

Schutz- und Hygienekonzept

Veranstaltung: Offene Bühne des Zeitform e.V. im Außenbereich des Café Contrast

Kommunikation des Konzepts

1. Mitwirkende werden gesondert über die Hygienebestimmungen für die Bühne und auf dem Weg dorthin aufgeklärt.
 2. Das Publikum erhält per Newsletter und zu Veranstaltungsbeginn eine Information zu den geltenden Maßnahmen.
 3. Der Verein beauftragt eine Person aus den eigenen Reihen damit, auf die Einhaltung des vorliegenden Konzepts zu achten.
 4. Insbesondere die österreichischen Beteiligten werden per Newsletter auf die in Bayern geltenden Regeln, speziell auf Abstandsregel und Maskenpflicht, aufmerksam gemacht.
-

Gültigkeitsbereich

Dieses Konzept gilt zusätzlich zum Konzept des Gastronomiebetriebs ab 60 Minuten vor Vorstellungsbeginn bis zur Abmoderation. Vor und nach dieser Zeit findet das Konzept des Gastronomiebetriebs ohne Erweiterung Anwendung.

Einhalten der Abstandsregeln

1. Bei allen Aufführungen durch mehr als eine Person gilt ein Abstand von 2 m auf der Bühne, sofern sie nicht im selben Haushalt leben.
 2. Für das Publikum gelten während der Vorstellung die Bestimmungen des gastronomischen Betriebs.
 3. Sitzgelegenheiten und Tische müssen an ihrem fest markierten Platz bleiben. Hierüber wacht der gastronomische Betrieb.
 4. Um einen unkontrollierten Zustrom von Publikum und damit eine Gefährdung des Abstands zu vermeiden, wird der Veranstaltungsort sichtbar vom Rest des Platzes abgegrenzt.
-

Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

1. Auf dem Weg zur Bühne und beim Abgang zurück zum Platz ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung verpflichtend.
 2. Bei Bedarf erhalten Personen ohne Mund-Nase-Bedeckung diese am Einlass.
 3. Für das Publikum gelten die Bestimmungen des gastronomischen Betriebs, d.h. Maskenpflicht bis zum Einnehmen des Platzes sowie beim Erheben und auf dem Weg zu den Sanitäranlagen.
-

Desinfizieren und Reinigen

1. Handdesinfektionsmittel steht hinter der Eingangstür des Cafés zur Verfügung.
2. Auf der Bühne gemeinsam genutzte Mikrofone, Stative, Tische, Notenständer und ähnliche Kontaktflächen werden nach jeder Nutzung mithilfe eines Desinfektionstuchs gereinigt.
3. Jedes Mikrofon erhält vor jedem Gebrauch eine neue Folienbedeckung.
4. Sind am Technikaufbau und Technikabbau mehrere Personen beteiligt, sind Einweghandschuhe zu tragen. Die Handschuhe stellt das Café zur Verfügung.

5. Die Sanitäreinrichtungen des gastronomischen Betriebs müssen ausreichend Seife und Einweghandtücher bereitstellen. Es gelten die Bestimmungen zur Sanitäreinrichtung laut Hygienekonzept des Cafés.

Registrierung und Kontrolle

1. Der gastronomische Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Zuschauerinnen und Zuschauer gemäß seines Hygienekonzepts und achtet auf die Einhaltung des §2 im 6. BaylfSMV.
2. Die personenbezogenen Daten werden vom gastronomischen Betrieb für die Dauer von vier Wochen sicher verwahrt und danach vernichtet, sollte es keine Anfrage von Behörden geben.
3. (1) Der gastronomische Betrieb nimmt die Zählung der anwesenden Personen vor. (2) Ist die Höchstzahl der zulässigen Personen im Publikum erreicht, d.h. 100 Personen, informiert er umgehend den Vereinsvorstand oder die für die Hygiene Einhaltung verantwortliche Person, welche die Schließung der Veranstaltung für weitere Gäste veranlassen.

Kasse

1. Das sonstige Herumreichen des Spendenkorbs für die Veranstaltung wird ersetzt durch eine fest installierte Kasse am Ausgang, die regelmäßig desinfiziert wird und in die das Publikum Spenden einzahlen kann.

Maßnahmen bei Verstößen

1. Stellt die für Hygiene verantwortliche Person einen Verstoß gegen die im Konzept festgelegten Regeln fest und wird einer Ermahnung nicht nachgekommen, kann sie einen Platzverweis aussprechen.