stoff-Servietten etc.) sind nach jedem Gästeaustausch zu wechseln
 - o Wäsche mind. mit 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius zu waschen

11. Personal / Künstler

- Alle Mitarbeiter/Künstler sind im Vorfeld über die aktuell geltenden Hygienemaßnahmen zur Reduzierung von Infektionsrisiken im Sinne des Infektionsschutzgesetzes zu unterweisen
- Mitarbeiter mit Kontakt zu Gästen müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen, dieser ist vom Arbeitgeber in ausreichenden Mengen vorzuhalten und dem Mitarbeiter / Künstler zur Verfügung zu stellen
- Einhaltung der Abstandsregelungen von min. 1,5m zwischen den Personen ist erforderlich
Abstandsregelungen gelten auch während der Pausenzeiten!
- Kontakt zwischen dem Personal / den Künstlern möglichst vermeiden:
 - o Anpassung der Arbeitszeiten der Mitarbeiter / Auftritten der Künstler (Beginn und Ende zu unterschiedlichen Zeiten) ist zu empfehlen, sodass der Kontakt an Knotenpunkten (z.B. Umkleiden) verringert wird
 - o Zuweisung bestimmter Pausenzeiten ist zu empfehlen
 - o Mitarbeiter / Künstler sollten in möglichst gleichbleibenden Teams / Besetzungen arbeiten, damit die Ansteckungskette gering gehalten wird
 - o Unnötige abteilungsübergreifende Handlungen sind zu vermeiden
- Garderoben:
 - o BGN empfiehlt je einen Spind für Privat und einen für Arbeitskleidung pro Mitarbeiter / Künstler. Grundsätzlich ist es auch zugelassen, einen gesonderten Platz für die Privat-Garderobe der Mitarbeiter / Künstler und einen für ihre Arbeitskleidung vorzuhalten
 - o Mitarbeiter / Künstler sollten angewiesen werden, möglichst in Arbeitskleidung zur Arbeit zu erscheinen

- Mitarbeiter- / Künstler-Garderoben sollten, nach Möglichkeit, nur von einer Person betreten werden
- Sitz- / Schmink-Plätze sind so anzuordnen bzw. entsprechend abzusperren, dass der Mindestabstand zwischen zwei gleichzeitig anwesenden Personen min. 1,5m (zzgl. Bewegungsraum) beträgt. Idealerweise sind die Plätze durch eine Plexiglasscheibe voneinander zu trennen und / oder nur jeder zweite Platz zu nutzen
- Mitarbeitern / Künstlern, die Symptome aufweisen wird der Zutritt zum Arbeitsplatz verwehrt und das Aufsuchen einen Arztes empfohlen
- Nach jedem direkten, unvermeidlichen Kontakt zu Personen sollte Händewaschen/-desinfektion (min. „begrenzt viruzid“) erfolgen, ansonsten alle 30 min. (nachweisbar durch einfache Eintragslisten)

12. Küche / Service-Personal

- Alle Mitarbeiter sind im Vorfeld über die aktuell geltenden Hygienemaßnahmen zur Reduzierung von Infektionsrisiken im Sinne des Infektionsschutzgesetzes zu unterweisen
- Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist zu empfehlen, dieser ist vom Arbeitgeber in ausreichenden Mengen vorzuhalten und dem Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen
- Einhaltung der Abstandsregelungen von min. 1,5m zwischen den Personen ist erforderlich. Bitte beachten: Abstandsregelungen gelten auch in Pausenzeiten!
- Spülvorgänge müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden
- Mitarbeiter mit Kontakt zu Gästen müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen
- Nach jedem Abräumen von Speisegeschirr sollen Händewaschen / -desinfektion (min. „begrenzt viruzid“) erfolgen, ansonsten alle 30 min. (nachweisbar durch einfache Eintragslisten)
- Kühlhäuser und Lagerräume sollten nach Möglichkeit nur einzeln betreten werden
- Nach jedem Abräumen von Speisegeschirr sollte Händewaschen/-desinfektion (min. „begrenzt viruzid“) erfolgen, ansonsten alle 30 min. (nachweisbar durch einfache Eintragslisten)