Infektionsschutz- und Hygienekonzepte Covid 19

Nicht zuletzt die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie wichtig die Einhaltung von Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen für jeden Betrieb ist. Zum Schutz unserer Mitarbeiter und unserer Gäste wurde ein umfangreiches Maßnahmenpaket erarbeitet – abgestimmt jeweils auf die Anforderungen in Spielhallen und in der Gastronomieaufstellung.

Um den Infektionsschutz und die Hygiene in den Spielhallen und Gastronomiebetrieben sicherzustellen, ist die Einhaltung der BAV-Infektionsschutzkonzepte zwingend erforderlich.

Für die Spielhallen besteht dieses aus:

- Infektionsschutzkonzept Spielhalle
- Aushang/Plakat Hygieneregeln
- Aushang/Plakat Maskenpflicht
- Aushang/Plakat Parkplatz und Zutritt
- Aushang max. Gästezahl
- Dienstanweisung allg. Hygieneregeln zum Infektionsschutz, insb. Covid 19
- Dienstanweisung Infektionsschutzkonzept
- Desinfektionsplan Geldspielautomaten
- Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen
- Desinfektionsplan WC / Spielhallen
- Gästeregistrierung
- Verhaltenshinweise Mitarbeiter

Für bayerische Gastronomiebetriebe besteht dieses aus:

- Infektionsschutzkonzept bayr. Gastronomie
  ACHTUNG: Ergänzend ist ein Ausdruck der jeweils gültigen Fassung des Muster-Hygienekonzeptes für die Gastronomie vorzuhalten. Dieses wird von der Bay. Staatsregierung auf der Homepage des Bay. Wirtschaftsministeriums veröffentlicht: **www.stmwi.bayern.de**
- Aushang Hygieneregeln
- Aushang WC – Hände und Abstand
- Dienstanweisung Infektionsschutzkonzept
- Dienstanweisung allgemeine Hygieneregeln
- Desinfektionsplan Spielautomaten
- Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen
- Desinfektionsplan WC
- Gästeregistrierung
- Info Gläserreinigung

Diese Unterlagen sind für Sie und Ihre Mitarbeiter griffbereit in der Spielhalle vorzuhalten, bzw. im täglichen Alltag zu verwenden. Das jeweilige Infektionsschutzkonzept ist auf Verlangen gegenüber den Kontroll- oder Ordnungsbehörden vorzuzeigen. Halten Sie die Unterweisungen und das Konzept am besten ausgefüllt im Sicherheitskonzept vor.

Das **BAV-Infektionsschutzkonzept für Spielhallen** wurde von der eco-akademie in Lauf bei Nürnberg im Allgemeinen zertifiziert.

Das Konzept und die dazu ausgearbeiteten Unterlagen haben die Zertifizierung im Allgemeinen bestanden.

Spielhallen können sich Einzeln auf die Einhaltung des Infektionsschutz- bzw. Hygienekonzepts hin zertifizieren lassen, um den Mitarbeitern und vor allem den Gästen und Behörden gegenüber nachzuweisen, dass die Hygieneanforderungen eingehalten werden.

Nähere Informationen zur Hygienezertifzierung von Spielhallen erhalten sie unter: **www.eco-akademie.de**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Infektionsschutzkonzept Covid 19

ausgearbeitet auf der Grundlage des Rahmenkonzept des Wirtschafts- und Gesundheitsministerium

Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung

Firma _____

Adresse _____

Telefon _____ Telefax _____

E-Mail _____ Homepage _____

Name des Geschäftsführers / Inhabers _____

Name der Spielhalle _____

Konzession 1: Zugängliche Fläche: _____ m² Somit zugelassene Gäste: _____ (Stand 06/21: gilt 10 m² ein Besucher)

Konzession 2: Zugängliche Fläche: _____ m² Somit zugelassene Gäste: _____ (Stand 06/21: gilt 10 m² ein Besucher)

Konzession 3: Zugängliche Fläche: _____ m² Somit zugelassene Gäste: _____ (Stand 06/21: gilt 10 m² ein Besucher)

Erlaubnisbehörde und dortiger Ansprechpartner

Behörde _____ Ansprechpartner _____

Adresse _____ Telefon _____

Hiermit erklären wir, dass wir folgende Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung in unserem Betrieb eingerichtet haben:

1. Es wird nicht mehr als ein Besucher je 10 m² zugängliche Fläche gleichzeitig zugelassen.
2. Es wird innerhalb der Spielhalle die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen den Gästen sichergestellt.
3. Soweit der Mindestabstand 1,5 m bei den Spielen wie Darts, Billard, Flipper etc. nicht eingehalten werden kann, bleiben die Geräte außer Betrieb.
4. Mitarbeiter sind zum Tragen von Gesichtsmasken (medizinische o. einfache Alltagsmasken) bei Kontakt zu Kunden und Kollegen verpflichtet.

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

5. Die Gäste werden ebenfalls zum Tragen von FFP2 Masken verpflichtet, solange sie nicht am Tisch oder Beistelltisch sitzen.
6. In Landkreisen und kreisfreien Städte mit einer 7-Tage Inzidenz zwischen 50 und 100 müssen Besucher einen Testnachweis vorlegen (PCR- oder Antigentest oder einen Selbsttest vor Ort unter Aufsicht). Geimpfte Personen, mit Impfausweis oder genesene Personen mit Genesungsausweis sind vom Testnachweis ausgenommen.
   - Ab einer 7-Tage Inzidenz von über 100 in Landkreisen und kreisfreien Städten ist der Betrieb geschlossen zu halten.
   - Bei Überschreitung der Inzidenzahlen an drei aufeinander folgen den Tagen gemäß Meldung des RKI gelten dann ab dem übernächsten Tag die strengeren Regeln.
   - Bei Unterschreitung der Inzidenzahlen an fünf aufeinander folgenden Tagen gemäß Meldung des RKI gelten dann ab dem übernächsten Tag die leichteren Regeln.
7. Desinfektionsspender- oder -mittel werden im Eingangsbereich aufgestellt.
8. Wechselvorgänge möglichst nur am Geldwechselsystem.
9. Durch Aushänge oder Aufsteller wird im Eingangsbereich der Spielhalle darauf hingewiesen, dass der Abstand von 1,5 m auch im Außen- bzw. Parkplatzbereich gilt.
10. Die Geldspielgeräte werden nach der Nutzung durch den Spielgast mit Flächendesinfektionsmittel gesäubert.
11. Alle Reinigungsvorgänge werden protokolliert und aufgezeichnet .
12. Plexiglasscheiben o. ä. im Servicebereich werden obligatorisch angebracht, um Mitarbeitern und Gästen größtmöglichen Schutz und Sicherheit zu bieten.
13. Beim Serviceangebot für Speisen und Getränke orientieren wir uns an den geltenden Vorgaben der Gastronomie (06/21 Angebot nur zwischen 9.00 - 24.00 Uhr).
14. Die Kontaktdaten der Gäste (Telefon-Nr., E-Mail Adresse oder Anschrift) sowie Zeitraum des Aufenthalts werden bei Nutzung des gastronomischen Angebots manuell oder elektronisch erfasst.
15. Selbstverständlich wird jeder Gast einzeln durch das geschulte Personal und durch entsprechende Aushänge auf die geltenden Hygienestandards und notwendigen Verhaltensweisen aufmerksam gemacht.

Bei Zuwiderhandlungen wird der weitere Aufenthalt untersagt.

Die Mitarbeiter werden auf die Einhaltung dieser Maßnahmen hin belehrt sowie auf die mögliche Ahndung mittels Bußgeldes bei Verstoß gegen die Maßnahmen hingewiesen.

Ort, Datum	Firmenstempel	Unterschrift Geschäftsleitung

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Erstunterweisung allgemeine Hygieneregeln zum Infektionsschutz Covid 19 - Spielhalle

_____

Firma/Name

_____

Frau/Herr Servicekraft

Hiermit erkläre ich,

- **dass ich in folgende Maßnahmen zur Hygiene und zur Prävention im Spielhallenbetrieb durch _____ unterwiesen wurde,**
- **dass ich die Einhaltung der Infektionsschutzregelungen sowie der gesetzlichen Anforderungen gewährleiste,**
- **dass ich folgende Dienstanweisung befolge:**

1. Ich wurde angewiesen, am Arbeitsplatz folgendes zu beachten:
   - Es ist stets ausreichend Abstand (1,5 m) zu Personen zu halten
   - Berührungen (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) sind zwingend zu vermeiden
   - Ich habe in die Armbeuge oder in ein Taschentuch zu niesen oder zu husten und das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel zu entsorgen
   - Die Hände sind vom Gesicht fernzuhalten – ich soll vermeiden, mit den Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren
   - Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife ist notwendig, ausreichend lange (mindestens 30 Sekunden), insbesondere nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten, nach jedem Kundenkontakt sowie bei Beginn der Arbeit und nach jeder Pause
   - Die Anzahl der Besprechungen ist zu reduzieren oder es sind Alternativen zur Präsenz zu wählen
   - Bei unvermeidlichen Präsenzveranstaltungen ist der Mindestabstand einzuhalten
2. Bei der Nutzung von Arbeitsmitteln gilt:
   - Bei wechselnder Nutzung (PC, Drucker, Handwerkzeuge, Kaffeemaschinen, usw.) ist eine regelmäßige Reinigung durchzuführen
   - Bei größerer Nutzerzahl sind möglichst Handschuhe zu verwenden

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

3. Bei Verdachtsfällen habe ich folgendes einzuhalten:
   - Beschäftigte mit Symptomen sollen das Betriebsgelände umgehend verlassen bzw. zu Hause bleiben
   - Bis zur ärztlichen Abklärung ist von Arbeitsunfähigkeit auszugehen

Bei Zuwiderhandlungen wird der weitere Aufenthalt untersagt.

Die vorsätzliche und fahrlässige Nichtbeachtung der Infektionsschutzregelungen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, wegen der gegen mich eine Geldbuße, im Höchstfall bis zu € 25.000,-verhängt werden kann.

Ich wurde vom Arbeitgeber belehrt, dass bei schuldhaften Verstößen gegen die Regelung oder gegen gesetzliche Bestimmungen mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen gerechnet werden muss.

Mit der Unterschrift erkläre ich, über die Dienstanweisung zum Thema Infektionsschutzkonzept belehrt worden zu sein und das Original der Dienstanweisung erhalten zu haben.

Ort, Datum	Unterschrift Servicekraft

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Erstunterweisung Infektionsschutzkonzept Covid 19

_____
Firma/Name

_____
Frau/Herr Servicekraft

Hiermit erkläre ich,

- **dass ich in folgende Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung im Spielhallenbetrieb durch _____ unterwiesen wurde,**
- **dass ich die Einhaltung des Infektionsschutzkonzeptes sowie der gesetzlichen Anforderungen gewährleiste,**
- **dass ich folgende Dienstanweisung befolge:**

1. Es darf nicht mehr als ein Besucher je 10 m^2 zugängliche Fläche gleichzeitig zugelassen werden.
2. Es wird innerhalb der Spielhalle die Einhaltung des Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen sichergestellt.
3. Soweit der Mindestabstand 1,5 m bei den Spielen wie Darts, Billard, Flipper etc. nicht eingehalten werden kann, bleiben die Geräte außer Betrieb.
4. Ich bin als Mitarbeiter zum Tragen von Gesichtsmasken (medizinische o. einfache Alltagsmasken) bei Kontakt zu Kunden und Kollegen verpflichtet.
5. Die Gäste werden ebenfalls zum Tragen von FFP2 Masken verpflichtet, solange sie nicht am Tisch oder Beistelltisch sitzen.
6. In Landkreisen und kreisfreien Städte mit einer 7-Tage Inzidenz zwischen 50 und 100 müssen Besucher einen Testnachweis vorlegen (PCR- oder Antigentest oder einen Selbsttest vor Ort unter Aufsicht). Geimpfte Personen, mit Impfausweis oder genesene Personen mit Genesungsausweis sind vom Testnachweis ausgenommen.
   - Ab einer 7-Tage Inzidenz von über 100 in Landkreisen und kreisfreien Städten ist der Betrieb geschlossen zu halten.
   - Bei Überschreitung der Inzidenzahlen an drei aufeinander folgen den Tagen gemäß Meldung des RKI gelten dann ab dem übernächsten Tag die strengeren Regeln.
   - Bei Unterschreitung der Inzidenzahlen an fünf aufeinander folgenden Tagen gemäß Meldung des RKI gelten dann ab dem übernächsten Tag die leichteren Regeln.

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

7. Desinfektionsspender- oder -mittel werden im Eingangsbereich aufgestellt.
8. Wechselvorgänge möglichst nur am Geldwechselsystem.
9. Durch Aushänge oder Aufsteller wird im Eingangsbereich der Spielhalle darauf hingewiesen, dass der Abstand von 1,5 m auch im Außen- bzw. Parkplatzbereich gilt.
10. Die Geldspielgeräte werden nach der Nutzung durch den Spielgast mit Flächendesinfektionsmittel gesäubert
11. Alle Reinigungsvorgänge werden protokolliert und aufgezeichnet.
12. Plexiglasscheiben o. ä. im Servicebereich werden obligatorisch angebracht, um Mitarbeitern und Gästen größtmöglichen Schutz und Sicherheit zu bieten.
13. Beim Serviceangebot für Speisen und Getränke orientieren wir uns an den geltenden Vorgaben der Gastronomie (06/21 Angebot nur zwischen 9.00 - 24.00 Uhr).
14. Die Kontaktdaten der Gäste (Telefon-Nr., E-Mail Adresse oder Anschrift) sowie Zeitraum des Aufenthalts werden manuell oder elektronisch erfasst.
15. Selbstverständlich wird jeder Gast einzeln durch einen Servicemitarbeiter und durch entsprechende Aushänge auf die geltenden Hygienestandards und notwendigen Verhaltensweisen aufmerksam gemacht.

    Bei Zuwiderhandlungen wird der weitere Aufenthalt untersagt.

Die vorsätzliche und fahrlässige Nichtbeachtung der Infektionsschutzregelungen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, wegen der gegen Sie eine Geldbuße, im Höchstfall bis zu € 25.000,- verhängt werden kann.

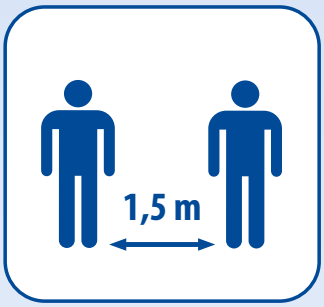
Ich wurde vom Arbeitgeber belehrt, dass bei schuldhaften Verstößen gegen gesetzliche Bestimmungen mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen gerechnet werden muss.

Mit der Unterschrift erkläre ich, über die Dienstanweisung zum Thema Infektionsschutzkonzept belehrt worden zu sein und das Original der Dienstanweisung erhalten zu haben.

Ort, Datum	Unterschrift Servicekraft

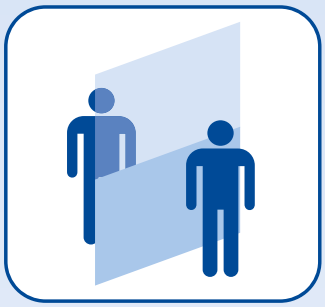
© Bayerischer Automaten Verband e.V.

CORONAVIRUS
So schützen wir uns!



Mindestabstand von 1,5 Metern halten

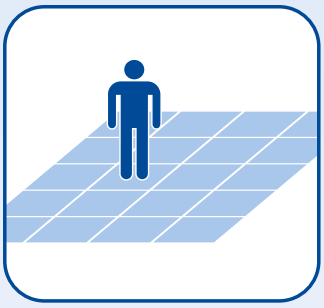
FFP2 Maske tragen
ausgenommen am Tisch/Beistelltisch



Trennscheiben als Schutz

Desinfektionsspender im Eingangsbereich

Wechselvorgänge möglichst nur am Geldwechselsystem



Max. 1 Gast je 10 m² zugängliche Fläche

Dart- Billard- oder Flipper-Spiele nur unter Einhaltung des Mindestabstand (1,5m)

Firmenlogo

Eine Initiative des:
Bayerischer Automaten Verband e.V.

Geschäftsstelle Neuötting, Bahnhofstr. 2, 84524 Neuötting
Tel. 08671 - 9 28 74 40 · Fax 08671 - 9 29 80 36
info@bavev.de · www.bavev.de

Bayerischer Automaten Verband e.V.

- **Datei für Hygieneplakat bei BAV abrufbar!**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

MASKENPFLICHT

Bitte tragen Sie eine FFP2 Maske

Bayerischer Automaten Verband e.V.

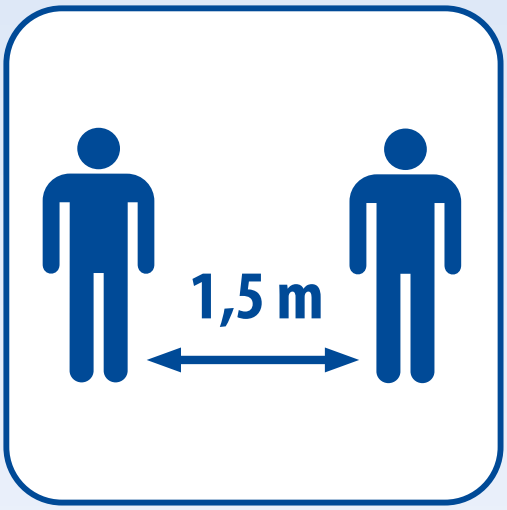
- **Datei für FFP2 Maskenpflicht bei BAV abrufbar!**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

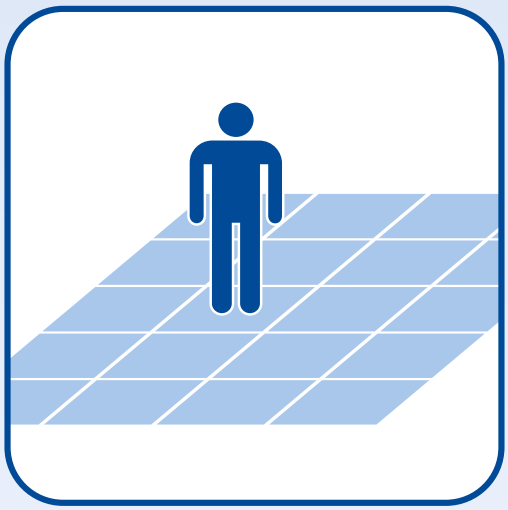
Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

CORONAVIRUS
So schützen wir uns!

Für Parkplatz und Zutritt gilt:



Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten!



Max. 1 Gast je 10 m ^{2} zugängliche Fläche

Firmenlogo

Eine Initiative des:
Bayerischer Automaten Verband e.V.

Geschäftsstelle Neuötting, Bahnhofstr. 2, 84524 Neuötting
Tel. 08671 - 9 28 74 40 · Fax 08671 - 9 29 80 36
info@bavev.de · www.bavev.de

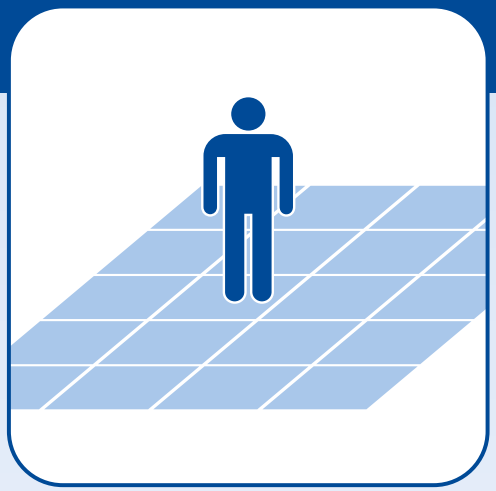
Bayerischer Automaten Verband e.V.

- **Datei für Hygieneplakat bei BAV abrufbar!**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Max. 1 Gast je 10 m²
zugängliche Fläche



Aufgrund der begrenzten Gästezahl sind bei uns derzeit maximal

Konzession / Name / Spielhallen-Nr.

Personen zugelassen!

Firmenlogo

Eine Initiative des:
Bayerischer Automaten Verband e.V.
Geschäftsstelle Neuötting, Bahnhofstr. 2, 84524 Neuötting
Tel. 08671 - 9 28 74 40 · Fax 08671 - 9 29 80 36
info@bavev.de · www.bavev.de

- **Datei für Hygieneplakat bei BAV abrufbar!**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Desinfektionsplan Geldspielautomaten

Spielhalle:												Datum:
Gerät / Nr.	Uhrzeit / Unterschriftenkürzel eintragen											
1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
11.												
12.												

- **Nach jeder Bespielung muss das jeweilige Geldspielgerät desinfiziert werden und ein Hinweis über die Reinigung am Gerät angebracht werden. Die Desinfizierung ist in dieser Liste mit Uhrzeit und Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen • Spielhalle

Häufige Kontaktflächen sind gründlich zu desinfizieren:
Türgriffe, Geldwechsler, Freischaltterminal oder andere Flächen, womit Gäste häufig in Kontakt kommen, sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Spielhalle: Monat:

	9.00	11.00	13.00	15.00	17.00	19.00	21.00	23.00	01.00	03.00
01.										
02.										
03.										
04.										
05.										
06.										
07.										
08.										
09.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										
21.										
22.										
23.										
24.										
25.										
26.										
27.										
28.										
29.										
30.										
31.										

- **Die Reinigung und Desinfizierung häufiger Kontaktflächen ist in dieser Liste nach Zeitplan mit Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan WC • Spielhalle

Die Toiletten und Sanitärbereiche sind gründlich zu desinfizieren:
Toilettenbrillen innen und außen, Ränder der Urinale, alle Spühltasten, Toilettenpapierhalter, Griffe WC-Bürsten, Wasserhähne, Ablageflächen der Waschbecken, alle Griffe und Türklinke.

Vorhandene Fenster sind während der Öffnungszeit zu öffnen!

Spielhalle: ☐ Damen-WC ☐ Herren-WC Monat:

	9.00	11.00	13.00	15.00	17.00	19.00	21.00	23.00	01.00	03.00
01.										
02.										
03.										
04.										
05.										
06.										
07.										
08.										
09.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										
21.										
22.										
23.										
24.										
25.										
26.										
27.										
28.										
29.										
30.										
31.										

- **Die Reinigung und Desinfizierung der Toiletten ist in dieser Liste nach Zeitplan mit Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Spielhallen Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz. Daten müssen wahrheitsgemäß sein.

Spielhalle:		Datum:	
Kontaktperson (Vor- und Zuname)	Uhrzeit Beginn	Uhrzeit Ende	Adresse, Telefon-Nr. oder E-Mail

Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Spielhallen Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz. Daten müssen wahrheitsgemäß sein.

Spielhalle:		Datum:	
Kontaktperson (Vor- und Zuname)	Uhrzeit Beginn	Uhrzeit Ende	Adresse, Telefon-Nr. oder E-Mail

Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Spielhallen Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz. Daten müssen wahrheitsgemäß sein.

Spielhalle:		Datum:	
Kontaktperson (Vor- und Zuname)	Uhrzeit Beginn	Uhrzeit Ende	Adresse, Telefon-Nr. oder E-Mail

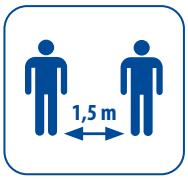
Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Spielhallen Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz. Daten müssen wahrheitsgemäß sein.

Spielhalle:		Datum:	
Kontaktperson (Vor- und Zuname)	Uhrzeit Beginn	Uhrzeit Ende	Adresse, Telefon-Nr. oder E-Mail

1. Grundsätze



Mindestabstand 1,50 Meter jederzeit einhalten,
- zu den Gästen
- zwischen den Gästen untereinander
- und zwischen den Mitarbeitern untereinander

Maskenpflicht (medizinische oder Alltagsmaske) für Mitarbeiter
Für Mitarbeiter gilt Maskenpflicht bei Kontakt zu Kunden und Kollegen

Kein Händeschütteln

Hände regelmäßig gründlich waschen
(min. 30 Sek.)

In die Armbeuge oder Taschentuch niesen

Hände gründlich desinfizieren
Desinfektionsspender nach Möglichkeit mit Ellenbogen betätigen

Keine Umarmungen

Nicht ins Gesicht fassen

Körperkontakt vermeiden

Teammeetings
nur nach Absprache mit Vorgesetzten unter Beachtung Mindestabstand und Maske

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

2. Für die Mitarbeiter

- Beim Tragen eines Mundschutzes ist darauf zu achten, dass er ausschließlich an der Kopfbefestigung berührt wird. Behelfsmasken aus Stoff sind regelmäßig bei mindestens 60° zu waschen. Durchfeuchtete Masken umgehend austauschen.

- Beim Tragen von Einweghandschuhen sollte man bedenken, dass auch damit Infektionen übertragen werden können. Die Verwendung, der Wechsel und die Entsorgung der Handschuhe soll überlegt und durchdacht erfolgen. Ausziehhinweise Handschuhe beachten.

- Die Frisur ist vor Dienstbeginn so zu gestalten, dass keine Haarsträhnen im Gesicht stören und zum „Ins-Gesicht-fassen“ verleiten.

- Gespräche mit dem Gast am Tresen, sind möglichst hinter dem Hygieneschutz zu führen. Eine keimfreie Kommunikation ist generell anzustreben.

- Bei der Ausgabe von Spielerkarten ist darauf zu achten, dass diese vor Ausgabe und bei Rückgabe desinfiziert werden.

- Nach Kontakt mit Bargeld sind die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren.

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

3. Zum Betrieb

- **Bei der Abgabe von Speisen und Getränken orientieren wir uns an den für Gaststätten geltenden Regelungen.**
  (Stand 06/21: Ausgabe Speisen und Getränke von 9.00 - 24.00 Uhr)

- **Betätigen Sie während Ihrer Schicht mehrmals die Lüftungsanlage (sofern vorhanden), bzw. führen Sie regelmäßig Stoßlüftungen durch.**

4. Zum Zutritt

- **Es darf nicht mehr als ein Besucher je 10 m² zugänglicher Fläche gleichzeitig zugelassen werden**

  Beispiel: „Wir haben leider gerade keinen Platz für Sie. Wir würden uns aber sehr freuen, wenn Sie es später nochmal versuchen."

- **An Geldspielgeräten, auch Unterhaltungsgeräten wie Billiard, Snooker und Darts, darf nur gespielt werden, wenn die Einhaltung des Mindestabstands gewährleistet werden kann.**

  Beispiel: „Wegen der aktuellen Situation und der damit verbundenen Hygienemaßnahmen ist der Mindestabstand von 1,5 Metern unbedingt einzuhalten. Aktuell sind alle Bereiche belegt. Bitte kommen Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder."

- **Kunden haben beim Zutritt und Bewegen im Raum FFP2 Masken zu tragen. Dies gilt nicht am Tisch/Beistelltisch.**

- **Alle Gäste sind auf die neuen Hygienemaßnahmen hinzuweisen.**

  Beispiel: „Schön Sie zu sehen. Darf ich Sie mit unseren neuen Hygienestandard vertraut machen."

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

5. Während des Aufenthalts in der Spielhalle

- **Zu jeder Zeit ist der Abstand zu wahren. Sollte der Gast sich nicht daran halten, so ist er höflich darauf hinzuweisen. Auch bei den Spielgästen ist der Abstand von 1,5m zu beachten.**

- **Es darf nur ein Gast pro Zweiergruppe der Geldspielgeräte spielen! Nur so kann der erforderliche Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten werden.**

  Ausnahmen:

  - Sollten Rollups (mobile Trennwände) vorhanden sein, so kann diese Trennwand bei Bedarf zwischen beiden Gästen einer Zweiergruppe als „Hygieneschutz“ aufgestellt werden. Dies ermöglicht dann, dass zwei Personen an einer Zweiergruppe spielen können.

  - Besonderheit Pärchen: Hierbei muss gewährleistet sein, dass sie sich in einem Haushalt aufhalten (Personalausweiskontrolle / Wohnanschrift).
    Wird der Nachweis nicht erbracht, ist der Mindestabstand einzuhalten!
    Pärchen, die nicht im gleichen Haushalt wohnen, müssen den Mindestabstand einhalten.

- **Um den Mindestabstand sicherzustellen, sollten vor dem Geldwechsler und vor der Theke Bodenmarkierungen oder Aufsteller mit Hinweis auf den Abstand angebracht werden.**

- **Wenn möglich sind alle Wechselvorgänge über den Wechsler zu absolvieren.**

  Beispiel: „Um Sie und uns zu schützen, erfolgt der Geldwechsel möglichst über den Geldwechsler. Sie finden ihn . . . Brauchen Sie Unterstützung bei der Bedienung der Funktion?“

- **Gegebenenfalls wird dem Gast Desinfektionsmittel auf einem Tablett im Spielbereich zur Verfügung gestellt oder es wird auf einen Tisch platziert.**

  Beispiel: „An unserer Desinfektionsstation im Eingangs- und evtl. im Geldspielbereich können Sie sich Ihre Hände desinfizieren.“

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

6. Nach Beendigung des Spiels

Sobald ein Gast ein Geldspielgerät verlässt, ist eine gründliche Reinigung durchzuführen

- **Flächendesinfektion auf den Lappen geben**
  (nicht direkt auf die zu reinigenden Flächen)

- **Tastenfelder, Auszahlschalen, Auszahltaste, Geldeinwurf am Gerät desinfizieren**
  Achtung! Flächendesinfektionsmittel lt. Hersteller niemals direkt auf den Automaten sprühen

- **Münzbecher nach Gebrauch desinfizieren**

- **Bildschirme mit Glasreiniger reinigen**

- **Beistelltische desinfizieren**

- **Stuhl: Rückenlehne, Sitzfläche und Armlehnen desinfizieren**

- **Dokumentieren Sie die Reinigung**
  im täglichen Desinfektionsplan Geldspielautomaten mit Uhrzeit und Kurzzeichen

© Bayerischer Automaten Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

7. Reinigungsarbeiten der Spielhalle bei Schichtwechsel

Alle Türklinken und -griffe sind in jeder Servicerunde mit Flächendesinfektion zu reinigen

Die Toiletten und Sanitärbereiche sind gründlich zu desinfizieren

- alle Toilettenbrillen innen und außen
- Ränder der Urinale
- alle Spühltasten
- Toilettenpapierhalter
- Griffe WC-Bürsten
- Wasserhähne
- Ablageflächen der Waschbecken
- alle Griffe und Türklinke

Bitte achten Sie darauf, dass möglichst nur ein Gast die Toilette betritt

Zur Dienstübergabe bzw. zum Dienstschluss sind alle Flächen mit Flächendesinfektion zu säubern

- Arbeitsflächen
- Arbeitsmaterialien (Tastatur, Maus, Telefon, Taschenrechner, Kasse / Kassengriff, Tresorbedienfeld, Schrankgriffe usw.)
  Achtung! Tastaturen, Maus, Telefon und sonstige elektronische Geräte nicht direkt besprühen.

Toiletten und Aufenthaltsräume

- soweit möglich regelmäßig lüften

Geldwechselsysteme

- Monitore mit Glasreiniger
- Auszahlschalen mit Desinfektionsmittel

Alle Servicekarten für Geldwechsler oder Geldspielgeräte desinfizieren

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

8. Für Kontrollen

- **Das Infektionsschutzkonzept ist bei Kontrollen automatisch vorzulegen. Es ist üblicherweise im Sicherheitskonzept des BAV abgelegt.**
- **Unterschriebene Dienstanweisungen Infektionsschutzkonzept und Hygienekonzept vorlegen**
- **Es gelten die regulären gesetzlichen Öffnungszeiten**

© Bayerischer Automaten Verband e.V.

Infektionsschutzkonzept Covid 19 für die bayerische Gastronomie

ausgearbeitet auf der Grundlage des Rahmenkonzepts des Wirtschafts- und des Gesundheitsministeriums

Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung

Firma

Adresse

Telefon | Telefax

E-Mail | Homepage

Name des Geschäftsführers / Inhabers

Name der Gaststätte

Betriebsform: ☐ Schankwirtschaft nach §1(1)Nr.1 GastG ☐ Speisewirtschaft nach §1(1)Nr.2 GastG

Erlaubnisbehörde und dortiger Ansprechpartner

Behörde | Ansprechpartner

Adresse | Telefon

Hiermit erklären wir, dass wir folgende Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung in unserem Betrieb eingerichtet haben:

1. Durch Aushänge oder Aufsteller vor dem Eingangsbereich der Gastronomie wird darauf hingewiesen, welche Hygieneregeln gelten.
2. Es wird innerhalb der Gastronomie die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen den Gästen in allen Räumen, einschließlich der sanitären Einrichtungen und auch im Bereich der Außengastronomie sichergestellt.
3. Tische sind so zu platzieren, dass der Mindestabstand auch beim Platznehmen und beim Verlassen gewährleistet werden kann.
4. Die Gäste müssen an Tischen platziert werden. Die Bewirtung erfolgt am Tisch.
   Dabei sind folgende Kontaktbeschränkungen zu beachten:

- in Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 mit den Angehörigen des eigenen Hausstands sowie zusätzlich den Angehörigen zweier weiterer Hausstände, solange dabei eine Gesamtzahl von insgesamt zehn Personen nicht überschritten wird,
- in Landkreisen und kreisfreien Städten, in denen eine 7-Tage-Inzidenz von 50 nicht überschritten wird, in Gruppen von bis zu zehn Personen.

- Die zu diesen Hausständen gehörenden Kinder unter 14 Jahren bleiben für die Gesamtzahl außer Betracht.
- Zusammenkünfte, die ausschließlich zwischen den Angehörigen desselben Hausstands, ausschließlich zwischen Ehe- oder Lebenspartnerinnen und -partnern oder ausschließlich in Wahrnehmung eines Sorge- oder Umgangsrechts stattfinden, bleiben unberührt.

   Für geimpfte und genesene Personen gelten die Ausnahmen entsprechend, sie zählen also bei o.g. Personenzahlen nicht mit.

5. Die Laufwege der Gäste sind nach Möglichkeit zu kennzeichnen.

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

6. Bei den Spielen wie Darts, Geldspielgeräte, Billard, Flipper ist der Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten; spielende Gäste haben stets den Mindestabstand einzuhalten.
7. Mitarbeiter sind zum Tragen von Gesichtsmasken (medizinische- oder Alltagsmasken) beim Kontakt zu Gästen und Kollegen verpflichtet. Ausnahme Küche; Voraussetzung 1,5 m Abstand kann eingehalten werden.
8. Die Gäste werden zum Tragen von FFP2 Masken verpflichtet. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Hierbei gilt:
   - Kinder sind bis zum sechsten Geburtstag von der Tragepflicht befreit.
   - Kinder und Jugendliche zwischen dem sechsten und dem 16. Geburtstag müssen nur eine medizinische Gesichtsmaske tragen.
   - Ab 16 ist eine FFP2-Maske zu tragen.
9. Gäste mit Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder Fieber müssen das Lokal verlassen.
10. Desinfektionsspender oder -mittel werden im Eingangsbereich aufgestellt.
11. Bargeldzahlung nicht direkt in die Hand, sondern über eine Ablage, z.B. ein Tablett abwickeln.
12. Die Tische und Spielgeräte werden nach Benutzung gesäubert.
13. Bei Spülvorgängen ist zu gewährleisten, dass die vorgegebenen Temperaturen beachtet werden. (Siehe Information zur Gläserpflege)
14. Speisekarten sind nach jedem Gast zu reinigen
15. Ein Reinigungskonzept, das die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen (wie z.B. Türgriffen) berücksichtigt, ist zu erstellen.
16. Einhaltung des HACCP-Konzepts und die damit verbundene Dokumentationspflicht.
17. Plexiglasscheiben o. ä. im Servicebereich werden obligatorisch angebracht, um Mitarbeitern und Gästen größtmöglichen Schutz und Sicherheit zu bieten.
18. Ausreichend Waschgelegenheiten für Mitarbeiter und Gäste mit Aushang „Richtig Hände waschen". In den Toiletten sind Händetrockner außer Betrieb zu nehmen und Flüssigseife und Einmalhandtücher, ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen.
19. Lüftungsanlagen sind regelmäßig zu betätigen (soweit vorhanden), bzw. sind regelmäßig Stoßlüftungen durchführen. Ein Lüftungskonzept ist zu erstellen.
20. Jede Kontaktperson pro Tisch muss sich zur Nachverfolgung in eine Gästeregistrierung mit Name, Tel.Nr. oder E-Mail-Adresse, Datum und Uhrzeit eintragen. Datenschutz ist dringend einzuhalten.
    Die Daten können manuell oder elektronisch erfasst werden.
21. Die Öffnungszeiten der Außengastronomie und der Innengastronomie sind zunächst von 05.00 - 24.00 Uhr beschränkt.
22. Öffentliche Veranstaltungen aus besonderem Anlass und mit einem von Anfang an klar begrenzten und geladenen Personenkreis sind:
    1. in Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 bis zu 25 Personen in geschlossenen Räumen und bis zu 50 Personen unter freiem Himmel und
    2. in Landkreisen und kreisfreien Städten, die eine 7-Tage-Inzidenz von 50 nicht überschreiten, bis zu 50 Personen in geschlossenen Räumen und bis zu 100 Personen unter freiem Himmel jeweils einschließlich geimpfter oder genesener Personen zulässig. In Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 müssen die Teilnehmer über einen Testnachweis verfügen.

       Private Veranstaltungen aus besonderem Anlass und mit einem von Anfang an begrenzten und geladenen Personenkreis wie Geburtstags-, Hochzeits- oder Tauffeiern und Vereinssitzungen gelten diese Beschränkungen entsprechend mit der Maßgabe, dass geimpfte oder genesene Personen nicht mitgezählt werden.
23. Selbstverständlich wird jeder Gast einzeln durch das geschulte Personal und durch entsprechende Aushänge auf die geltenden Hygienestandards und notwendigen Verhaltensweisen aufmerksam gemacht.

Bei Zuwiderhandlungen wird dem Gast der weitere Aufenthalt untersagt.

Die Mitarbeiter werden auf die Einhaltung dieser Maßnahmen hin belehrt sowie auf die mögliche Ahndung mittels Bußgeldes bei Verstoß gegen die Maßnahmen hingewiesen.

Ort, Datum	Firmenstempel	Unterschrift Geschäftsleitung

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.

Erstunterweisung Allgemeine Hygieneregeln zum Infektionsschutzgesetz - bayerische Gastronomie

_____

Firma/Name

_____

Frau/Herr Servicekraft

Hiermit erkläre ich,

- **dass ich in folgende Maßnahmen zur Hygiene und zur Prävention in der Gastronomie von _____ unterwiesen wurde,**
- **dass ich die Einhaltung der Infektionsschutzregelungen sowie der gesetzlichen Anforderungen gewährleiste,**
- **dass ich folgende Dienstanweisung befolge:**

1. Ich wurde angewiesen, am Arbeitsplatz folgendes zu beachten:
   - Es ist stets ausreichend Abstand (1,5 m) zu Gästen und Kollegen zu halten.
   - Berührungen (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen) zwischen Gästen und Kollegen sind in allen Räumen, einschließlich sanitären Einrichtungen und auch im Bereich der Außengastronomie zwingend zu vermeiden.
   - Ich habe in die Armbeuge oder in ein Taschentuch zu niesen oder zu husten und das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel zu entsorgen. Anschließend wasche ich mir gründlich die Hände.
   - Die Hände sind vom Gesicht fernzuhalten – ich soll vermeiden, mit den Händen, Mund, Augen oder Nase zu berühren.
   - Die Anzahl der Besprechungen ist zu reduzieren oder es sind Alternativen zur Präsenz zu wählen.
   - Bei unvermeidlichen Präsenzveranstaltungen ist der Mindestabstand einzuhalten.

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

2. Händehygiene einhalten

   Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen von schmutzigen Gläsern, Geschirr und Besteck.

   - Waschen Sie die Hände richtig und gründlich, min. 30 Sekunden (vgl. Anleitung „Hände waschen" Vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigen Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel.
   - Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nach dem Toilettenbesuch.
   - Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe. Ziehen Sie diese richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig.
   - Beachten Sie die sonstigen Regeln der Händehygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken).
   - Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände. damit keine Risse entstehen.

3. Bei der Nutzung von Arbeitsmitteln gilt:
   - Bei wechselnder Nutzung (Gastrokasse, PC, Drucker, Handwerkzeuge, Kaffeemaschinen, usw.) ist eine regelmäßige Reinigung durchzuführen; Flächendesinfektionsmittel niemals direkt auf die Gerätschaften sprühen!
   - Bei größerer Nutzerzahl sind möglichst Handschuhe zu verwenden

4. Bei Verdachtsfällen habe ich folgendes einzuhalten:
   - Beschäftigte mit Symptomen sollen das Betriebsgelände umgehend verlassen bzw. zu Hause bleiben
   - Bis zur ärztlichen Abklärung ist von Arbeitsunfähigkeit auszugehen

Die vorsätzliche und fahrlässige Nichtbeachtung der Infektionsschutzregelungen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, wegen der gegen mich eine Geldbuße, im Höchstfall bis zu € 25.000,- verhängt werden kann.

Ich wurde vom Arbeitgeber belehrt, dass bei schuldhaften Verstößen gegen die Regelung oder gegen gesetzliche Bestimmungen mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen gerechnet werden muss.

Mit der Unterschrift erkläre ich, über die Dienstanweisung zum Thema Infektionsschutzkonzept belehrt worden zu sein und das Original der Dienstanweisung erhalten zu haben.

Ort, Datum	Unterschrift Servicekraft

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.

Erstunterweisung Infektionsschutzkonzept Covid 19 bayerische Gastronomie

Firma/Name

Frau/Herr Servicekraft

Hiermit erkläre ich,

- **dass ich in folgende Maßnahmen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts sowie zur Nutzung von persönlicher Schutzausrüstung in der Gastronomie unterwiesen wurde,**
- **dass ich die Einhaltung des Infektionsschutzkonzeptes sowie der gesetzlichen Anforderungen gewährleiste,**
- **dass ich folgende Dienstanweisungen befolge:**

1. Durch Aushänge oder Aufsteller vor dem Eingangsbereich der Gastronomie wird darauf hingewiesen, welche Hygieneregeln gelten.
2. Es wird innerhalb der Gastronomie die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen den Gästen in allen Räumen, einschließlich der sanitären Einrichtungen und auch im Bereich der Außengastronomie sichergestellt.
3. Tische sind so zu platzieren, dass der Mindestabstand auch beim Platznehmen und beim Verlassen gewährleistet werden kann.
4. Die Gäste müssen an Tischen platziert werden. Die Bewirtung erfolgt am Tisch.

   Dabei sind folgende Kontaktbeschränkungen zu beachten:

- in Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 mit den Angehörigen des eigenen Hausstands sowie zusätzlich den Angehörigen zweier weiterer Hausstände, solange dabei eine Gesamtzahl von insgesamt zehn Personen nicht überschritten wird,
- in Landkreisen und kreisfreien Städten, in denen eine 7-Tage-Inzidenz von 50 nicht überschritten wird, in Gruppen von bis zu zehn Personen.

- Die zu diesen Hausständen gehörenden Kinder unter 14 Jahren bleiben für die Gesamtzahl außer Betracht.
- Zusammenkünfte, die ausschließlich zwischen den Angehörigen desselben Hausstands, ausschließlich zwischen Ehe- oder Lebenspartnerinnen und -partnern oder ausschließlich in Wahrnehmung eines Sorge- oder Umgangsrechts stattfinden, bleiben unberührt.

  Für geimpfte und genesene Personen gelten die Ausnahmen entsprechend, sie zählen also bei o.g. Personenzahlen nicht mit.

5. Die Laufwege der Gäste sind nach Möglichkeit zu kennzeichnen.
6. Bei den Spielen wie Darts, Geldspielgeräte, Billard, Flipper ist der Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten; spielende Gäste haben stets den Mindestabstand einzuhalten.
7. Mitarbeiter sind zum Tragen von Gesichtsmasken (medizinische- oder Alltagsmasken) beim Kontakt zu Gästen und Kollegen verpflichtet. Ausnahme Küche; Voraussetzung 1,5 m Abstand kann eingehalten werden.
8. Die Gäste werden zum Tragen von FFP2 Masken verpflichtet. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. Hierbei gilt:
   - Kinder sind bis zum sechsten Geburtstag von der Tragepflicht befreit.
   - Kinder und Jugendliche zwischen dem sechsten und dem 16. Geburtstag müssen nur eine medizinische Gesichtsmaske tragen.
   - Ab 16 ist eine FFP2-Maske zu tragen.

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

9. Gäste mit Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder Fieber müssen das Lokal verlassen.
10. Desinfektionsspender oder -mittel werden im Eingangsbereich aufgestellt.
11. Bargeldzahlung nicht direkt in die Hand, sondern über eine Ablage, z.B. ein Tablett abwickeln.
12. Die Tische und Spielgeräte werden nach Benutzung gesäubert.
13. Bei Spülvorgängen ist zu gewährleisten, dass die vorgegebenen Temperaturen beachtet werden. (Siehe Information zur Gläserpflege)
14. Speisekarten sind nach jedem Gast zu reinigen
15. Ein Reinigungskonzept, das die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen (wie z.B. Türgriffen) berücksichtigt, ist zu erstellen.
16. Einhaltung des HACCP-Konzepts und die damit verbundene Dokumentationspflicht.
17. Plexiglasscheiben o. ä. im Servicebereich werden obligatorisch angebracht, um Mitarbeitern und Gästen größtmöglichen Schutz und Sicherheit zu bieten.
18. Ausreichend Waschgelegenheiten für Mitarbeiter und Gäste mit Aushang „Richtig Hände waschen". In den Toiletten sind Händetrockner außer Betrieb zu nehmen und Flüssigseife und Einmalhandtücher, ggf. Handdesinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen.
19. Lüftungsanlagen sind regelmäßig zu betätigen (soweit vorhanden), bzw. sind regelmäßig Stoßlüftungen durchführen. Ein Lüftungskonzept ist zu erstellen.
20. Jede Kontaktperson pro Tisch muss sich zur Nachverfolgung in eine Gästeregistrierung mit Name, Tel.Nr. oder E-Mail-Adresse, Datum und Uhrzeit eintragen. Datenschutz ist dringend einzuhalten.
    Die Daten können manuell oder elektronisch erfasst werden.
21. Die Öffnungszeiten der Außengastronomie und der Innengastronomie sind zunächst von 05.00 - 24.00 Uhr beschränkt.
22. Öffentliche Veranstaltungen aus besonderem Anlass und mit einem von Anfang an klar begrenzten und geladenen Personenkreis sind:
    1. in Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 bis zu 25 Personen in geschlossenen Räumen und bis zu 50 Personen unter freiem Himmel und
    2. in Landkreisen und kreisfreien Städten, die eine 7-Tage-Inzidenz von 50 nicht überschreiten, bis zu 50 Personen in geschlossenen Räumen und bis zu 100 Personen unter freiem Himmel jeweils einschließlich geimpfter oder genesener Personen zulässig. In Landkreisen und kreisfreien Städten mit einer 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 müssen die Teilnehmer über einen Testnachweis verfügen.

       Private Veranstaltungen aus besonderem Anlass und mit einem von Anfang an begrenzten und geladenen Personenkreis wie Geburtstags-, Hochzeits- oder Tauffeiern und Vereinssitzungen gelten diese Beschränkungen entsprechend mit der Maßgabe, dass geimpfte oder genesene Personen nicht mitgezählt werden.
23. Selbstverständlich wird jeder Gast einzeln durch das geschulte Personal und durch entsprechende Aushänge auf die geltenden Hygienestandards und notwendigen Verhaltensweisen aufmerksam gemacht.

Bei Zuwiderhandlungen wird dem Gast der weitere Aufenthalt untersagt.

Die vorsätzliche und fahrlässige Nichtbeachtung der Infektionsschutzregelungen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, wegen der gegen Sie eine Geldbuße, im Höchstfall bis zu € 25.000,- verhängt werden kann.

Ich wurde vom Arbeitgeber belehrt, dass bei schuldhaften Verstößen gegen gesetzliche Bestimmungen mit arbeitsrechtlichen Konsequenzen gerechnet werden muss.

Mit der Unterschrift erkläre ich , über die Dienstanweisung zum Thema Infektionsschutzkonzept belehrt worden zu sein und das Original der Dienstanweisung erhalten zu haben.

Ort, Datum

Unterschrift Servicekraft

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.

Hygieneregeln Gastro

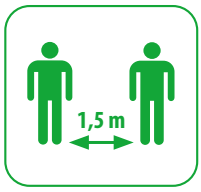
Lieber Gast!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen:

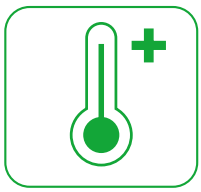
Beim Betreten und Bewegen im Innen- und Außenbereich ist eine FFP2 Maske* zu tragen
Ausgenommen am Tisch

Erfassung der Kontaktdaten
manuell oder elektronisch



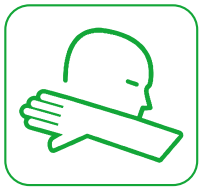
Mindestabstand von 1,5 m einhalten
In allen Räumen einschließlich der Sanitäranlagen, sowie im Außenbereich

Aktuelle Kontaktbeschränkungen beachten



Gäste mit Symptomen müssen das Lokal verlassen, bzw. dürfen es nicht betreten

Hände regelmäßig gründlich waschen



Nies- und Hustenetikette wahren

Hände desinfizieren
Desinfektionsspender nach Möglichkeit mit Ellenbogen betätigen

* Kinder sind bis zum 6. Geburtstag von der Tragepflicht befreit. Kinder und Jugendliche zwischen dem 6. und dem 16. Geburtstag müssen nur eine medizinische Gesichtsmaske tragen.

Bleiben Sie gesund!

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Richtig Hände waschen!

1. Hände unter fließendem Wasser anfeuchten
2. Alle Teile der Hand inkl. Zwischenräume gründlich einseifen
3. Seife gut verreiben - **ca. 20 bis 30 Sekunden**
4. Hände gründlich abspülen
5. Alle Teile der Hand inkl. Zwischenräume gründlich abtrocknen

Auch in den Sanitärräumen gilt:

1,5 m Abstand halten!

Nach Möglichkeit sollte sich nur 1 Person im Sanitärbereich aufhalten!

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Desinfektionsplan Geldspielautomaten • Gastronomie

Sobald ein Gast ein Geldspielgerät verlässt, ist eine gründliche Reinigung durchzuführen:

- **Flächendesinfektion auf den Lappen geben** (nicht direkt auf die zu reinigenden Flächen)
- **Tastenfelder, Auszahlschalen, Auszahltaste, Geldeinwurf am Gerät desinfizieren.**
  Achtung! Flächendesinfektionsmittel lt. Hersteller niemals direkt auf den Automaten sprühen!
- **Münzbecher nach Gebrauch desinfizieren**
- **Bildschirme mit Glasreiniger reinigen**
- **Beistelltische desinfizieren**
- **Stuhl: Rückenlehne, Sitzfläche und Armlehnen desinfizieren**
- **Dokumentieren Sie die Reinigung**
  im täglichen Desinfektionsplan Geldspielautomaten mit Uhrzeit und Kurzzeichen

Gastronomie:												Datum:
Gerät / Nr.	Uhrzeit und Unterschriftenkürzel eintragen											
1.												
2.												

Gastronomie:												Datum:
Gerät / Nr.	Uhrzeit und Unterschriftenkürzel eintragen											
1.												
2.												

Gastronomie:												Datum:
Gerät / Nr.	Uhrzeit und Unterschriftenkürzel eintragen											
1.												
2.												

▸ **Nach jeder Bespielung muss das jeweilige Geldspielgerät desinfiziert werden.**
Die Desinfizierung ist in dieser Liste mit Uhrzeit und Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Desinfektionsplan häufiger Kontaktflächen • Gastronomie

Häufige Kontaktflächen sind gründlich zu desinfizieren:
Türgriffe oder andere Flächen, womit Gäste häufig in Kontakt kommen, sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Gastronomie: Monat:

	9.00	11.00	13.00	15.00	17.00	19.00	21.00	23.00	01.00	03.00
01.										
02.										
03.										
04.										
05.										
06.										
07.										
08.										
09.										
10.										
11.										
12.										
13.										
14.										
15.										
16.										
17.										
18.										
19.										
20.										
21.										
22.										
23.										
24.										
25.										
26.										
27.										
28.										
29.										
30.										
31.										

- **Die Reinigung und Desinfizierung häufiger Kontaktflächen ist in dieser Liste nach Zeitplan mit Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.**

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan WC • Gastronomie

Die Toiletten und Sanitärbereiche sind gründlich zu reinigen und zu desinfizieren:
Toilettenbrillen innen und außen, Ränder der Urinale, alle Spültasten, Toilettenpapierhalter, Griffe, WC-Bürsten, Wasserhähne, Ablageflächen der Waschbecken, alle Griffe und Türklinken.
Vorhandene Fenster sind während der Öffnungszeit zu öffnen!

Gastronomie: ☐ Damen-WC ☐ Herren-WC Monat:

Tag	6.00	8.00	10.00	12.00	14.00	16.00	18.00	20.00	22.00	24.00	02.00
01.											
02.											
03.											
04.											
05.											
06.											
07.											
08.											
09.											
10.											
11.											
12.											
13.											
14.											
15.											
16.											
17.											
18.											
19.											
20.											
21.											
22.											
23.											
24.											
25.											
26.											
27.											
28.											
29.											
30.											
31.											

- **Die Reinigung und Desinfizierung der Toiletten ist in dieser Liste nach Zeitplan mit Unterschriftenkürzel zu dokumentieren.**

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.

Gastronomie Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz.

Gastronomie:	☐ Außenbereich ☐ Innenbereich		Datum:
Name der Kontaktperson am Tisch	Personenanzahl am Tisch	Uhrzeit	Telefon-Nr. oder E-Mail

Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Gastronomie Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz.

Gastronomie:	☐ Außenbereich ☐ Innenbereich		Datum:
Name der Kontaktperson am Tisch	Personenanzahl am Tisch	Uhrzeit	Telefon-Nr. oder E-Mail

Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Gastronomie Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz.

Gastronomie:	☐ Außenbereich ☐ Innenbereich		Datum:
Name der Kontaktperson am Tisch	Personenanzahl am Tisch	Uhrzeit	Telefon-Nr. oder E-Mail

Bitte vor Gebrauch abtrennen – Datenschutz!

Gastronomie Gästeregistrierung

Wir verwenden die von Ihnen angegebenen Daten ausschließlich damit im Falle einer Coronainfektion eine Nachverfolgung von Kontaktpersonen erfolgen kann. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet und werden zu keinem anderen als dem hier angegebenen Zweck verwendet, insbesondere nicht zu Werbezwecken. Wir wahren selbstverständlich den Datenschutz.

Gastronomie:	☐ Außenbereich ☐ Innenbereich		Datum:
Name der Kontaktperson am Tisch	Personenanzahl am Tisch	Uhrzeit	Telefon-Nr. oder E-Mail

Information zur Gläserpflege

Sicherheitshinweise zum Infektionsrisiko durch Gläser (laut BGN)

Die Reinigung von Trinkgefäßen in **Gläserspülmaschinen bei 60° Grad Celsius** oder höherer Temperatur ist besonders effizient und empfehlenswert.

Die Höhe der erforderlichen **Wassertemperatur** ist vom Einzelfall abhängig und wird von den Produktanforderungen für das Desinfektionsmittel sowie von den mechanischen Möglichkeiten und Erfordernissen der manuellen Vorreinigung bestimmt.

Bei manuellen Spülprozessen **möglichst heißes Wasser** (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50°C) mit einem geeigneten Spülmittel verwenden.

Spülen mit handelsüblichem Spülmittel für fünf Minuten bei Raumtemperatur führen zu einer **vollständigen Virusinaktivierung.**

Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine **ausreichende Menge des Spülmittels**, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung der Betriebs- und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sollten die grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb sein.

Behüllte Viren, wie Coronaviren, reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

Die in der DIN 10511 genannten Parameter dienen in angepasster Form grundsätzlich auch als Maßstab für manuell betriebene Trinkglasvorrichtungen, um eine angemessene Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Trinkgläsern zu erzielen.

Coronaviren können nach starker Kontamination bis zu 3 Std. in Aerosol, bis zu 4 Std. auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Std. auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös sein.

Coronaviren können durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen über einen längeren Zeitraum überleben.

© Bayerischer Automaten-Verband e.V.
Arbeitsstand: 11.06.2021

Es gelten die Datenschutzhinweise des Betreibers. Diese können in der Zentrale angefordert werden.