



Coronavirus: Leitfaden zur Wiederzulassung von Besuchern bei Vereinsveranstaltungen im Freien

Die Deutsche Reiterliche Vereinigung (FN) e.V. und ihre angeschlossenen Mitgliedsorganisationen stehen ausdrücklich zum bestmöglichen, verantwortungsvollen Umgang mit der Corona-Pandemie und der gesamtgesellschaftlichen Verantwortung in diesen schweren Zeiten.

Dieser Leitfaden dient als Hilfestellung für die erneute Ausrichtung von Vereinsveranstaltungen mit Besuchern im Freien. Es gelten die allgemeinen behördlichen Vorgaben für den Publikumsverkehr auf Sportanlagen und die besonderen Regelungen für Sportveranstaltungen.

Die maximale Personenzahl richtet sich nach den behördlichen Vorgaben bzw. Obergrenzen zur Abgrenzung einer Großveranstaltung.

In den Corona-Schutzverordnungen der Länder sind entweder eine fest Zahl an zusätzlich zugelassenen Besuchern vorgegeben, Besucher noch nicht zugelassen oder insgesamt eine maximale Personenzahl für die Veranstaltung vorgegeben. Diese richtet sich dann nach der Größe des Veranstaltungsgeländes und schließt Beteiligte (Organisationspersonal, Helfer, etc.) ein.

Zur Einhaltung des vorgegebenen Mindestabstands, kann bei kleineren Außengeländen die zugelassene Besucherzahl deutlich unterhalb der Abgrenzung zu einer Großveranstaltung liegen.

Die für Sie aktuell gültige Corona-Schutzverordnung finden Sie unter [bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198](https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198)

Allgemeines:

Für die Veranstaltung ist ein nachvollziehbares, detailliertes **Hygienekonzept** unabdingbar. Zudem ist in einigen Bundesländern auf Basis des Hygienekonzeptes vor der Veranstaltung eine Erlaubnis zur Durchführung bei den lokalen Behörden (Ordnungs- und/oder Gesundheitsamt) einzuholen.

In den Bundesländern in denen keine Genehmigungspflicht besteht, raten wir dennoch, frühzeitig den Kontakt mit den örtlichen Behörden aufzunehmen und dort das Hygienekonzept vorzustellen.

Die geltenden behördlichen **Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben** (z.B. Abstandsregelungen) sind zu jeder Zeit einzuhalten.

Die Möglichkeiten für die **Gastronomie** orientieren sich an den Vorgaben des jeweiligen Bundeslandes. Wenn Gastronomie aufgrund gültiger kommunaler Vorschriften zugelassen ist, sind die entsprechend gültigen Empfehlungen und Vorschriften einzuhalten.

Personen mit Krankheitssymptomen von Corona oder anderen ansteckenden Erkrankungen dürfen die Veranstaltung nicht besuchen.

Hygiene- und Infektionsschutzkonzepte:

Für die Einhaltung der Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben ist grundsätzlich der Veranstalter verantwortlich. Er muss für die Umsetzung einen Infektionsschutz-Beauftragten benennen. Der Infektionsschutz-Beauftragte ist auch Ansprechpartner für Besucher sowie für die Behörden.

Die einzelnen Corona-Schutzverordnungen der Länder machen unterschiedliche Vorgaben. Beispielhaft kann es eine Vorgabe von m² Flächen pro Besucher geben, die sich jeweils auf die für Besucher freigegebene Fläche bezieht.

Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände muss zwischen den Personen der gesetzlich vorgeschriebene Mindestabstand (auch in Warteschlangen z.B. in und vor sanitären Einrichtungen) eingehalten werden, wenn es sich nicht um Verwandte in gerader Linie, Geschwister, Ehegatten, Lebenspartnerinnen und Lebenspartner oder eine Begleitung einer minderjährigen und/oder unterstützungsbedürftigen Personen handelt.

An ausgewiesenen Stellen des Geländes, an denen die Mindestabstände nur schwer einzuhalten sind, ist das Tragen eines Mundschutzes Pflicht.

Informationstafeln zum infektionsschutzgerechten Verhalten sollten für die Besucher gut sichtbar auf dem gesamten Veranstaltungsgelände angebracht werden. Hier sollte der Umgang mit einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgeführt sein. Das Tragen richtet sich ebenfalls nach den Corona-Verordnungen der Bundesländer und reicht von der Verpflichtung, dass alle Besucher eine solche zu tragen bis hin, dass diese nur in Verdichtungsbereichen (z.B. Toiletten oder Durchgangsgänge auf dem Gelände) zu tragen sind.

Mehrere Desinfektionsstationen mit Desinfektionsspender, Papiertücher und Mülleimer sollten auf dem gesamten Veranstaltungsgelände aufstellen sein.

Das Hygienekonzept der Veranstaltung sollte aushängen. Bei Missachtung kann der Veranstalter von seinem Hausrecht Gebrauch machen.

Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit aller Anwesenden ist sicherzustellen. Zur Gewährleistung ist die Veranstaltungsleitung verpflichtet, alle Kontaktdaten (Name, Adresse und Telefonnummer) sowie den Zeitraum des Aufenthalts (An- und Abreise) schriftlich zu erfassen und für vier Wochen aufzubewahren.

Die Daten sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und nach Ablauf von vier Wochen vollständig zu vernichten. Die Daten sind im Bedarfsfall der zuständigen Behörde auf Verlangen unverzüglich und kostenfrei zur Verfügung zu stellen.

Die Registrierung sollte an zentralen und für den Besucher gut kenntlich gemachten Punkten der Anlage (z.B. Einfahrten) erfolgen. Um etwaige Vorgaben von Besucherhöchstzahlen nachhalten zu können, ist die Vergabe einer entsprechenden Anzahl an Zutrittsbändchen eine gute Option.

Wegeführung:

Auf Engstellen des Anlagengeländes ist eine sinnvolle Wegeführung mit vorgegebenen Laufrichtungen, zur Einhaltung des Mindestabstands zwischen Personen in allen Situationen, zu installieren. Die Wegeführung ist für den Besucher gut nachvollziehbar zu kennzeichnen.

In Bundesländern, in denen es eine behördliche Quadratmeter-Vorgabe pro Besucher gibt, muss anhand von Anlagen- bzw. Geländeplänen im Vorfeld die für Besucher freigegebenen Flächen eingeplant und in qm umgerechnet werden. Diese sind im Plan und auf der Anlage sichtbar zu machen.

Sitzgelegenheiten für Besucher müssen den Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern in alle Richtungen gewährleisten. Besucher haben keinen Zutritt zum Stallbereich.

Sanitäre Anlagen:

In allen Toilettenräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.

Am Eingang der Toiletten muss durch gut sichtbare Aushänge darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Personen (Zahl in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs) aufhalten dürfen.

Nach Möglichkeit sollten die Eingangstüren zu den Sanitärbereichen zur Kontaktvermeidung beim Öffnen und Schließen geöffnet bleiben. Zusätzlich geöffnete Fenster sorgen für eine bessere Durchlüftung. Über den Waschbecken sollte die Anleitung zur richtigen Handdesinfektion gut sichtbar angebracht sein.

Die Reinigung der sanitären Anlagen muss regelmäßig in kürzeren Intervallen stattfinden und dokumentiert werden.

Gastronomie:

Der Veranstalter sollte für alle Helfer genügend Schutzausrüstung (Nase-Mund-Bedeckungen und Einmalhandschuhe) zur Verfügung stellen.

Vor Beginn der Veranstaltung sind alle Helfer über die getroffenen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln in ihrem Helferbereich aufzuklären und zu sensibilisieren. Nur wenn die Helfer diese akzeptieren und unterschreiben, kann eine Gastronomie verantwortungsvoll umgesetzt und angeboten werden. Die Schulung des Personals sollte dokumentiert werden.

Alle Gastronomie-Maßnahmen sollten schriftlich fixiert und für alle Helfer im jeweiligen Einsatzbereich gut sichtbar aushängen.

Speisenzubereitung:

Das Tragen von Einmalhandschuhen und Nasen-Mund-Bedeckungen ist für alle Helfer der Speisenzubereitung Pflicht.

Während der Veranstaltung sollte entweder mit festen Teams in den unterschiedlichen Schichten oder mit Abstand des Personals zueinander in unterschiedlichen Zubereitungsbereichen gearbeitet werden. Dazu sind Arbeitsbereiche und –aufgaben möglichst abzugrenzen und zu entzerren.

Arbeitsmaterialien und -unterlagen sind häufig mit Spülmittel und heißem Wasser zu reinigen.

Speisen müssen nach der Zubereitung (z.B. mit Klarsichtfolie) abgedeckt werden.

Speisen- und Getränkeausgabe:

Das Tragen von Einmalhandschuhen und Nasen-Mund-Bedeckungen ist für alle Helfer der Speisenausgabe Pflicht. Die Einmalhandschuhe sind regelmäßig zu wechseln und die Hände mit Wasser und reichlich Seife zu waschen.

Im Bereich der Speisenausgabe sind Schilder anzubringen, die auf das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange hinweisen. Hier ist mit deutlichen Markierungen und ggf. vorgeschriebenen Wegeführungen zu arbeiten.

Um das Infektionsrisiko zu verringern, muss der Bereich zwischen Speisenausgabe und Gast mit Hilfe von Plexiglasscheiben oder anderen Materialien getrennt werden.

Eine Selbstbedienung durch die Gäste ist nicht erlaubt; auch nicht an z.B. Kaffeemaschinen.

Sofern nicht auf Speisekarten verzichtet werden kann, müssen diese nach dem Gebrauch desinfiziert werden. Angebote sowie die Preise der Speisen und Getränke sollten als Aus-hänge im Gastronomiebereich für den Gast gut sichtbar angebracht sein.

Vorbereitete Speisen müssen bis zur Ausgabe an den Gast im Rückraum der Speisenausgabe gut abgedeckt oder in einer Thekenvitrine mit Glaseinsatz aufbewahrt werden. Bei der Aus-gabe der Speisen müssen diese, wenn möglich, mit einer Papierserviette abgedeckt werden.

Besteck muss mit einer Papierserviette umwickelt an den Gast herausgegeben werden und darf nicht zur Selbstbedienung durch den Gast in Besteckkörben gelagert werden.

Gläser und Tassen dürfen nicht am Trinkbereich angefasst werden, sondern möglichst weit unten. Kaltgetränke sollten nur in Flaschen angeboten werden.

Zucker, Salz, Pfeffer, Senf und weitere kleine Artikel sollten auf Wunsch in Einzelportionen an den Gast ausgegeben werden.

Das Kassieren und die Herausgabe des Wechselgeldes dürfen zur Vermeidung von Körperkontakt nur über ein Schälchen/Körbchen erfolgen. Pro Helferschicht ist eine feste Person für das Kassieren einzuteilen.

Gastronomiebereich:

Im Verzehrereich ist darauf zu achten, dass der vorgegebene Mindestabstand zwischen den Gästen eingehalten wird.

Die Tische sind so zu platzieren, dass bei besuchten Tischen ein Mindestabstand von 1,5 m – 2 m zwischen den Gästen eingehalten wird.

Auf Tischdecken und Stoffservietten muss verzichtet werden. Auf den Tischen ist ebenfalls auf Gewürzstreuer, Öl- und Essigspender, etc. zu verzichten.

Nach Verlassen des Tisches durch den Gast müssen die Tisch- und Stuhloberflächen gerei-nigt und desinfiziert werden.

Wichtiger Hinweis:

Die FN bemüht sich, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Dieser Leitfaden hat keine Rechtsverbindlichkeit. Bitte prüfen Sie regelmäßig die aktuellen Regelungen und Vorgaben Ihrer Landesregierung bzw. informieren Sie sich über den Life-Link des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/