



Empfehlungen Hygienemaßnahmen für Bowlingcenter

bezugnehmend auf die Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-VoV-2 erlauben wir uns folgendes Hygienekonzept für Bowlingcentren vorzustellen und zu empfehlen:

In einem Bowlingcenter gilt es zwei Personengruppen zu schützen:

1. die Gäste
2. die Mitarbeiter

Für beide Personengruppen gelten folgende Grundregelungen:

1. Abstand halten/ Vermeidung von Körperkontakt
2. Intensives Reinigen & Desinfizieren von Händen und Kontaktflächen
3. Einhaltung der Husten & Niesetiketten
4. Hände aus dem Gesicht halten
5. besondere Arbeitsschutzmaßnahmen
6. Mund- und Nasenschutz

Damit die Grundregeln erfolgreich eingehalten werden, empfehlen wir unseren Bowlingcentren folgende Maßnahmen:

Zu Punkt 1

„Abstandhalten/ Vermeidung von Körperkontakt“
empfehlen wir:

- beim Betreten des Bowlingcenter Hinweisschilder mit den Grundregeln vom Bundesministerium für Gesundheit aushängen (siehe Anlage 1)
- organisierte Einlasskontrolle durch Markierungen und Kennzeichnungen der Wege zur Rezeption
- Markierungen am Fussboden sollten den Mindestabstand von 1,50 Meter vorgeben und zur Hilfe dienen, um den Abstand zur Rezeption und zu anderen wartenden Gästen einhalten zu können
- Anbringung einer Plexiglasscheibe/ oder durchsichtige Schutzplane/-vorhang als Spuck & Niesschutz für Mitarbeiter und Gast
- Regelmäßiges Desinfizieren der Bowlingbälle / Ball wird dem Kunden zugewiesen
- anbieten, dass EC-Karten und Kreditkartenzahlung erwünscht sind

- kontaktlose Bezahlung (z. B. Verkauf von Gutscheinen im Vorfeld im Internet/ Online einchecken/ online bezahlen)
- nicht alle Bowlingbahn werden belegt
- max. 4 Personen pro Bahn oder eine Kernfamilie (max. 6 Personen)
- Sperrung von Sonderbereichen (z.B. Raucherlounge, Spielecken VIP Ecken)

für den Servicebereich empfehlen wir zusätzlich:

- Ausstattung des Personals mit Mundschutz
- das Tragen eines Mundschutzes beim Kontakt zu Mitarbeitern und Gästen
- Barhocker von Bars weg stellen mit Sicherheitsabstand
- Abstandsmarkierungen (1,5 Meter) zur Bar
- Bestellungen per App vom Handy/ Alternativ auch Selbstbedienung an der Bar Gast bestellt an der Bar/ Barkeeper übergibt die Speisen und Getränke (Thekenprinzip)

Zu Punkt 2

„Intensives Reinigen & Desinfizieren von Händen und Kontaktflächen“
empfehlen wir:

- regelmäßige Kontrolle, ob Seifenspender und Desinfektionsmittel ausreichend verfügbar und vorhanden sind
- beim Empfang sollten möglichst kontaktlose Desinfektionsspender zur Verfügung stehen
- wenn vertretbar sollten Desinfektionsmittel auch an sämtliche Ein & Ausgängen verfügbar sein. Alternativ sollte der Hinweis gegeben sein, wo man Desinfektionsmittel erhält
- zentrale Punkte zur Reinigung/ Desinfektion der Hände anbieten (z. B. alle 12 Bahnen, Küche oder zum Eingang Restaurantbereich einen Desinfektionspunkt erstellen)
- das Aufstellen/ Aushängen von Plakaten wie man richtig Händewäscht
- Leihschuhe müssen regelmäßig und ausreichend desinfiziert werden (das ist bei uns aber vorher schon Standard gewesen).
- Kontaktflächen regelmäßig reinigen ggf. Erstellung eines Prüfplans für die Reinigung von EC-Geräten / Türkliniken/ Keyboards/ Sitzflächen/ Speisekarten etc.

Zu Punkt 3

„Einhaltung der Husten & Niesetiketten“

empfehlen wir:

- die Kommunikation mit dem Gast führen, wenn nötig
- das Aufstellen/ Aushängen von Plakaten
Hinweis: Sollte jemand grippeähnliche Symptome haben, werde er gebeten, dass Bowlingcenter nicht zu besuchen

Zu Punkt 4

„Hände aus dem Gesicht halten“

empfehlen wir:

- einen Mundschutz tragen

Zu Punkt 5

„besonderer Arbeitsschutz“

empfehlen wir:

- Dienstabläufe und Dienstpläne möglichst entzerren
(z.Bsp. „nicht alle Mitarbeiter zur selben Uhrzeit anfangen/ aufhören lassen“)
- max. eine Person in den Personalräumen
- Risikogruppen schützen
(z. B. Mitarbeiter die der Risikogruppe angehören dort einsetzen, wo weniger Gäste im Bowlingcenter sind oder Alternativerbeiten anbieten)
- festen Ansprechpartner/ Vertrauensperson benennen, an dem man sich wenden kann, falls der Verdacht des Coronavirus vorliegt
- aktive Kommunikation-> Gesundheit geht vor-> niemals krank zur Arbeit erscheinen
- gezielte Schulung zum Thema Hygiene in der Gastronomie/ Abstandhaltung und Einhaltung der vorgegeben Regeln

Anhänge:

- Offizielle Plakate vom Bundesministerium für Gesundheit
- Beispiel Plakat für die Nachfrage von Desinfektion

Sollten Sie noch Fragen oder Anregungen zu unseren Hygieneempfehlungen haben so stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0941-401079 oder per Email unter info@bowlingverband.de zur Verfügung.