 Handball-Sport-Club Bad Neustadt e. V.	Stand 28.08.2021	Ident-Nr. HSC-VA03-Rev01	Seite 1 / 4
	Hygieneschutzkonzept Catering		

Hygieneschutzkonzept Catering

des




Handball-Sport-Club
Bad Neustadt e. V.



Handball-Sport-Club
Bad Neustadt GmbH & Co KG

28.08.2021, gez. A. Sammetinger	31.08.2021, gez. Volker Thiel	31.08.2021, gez. Eduard Mardian
Datum, Ersteller	Datum, Vorstand:	Datum, Geschäftsführung:

 Handball-Sport-Club Bad Neustadt e. V.	Stand 28.08.2021	Ident-Nr. HSC-VA03-Rev01	Seite 2 / 4
	Hygieneschutzkonzept Catering		


Ansprechpartner zum Hygienekonzept:	Ansprechpartner für die Einhaltung des Hygieneschutzkonzeptes vor Ort:
Alexander Sammetinger Mönchsweg 9 97616 Bad Neustadt Tel.: 0 97 71-6 00 80 75 Fax: 0 97 71-6 00 62 24 Mobil: 01 60/97 61 42 66	Jeweils zuständige Person wird innerhalb der Halle durch ein Schild ausgewiesen.

1.1 Organisatorisches

- Durch Vereinsmailings, Schulungen und durch Veröffentlichung auf der Website ist sichergestellt, dass alle Helfer im Cateringbereich ausreichend informiert sind.
- Für die Einhaltung der Regelungen während des Caterings sind der Vereinsvorstand des e. V. sowie die Geschäftsführung der GmbH & Co KG verantwortlich.
- Die Einhaltung der Regelungen wird hierbei regelmäßig überprüft. Bei Nichtbeachtung erfolgt ein Platzverweis.

1.2 Helfer im Cateringbereich

- Für alle Helfer im gesamten Bereich der Essens- und Getränkeausgabe sowie in der Küche gilt Maskenpflicht.
- Für das Zubereiten der Speisen sind feste Helfer einzuteilen (keine Vermischung) und es müssen Einmalhandschuhe getragen werden.
- Die Helfer werden angehalten, regelmäßig Hände zu waschen und diese auch zu desinfizieren.
- Die Ausgabe von Essen sowie Getränken erfolgt in Einweggeschirr oder Servietten, Getränke u.a. auch aus Flaschen.
- Bei der Essensausgabe müssen Einweghandschuhe getragen werden.
- Regelmäßige Desinfektion sowie Reinigen der Kontaktflächen (Tische, Stühle Türklinen).
- Alle Gerätschaften (Küche, Essens-/Getränkeausgabe) sind nach Gebrauch zu säubern und zu desinfizieren.

 Handball-Sport-Club Bad Neustadt e. V.	Stand 28.08.2021	Ident-Nr. HSC-VA03-Rev01	Seite 3 / 4
	Hygieneschutzkonzept Catering		

1.3 Regelungen für unsere Gäste

- Die Mindestabstandsregelung von 1,50m ist einzuhalten.
- Im Allgemeinen gilt die Husten- und Niesetikette.
- Für Personen, die den Cateringbereich betreten, besteht Maskenpflicht.
- Die Essens- und Getränkeausgabe erfolgt in einem Einbahnwegesystem (siehe Anlage 1)
- An den ausgewiesenen Sitzplätzen kann die Maske abgenommen werden (siehe Anlage 1).
- Auf den Toiletten gilt Maskenpflicht.
- Die maximale Anzahl an Personen zum Zutritt der Toilette ist zu beachten und zu kennzeichnen:

Damentoilette	Foyer:	4 Personen
Herrentoilette	Foyer:	4 Personen
- Es sind die entsprechenden Kennzeichnungen und Beschilderungen zu beachten.

2. Mitgeltende Unterlagen zu diesem Hygieneschutzkonzept

- HSC-FOR31-Helferliste Catering

Anlage 1 (Achtung: Die Zeichnung ist nicht maßstabsgetreu, daher wirken die Abstände zwischen den Tischen geringer, als sie es tatsächlich sind)

