



Hygienekonzept für die Durchführung einer Pferdeleistungsschau beim ZRuFV von Lützow Hamminkeln und Umgebung e.V.

A. Allgemeines:

- 1) Die geltenden behördlichen Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben (z.B. Abstandsregelungen) werden zu jeder Zeit eingehalten.
- 2) Zutritt zum gesamten Gelände haben ausschließlich Personen ohne Krankheitssymptome, die für eine Infektion mit dem Coronavirus typisch sind.
- 3) Pro 2 Pferde ist eine Begleitperson zusätzlich zum Reiter zugelassen.
- 4) Der Hygiene-Beauftragten Manuela Himmelberg und Rabea van den Berg sind Ansprechpartner für Teilnehmer, Besucher sowie für die Behörden.
- 5) Die Anzahl von gleichzeitig anwesenden Besuchern ist auf 100 Besucher pro Tag begrenzt.
- 6) Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände muss der gesetzlich vorgeschriebene Mindestabstand (auch in Warteschlangen z.B. in und vor sanitären Einrichtungen) zwischen Personen 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.
- 7) Die gängigen Hygienerichtlinien (Niesen/Husten nur in die Armbeuge / niemanden anhusten / Tragen des Mund- Nasen- Schutzes/ regelmäßiges Reinigen und Desinfizieren der Hände) sind einzuhalten. Vorhandene Desinfektionsstellen für die Hände sind von allen Anwesenden zu benutzen.
- 8) Bei Ankunft sollen in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten die Hände gewaschen und desinfiziert werden.
- 9) Auf dem gesamten Gelände herrscht für alle Teilnehmer, Helfer und Besucher immer dort Maskenpflicht, wo der geforderte Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann. In

geschlossenen Räumen und in Wartebereichen herrscht eine generelle Pflicht zum Tragen eines Mund- Nasen- Schutzes.

- 10) Den Anweisungen der eingesetzten Ordner / Richter ist uneingeschränkt Folge zu leisten. Andernfalls behält sich der Veranstalter den Ausschluss von der Veranstaltung vor.
- 11) Informationstafeln zum infektionsschutzgerechten Verhalten werden für die Teilnehmer und Besucher gut sichtbar auf dem gesamten Veranstaltungsgelände angebracht.
- 12) Desinfektionsstationen werden auf dem gesamten Veranstaltungsgelände verteilt aufgestellt.
- 13) Die Akzeptanz des Hygienekonzeptes wird durch den Teilnehmer/Besucher per Unterschrift auf dem Anwesenheitsnachweis der bei Einlass auf das Gelände auszugeben ist, bestätigt. Hierüber wird der Teilnehmer/ Besucher bei Einlass hingewiesen.
- 14) Die Prüfungen finden ohne Platzierung und ohne Ehrenpreis statt.
- 15) Der persönliche Kontakt zur Meldestelle wird unbedingt vermieden. Die Teilnahmebereitschaft/ Startmeldung kann nur über www.equiscore.de erklärt werden.

B. Rückverfolgbarkeit:

- 1) Die Rückverfolgbarkeit aller Anwesenden wird sichergestellt. Zur Gewährleistung werden alle Kontaktdaten (Name, Adresse, E-Mail Adresse und Telefonnummer) sowie den Zeitraum des Aufenthalts schriftlich erfasst und für vier Wochen aufbewahrt (Anwesenheitsnachweis: siehe Anlage 1 des vorliegenden Hygienekonzeptes).
- 2) Unter www.nennung-online.de – Teilnehmerinformationen der Veranstaltung ist das Formular „Anwesenheitsnachweis“ (s. auch Anlage I) zu finden. Dieses MUSS zwingend bei Betreten des Veranstaltungsgeländes an der Einlasskontrolle von jedem Reiter/ Begleiter unterschrieben abgegeben werden. Ohne Vorlage des Formulars ist kein Start in einer Prüfung möglich. Das Formular muss für JEDEN Turniertag ausgefüllt mitgebracht werden. Jeder Teilnehmer und Begleiter erhält ein Tagesband.
- 3) Besucher füllen das Formular „Anwesenheitsnachweis“ am Eingang aus und dürfen das Gelände erst im Anschluss betreten. Jeder Besucher erhält ein Tagesband.
- 4) Die Registrierung und Ausgabe der Tagesbänder erfolgt an der Einfahrt/ am Eingang zum Veranstaltungsgelände. Das gültige Tagesband ist ständig mitzutragen und auf Verlangen vorzuzeigen.

- 5) Um die Vorgaben von Besucherhöchstzahlen nachhalten zu können, wird lediglich die entsprechende Anzahl an Bändchen pro Tag vergeben.
- 6) Die Daten werden vor dem Zugriff Unbefugter gesichert und nach Ablauf von vier Wochen vollständig vernichtet. Die Daten werden im Bedarfsfall der zuständigen Behörde auf Verlangen kostenfrei in einem von ihr nutzbaren Format zur Verfügung gestellt.

C. Wegeführung:

- 1) Im Falle behördlicher Quadratmeter-Vorgaben pro Besucher werden anhand von Anlagen- bzw. Geländeplänen im Vorfeld die für Besucher freigegebenen Flächen eingepflanzt und in Quadratmeter umgerechnet. Diese werden im Plan und auf der Anlage gut sichtbar gemacht.
- 2) Parken auf den dafür vorgesehenen Flächen mit genügend Abstand zu anderen Gespannen. Hier ist den Vorgaben der Ordner Folge zu leisten.
- 3) Auf dem Veranstaltungsgelände wird eine Wegeführung für Pferde bzw. Fußgänger mit fest vorgegebenen Laufrichtungen, zur Einhaltung des Mindestabstands zwischen Personen in allen Situationen, installiert. Die Wegeführung ist entsprechend gut organisiert und gekennzeichnet.
- 4) Aufgestellte Sitzgelegenheiten gewährleisten den Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern in alle Richtungen.
- 5) Die Gruppen der Teilnehmer und Besucher werden bei der Veranstaltung in allen gemeinsam zu nutzenden Bereichen (Gastronomie/ Sanitäreinrichtungen) getrennt organisiert.

D. Sanitäre Anlagen:

- 1) In allen Toilettenräumen werden ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind ebenfalls vorhanden.
- 2) Am Eingang der Toiletten wird durch gut sichtbare Aushänge darauf hingewiesen, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Personen aufhalten dürfen.
- 3) Die Eingangstüren zu den Sanitärbereichen bleiben zur besseren Durchlüftung und Kontaktvermeidung beim Öffnen und Schließen geöffnet.
- 4) Toilettensitze, Armaturen und Waschbecken werden in kurzen Intervallen gereinigt. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien etc. wird nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion mit einem Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei werden Arbeitsgummihandschuhe getragen. Toiletten werden regelmäßig auf Funktions- und Hygienemängel geprüft.

- 5) Über den Waschbecken wird die Anleitung zur richtigen Handdesinfektion gut sichtbar angebracht.
- 6) Der Veranstalter stellt für alle Helfer genügend Schutzausrüstung (Nase-Mund- Bedeckungen und Einmalhandschuhe) zur Verfügung.
- 7) Vor Beginn der Veranstaltung werden alle Helfer über die getroffenen Schutzmaßnahmen in ihrem Helferbereich aufgeklärt und sensibilisiert.

E. Speisen- und Getränkezubereitung bzw. -ausgabe/Gastronomiebereich:

- 1) Während der Veranstaltung wird mit festen Teams in den unterschiedlichen Schichten gearbeitet. Die Arbeitsbereiche und –aufgaben werden dabei soweit wie möglich abgegrenzt und entzerrt (feste Aufgabenverteilung).
- 2) Arbeitsmaterialien und -unterlagen werden häufig mit Spülmittel und heißem Wasser gereinigt - Speisen werden nach der Zubereitung (z.B. mit Klarsichtfolie) abdeckt.
- 3) Das Tragen von Einmalhandschuhen und Nase-Mund-Bedeckungen ist für alle Helfer der Speisenzubereitung und -ausgabe Pflicht. Die Einmalhandschuhe werden regelmäßig gewechselt und die Hände werden mit Wasser und Seife gewaschen.
- 4) Im Bereich der Speisenausgabe werden Schilder angebracht, die auf das Einhalten des Mindestabstandes in der Warteschlange hinweisen. Es werden deutlichen Markierungen auf dem Boden angebracht und es gibt vorgeschriebene Wegführungen um den Zu- und Abgang an der Speisenausgabe zu regeln.
- 5) Um das Infektionsrisiko zu verringern, wird der Bereich zwischen Speisenausgabe und Gast mit Hilfe von Plexiglasscheiben oder anderen Materialien getrennt.
- 6) Auf eine Selbstbedienung durch die Gäste wird grundsätzlich verzichtet.
- 7) Auf Speisekarten wird verzichtet. Angebote und Preise der Speisen und Getränke sind im Gastronomiebereich für den Gast gut sichtbar angebracht.
- 8) Vorbereitete Speisen werden bis zur Ausgabe an den Gast im Rückraum der Speisenausgabe gut abgedeckt oder in einer Thekenvitrine mit Glaseinsatz aufbewahrt.
- 9) Auf die Ausgabe von Besteck wird komplett verzichtet; die angebotenen Speisen erfordern keine Nutzung von Besteck. Zum Kaffee werden Einmal- Rührstäbchen ausgegeben.
- 10) Tassen werden nicht am Trinkbereich angefasst, sondern nur möglichst weit unten.

- 11) Kaltgetränke werden nur in Flaschen angeboten.
- 12) Zucker und weitere kleine Artikel werden auf Wunsch in Einzelportionen an die Besucher ausgegeben.
- 13) An der Speisenausgabe gibt es keinen Bargeldverkehr; es gibt einen gesonderten Bereich zum Verkauf von Wertmarken. Das Kassieren und Ausgeben des Wechselgeldes wird zur Vermeidung von Körperkontakt nur über ein Schälchen/Körbchen abgewickelt. Pro Helferschicht wird eine feste Person für das Kassieren eingeteilt. Die Entgegennahme der Wertmarken an der Speisenausgabe erfolgt kontaktlos über ein Zahlkörbchen.
- 14) Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln, die für den Thekenbereich getroffen wurden, sind schriftlich fixiert und für alle Helfer im Thekenbereich gut sichtbar ausgehängt.
- 15) Die Tische werden so platziert, dass zwischen den Tischen ein Mindestabstand von 1,5 bis 2 Metern eingehalten wird.
- 16) Auf Tischdecken auf den Tischen wird verzichtet.

ZRuFV von Lützw Hamminkeln und Umgebung e.V.

1.Vorsitzender: M. Maaß; 2.Vorsitzender: A. Bergendahl

www.rv-hamminkeln.de info@rv-hamminkeln.de