

Merkblatt für Veranstaltungen
(zu Hause und in der Gastronomie)

Stand: 13.07.2020 (mit 1. Änderung vom 24.07.2020)

(Änderung vom 24.09.2020)

**Beim Einsatz von Schaustellerbetrieben sind zusätzlich die
„Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Schaustellerbetriebe“ vom 23.09.2020 zu beachten!**

	RVO	Anzuwendende Hygienekonzepte		
		Veranstaltungen ¹	Gastronomie ²	Kultur ³
1. Anmeldung der Veranstaltung				
1. JA: ab 20 Personen (Ausnahme siehe NEIN) 2. NEIN: - ausgehend von einer Bezugsperson: nur den familiären Bezugskreis sowie höchstens Angehörige eines weiteren Haushalts (insgesamt auch über 20 Personen) - bis 10 Personen (soziale Bezugsgruppe)	§ 6			
3. WER: der Veranstalter 4. Wann: 72 Stunden vorher 5. Wo: ordnungsamt@ottweiler.de , TelNr.: 06824 300812 6. Was: Ort, Zeit, Dauer, Inhalt der Veranstaltung, Besucherzahl, Erreichbarkeit des Veranstalters während der Veranstaltung, (siehe hierzu Anmeldeformular) und geplante Hygienemaßnahmen (Hygienekonzept)		Ziffer 2.		
7. Der Veranstalter hat Maßnahmen zu treffen um die Ordnung und Einhaltung der Regelungen sicherzustellen.		Ziffer 6.		

¹ Rahmenkonzept zum Hygienemanagement bei Veranstaltungen vom ~~26.06.2020~~ **23.09.2020**

² Hygieneplan der Landesregierung für Gaststätten und Beherbergungsstätten vom ~~28.06.2020~~ **24.09.2020**

³ Hygienekonzept für den Proben- und Übebetrieb von Theatern, Opern- und Konzerthäusern sowie für andere Einrichtungen und Vereine oder Gruppierungen, die Aufführungen veranstalten sowie den Veranstaltungsbetrieb vom 26.06.2020

	RVO	Anzuwendende Hygienekonzepte		
		Veranstaltungen	Gastronomie	Kultur
2. Abstandswahrung				
1. Grundsätzlich 1,50m	§ 1			
2. Ausgenommen sind Kontakte zu <ul style="list-style-type: none"> a. Angehörigen des eigenen Haushalts, b. Ehegatten, Lebenspartnern und Partnern einer nichtehelichen Lebensgemeinschaft sowie Verwandten in gerader Linie, Geschwistern, Geschwisterkindern, und deren jeweiligen Haushaltsangehörigen (familiärer Bezugskreis) 				
3. 5 m ² je Besucher bei dynamischen Veranstaltungen		Ziffer 7.		
4. Abweichung bei statischen Veranstaltungen möglich				
5. Abstandsregeln und Gruppengrößen am Tisch gem. RVO			Ziffer 1.11	
6. in geschlossenen Räumen: mit Gesang: 3m seitlich und in Ausstoßrichtung je Sänger und zum Publikum mit Orchester: zwischen 1,5 m und 2 m je Musiker und zum Publikum mit Tanzgruppe: 2m je Tänzer und zum Publikum		Ziffer 11.		I a) 7. ff
7. Im Freien: mit Gesang: 2m seitlich und in Ausstoßrichtung je Sänger und zum Publikum mit Orchester: zwischen 1,5 m und 2 m je Musiker und zum Publikum mit Tanzgruppe: 2m je Tänzer und zum Publikum				I b) 5. ff
8. beim Tanzen: Grundsätzlich 1,50m Ausnahmen: familiärer Bezugskreis in Gruppen bis 35 Personen auch körpernah Eine spätere Durchmischung des familiären Bezugskreisen mit den Gruppen oder zwischen den Gruppen ist unzulässig.	§ 7 (3)			
9. Abstand von Gästen ohne Mund-Nasen Beckung zu Schankanlagen, Lebensmitteln, Gläsern, Geschirr und ähnlichem von mindestens 1,50m			Ziffer 1.13	

	RVO	Anzuwendende Hygienekonzepte		
		Veranstaltungen	Gastronomie	Kultur
3. Mund-Nasen Bedeckung				
1. Ist zu tragen von Teilnehmern und sonstigen Personen		Ziffer 8.		
2. Ausnahme bei Einhaltung der entsprechenden Mindestabstände von 1,5m bis 3m: - bei fest zugeordnetem Platz (Tischordnung), - Künstler, Vortragende während eines Auftritts sowie Mitarbeiter				
4. Hygienemaßnahmen				
1. Am Eingang zum Veranstaltungsbereich sind Handwaschmöglichkeiten, alternativ Händedesinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid) kostenfrei bereitzustellen		Ziffer 4.		
2. Keine Warteschlangenbildung		Ziffer 4.		
3. Im Eingangsbereich Hinweise auf Hygieneregeln aushängen		Ziffer 4.		
4. gute Belüftung der Veranstaltungsstätte, daher vorzugsweise im Freien		Ziffer 10.	Ziffer 1.12	
5. frische Teller, Besteck und ähnliches dürfen nicht durch andere Gäste berührt werden			Ziffer 1.14	
5. Teilnehmerbeschränkungen				
1. in geschlossenen Räumen ab 24.08.2020 mit bis zu 450 Personen	§ 6 (2) u. (3)			
unter freiem Himmel ab 24.08.2020 mit bis zu 900 Personen				
2. die zulässige Höchstzahl an Personen beinhaltet alle anwesenden Personen: Teilnehmer und Personal bzw. Darbietende und sonstige anwesende Personen. Es zählen alle am Veranstaltungstag anwesenden Personen, auch wenn sich deren Besuch zeitlich nicht überschreitet.		Ziffer 3.		

	RVO	Anzuwendende Hygienekonzepte		
		Veranstaltungen	Gastronomie	Kultur
6. Speisen und Getränke				
1. sind zulässig		Ziffer 12.		
2. Gläser und Geschirr sind bei mindestens 60°C zu spülen, vorzugsweise Geschirrspüler			Ziffer 1.10	
3. Thekenbetrieb/ Aufenthalt an Theke ist zulässig unter - Einhaltung Mindestabstand und - Gruppengröße gem. RVO			Ziffer 1.13	
4. Buffets mit Selbstbedienung sind zulässig, wenn die Gäste vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine MNB sowie Einmalhandschuhe zu tragen. wenn ausschließlich portionierte Speisen in entsprechenden Portionsgefäßen angeboten werden. 5. Ebenso ist sicherzustellen, dass frische Teller, Besteck und ähnliches nicht von anderen Gästen berührt werden können (z. B. durch Eindecken am Tisch, kein Wühlen im Besteckkasten). Eine Entnahme von Speisen aus größeren Behältnissen oder von Platten durch den Gast ist unzulässig. 6. Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen			Ziffer 1.14	
7. Kontaktnachverfolgbarkeit				
1. Maßnahmen zur Vollständigen Nachverfolgbarkeit sind zu treffen, dabei Angabe von a. Vor- und Familienname, b. Wohnort, c. Erreichbarkeit je eines Vertreters der anwesenden Haushalte (Telefonnummer) d. Ankunftszeit 2. Aufbewahrung 4 Wochen 3. Aushändigung NUR auf Anforderung des Gesundheitsamtes	§ 3 (1) f.	Ziffer 5.	Ziffer 1.4	I