



Eberswalde, den 121.06.2020

## **Hygiene-Konzept zur Vermeidung der Ausbreitung des Corona-Virus des Vereins „Die Mühle e.V.“**

1. Vorwort
2. Abstandsregelung (Eintritt, Sitzplatz)
3. Händehygiene und Sanitärraum
4. Gastronomie / Küche
5. Regelung der Ausstellungen
6. Regelung der Konzerte / Lesungen / Workshops
7. Regelung Backofen-Tage

### 1. Vorwort

Der Vorstand des Vereins „Die Mühle e.V.“ hat laut der Verordnung des Landes Brandenburg, um die Verbreitung des Corona Virus zu verhindern, ein Hygiene-Konzept erarbeitet und Maßnahmen getroffen. Die Vereinsmitglieder wurden darüber informiert, das Konzept zu lesen und danach zu handeln.

Da laut der Brandenburger Verordnung die Maskenpflicht nur in öffentlichen Verkehrsmitteln sowie im Einzelhandel besteht, verweisen wir auf das freiwillige Tragen von Schutzmasken. Ausnahme besteht für die Mitglieder der Backofen-Gruppe (siehe dort)

### 2. Abstandsregelung

In den Ausstellungsräumen und im Veranstaltungsraum wurden auf dem Fußboden die vorgeschriebenen Abstände von 1,5m mit Klebeband markiert.

Im Veranstaltungsraum wurde die Anzahl der Tische und Stühle reduziert um die Abstände einhalten zu können.

Bei Ausstellungen verzichten wir bis auf weiteres auf die Vernissage. Das bedeutet auch, dass wir kein Büfett und keine Getränke anbieten.

Der Ein- und Ausgang wurde getrennt.

Auch bei Konzerten und Lesungen wird darauf geachtet, dass beim Einlass nicht mehrere Menschen dicht zusammen stehen.

### 3. Händehygiene und Sanitärraum

Um die notwendige Händehygiene allen Besuchern zu ermöglichen, haben wir im Sanitärraum einen Dosierautomat für Flüssigseife und einen Spender für Papierhandtücher angebracht. Für benutzte Papierhandtücher gibt es einen Abwurfbehälter. Die Entsorgung des Behälters über den Hausmüll erfolgt mit Schutzhandschuhen und anschließender Händedesinfektion.

Ein Händedesinfektionsmittel steht den Benutzern der Toiletten zur Verfügung. Bei Veranstaltungen wird vorher und nachher ein Mitglied im Sanitärraum das Waschbecken, die Türklinken und die WCs, mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfizieren.

Ein Übersichtsplan mit Piktogrammen ist sichtbar angebracht.

Um die Besucher an die notwendigen Hygieneregeln (Händehygiene und Husten-Etikette) zu erinnern, ist ebenfalls eine Übersicht mit Piktogrammen angebracht.

### 4. Gastronomie und Küche

Es werden bis auf weiteres keine Speisen zubereitet und Getränke vom Verein „Die Mühle e.V.“ angeboten.

(Ausnahme Backofen-Tage)

Ist bei Veranstaltungen, wie Lesung das „Weinkontor“ vor Ort, dann sind Herr und Frau Maaß für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich.

### 5. Regelungen der Ausstellungen

Der Aufsicht habende wischdesinfiziert vor Öffnung und zum Ende des Ausstellungsdienstes das Waschbecken, die Türklinken und die WCs.

Während der geöffneten Ausstellungen achtet der Aufsicht habende auf die Einhaltung des Mindestabstands im Ausstellungsraum und im Eingang.

Es wird kein Kaffee und Kuchen angeboten.

### 6. Regelung der Konzerte / Lesungen / Workshops

Für Veranstaltungen werden vorab Plätze über die Internetseite des Vereins reserviert. Alle Besucher füllen einen Anwesenheitsnachweis entsprechend der SARS-CoV-2-Umgangsverordnung aus, der Nach- und Vorname, Anschrift und E-Mail oder Telefon enthält. Diese Erklärung wird von uns vier Wochen lang verschlossen aufbewahrt oder der Gesundheitsbehörde auf Verlangen herausgegeben. Nach Ablauf von vier Wochen wird die Erklärung vernichtet.

Der Einlass-Dienst wischdesinfiziert vor Öffnung und zum Ende der Veranstaltung das Waschbecken, die Türklinken und die WCs.

Individuell bietet der Weinkontor Getränke an. Für die Einhaltung der Hygienevorschriften und Abstandsregeln am Stand sind Herr und Frau Maaß Eigenverantwortlich.

### 7. Regelung Backofen-Tage

Die Mitglieder der „Schwärzbäcker“ werden vor dem ersten Backtag in diesem Jahr von Ines Frank (Hygienefachkraft) in Bezug auf Lebensmittelhygiene lt.

Infektionsschutzgesetz und Händehygiene, Mundschutz, saubere Kleidung und Schürze (persönliche Hygiene) belehrt und sichern mit Unterschrift die Einhaltung zu. Sie dürfen nur am Backtag teilnehmen, wenn sie gesund sind.

Bevor sie am Backtag mit dem Vorbereiten beginnen, müssen sie nach Reinigung der Hände diese desinfizieren und Schutzhandschuhe tragen. Alle Arbeitsflächen sind vor Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Bei den Tätigkeiten ist ein Mundschutz zu tragen. Ist der Mundschutz durchfeuchtet, muss er gewechselt werden.

Am Stand wird ein Spritzschutz angebracht. Beim Verkauf des Brotes müssen Schutzhandschuhe getragen werden. Haben die Schutzhandschuhe Läsionen, müssen sie gewechselt werden. Benutzte Handschuhe sind zu entsorgen.

Nach Ende des Backtages müssen alle Arbeitsflächen gereinigt und desinfiziert werden.

Es ist ein separater Hygieneplan für die Backofengruppe vorhanden.

Glück zu!

Der Vorstand