

# Hygiene- und Sicherheitskonzept zu „Zehn Freunde in der Altstadt“

- Ort der Veranstaltung:** Burgstraße in 65817 Eppstein (140 Meter als Teilstück; siehe Skizze)
- Zeitraum (Straßensperre):** Samstag, 12. September 2020 von 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Die Fahrzeuge, die zur Straßensperrung eingesetzt werden sind über die gesamte Veranstaltungszeit besetzt.
- Ablauf (Agenda):**
- 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr** Aufbauphase und Einrichten aller Positionen
  - 15:00 Uhr bis 16:00 Uhr** letzte mündliche Einweisung der Betreuer der Sammelstellen, der Servicekräfte, der WC-Anlagen, der Logistikstellen
  - 16:00 Uhr bis 16:15 Uhr** Alle Helfer auf Ihre Positionen entsenden
  - 16:15 Uhr bis 16:45 Uhr** Eintreffen der Gäste an den Sammelpunkten (Gehwegbereiche der Bushaltestelle (alter Busbahnhof) Ecke Burgstraße / B455), hier erfolgt auch die Überprüfung der Vollständigkeit + Korrektheit der Namensangaben (der gemeldeten Personen je Gruppe)
  - 16:45 Uhr bis 17:15 Uhr** (Einlass d. ersten 15 Gruppen) – nummerisch fortlaufend von 1 bis 15; Gruppe 1 geht bis zum letzten Tisch durch, danach folgt die Gruppe 2 und so weiter. (= keine Gruppe trifft die andere)
  - 17:15 Uhr bis 19:15 Uhr** Getränke + Essen reichen
  - 19:15 Uhr bis 19:30 Uhr** Ausmarsch der Gruppen (Laufrichtung Wernerplatz)  
-----
  - 19:30 Uhr bis 20:00 Uhr** (Reinigungsphase + Neueindecken der Tische)  
-----
  - 19:30 Uhr bis 20:00 Uhr** Eintreffen der Gäste an den Sammelpunkten, hier erfolgt auch die Überprüfung der Vollständigkeit + Korrektheit der Namensangaben (der gemeldeten Personen je Gruppe)
  - 20:00 Uhr bis 20:15 Uhr** (Einlass zweiten 15 Gruppen) – nummerisch fortlaufend von 1 bis 15; Gruppe 1 geht bis zum letzten Tisch durch, danach folgt die Gruppe 2 und so weiter. (= keine Gruppe trifft die andere)
  - 20:15 Uhr bis 22:15 Uhr** Getränke + Essen reichen
  - 22:15 Uhr bis 22:30 Uhr** Ausmarsch der Gruppen (beide Laufrichtungen möglich)  
-----
  - 22:30 Uhr bis 24:00 Uhr** Abbau (30 Helfer)

## **Wesentliche Inhalte und Eckpunkte zum Konzept der Veranstaltung:**

Wir wollen es in zwei Staffeln (d.h. wir machen zwei Durchgänge des identischen Programmablaufs) jeweils 15 Gruppen a maximal 10 Freunden ermöglichen, auf der Burgstraße in Eppstein, mit Blick auf die Burg gemeinsam zu Essen und Trinken. Zeitlicher Umfang: jeweils zwei Stunden. Die Tische sind runde Bankettische mit 180 cm Durchmesser.

Jede Gruppe muss sich über eine(n) TeamKapitän/-in beim Veranstalter als geschlossene Gruppe unter Angabe aller Vornamen, Namen, Anschriften, Telefonnummern mittels eines Buchungsverfahrens (Pre-booking) anmelden. Hierbei werden auch die gewünschten Speisen verbindlich benannt und bestellt.

Alle Speisen und Getränke werden jedem Gast während der Veranstaltung am Tisch fachmännisch bereitgestellt --- fachmännisch „eingesetzt“ --- (mittels dem jeweiligen Tisch zugeordnetem Servicepersonal). Somit bildet jeder Tisch (und Gast) mit seinem Servicepersonal eine eindeutige Einheit.

### **Prebooking**

Die Gruppen melden sich über Ihren Teamleiter zentral an. Jede Gruppe bekommt eine Teamnummer. Diese ist identisch mit der Tischnummer der jeweiligen Gruppe.

Der Teamleiter fungiert generell vor und während der Veranstaltung als Schnittstelle zwischen dem Veranstalter (und seinen Helfern) und seinen Tischfreunden seiner Gruppe. Über ihn werden auch das HygieneKonzept, die Verhaltensregeln und der zeitliche Ablaufplan innerhalb seiner Gruppe weitergereicht.

Erster Anlaufpunkt in der Burgstraße ist für jeden Gast (vor dem Veranstaltungsbereich) seine ihm zugeordnete und örtlich bekannte Sammelstelle. Ein Kontakt zu anderen Gruppen ist mit Betreten der Burgstraße untersagt. Dies gilt bis zum Ende der Veranstaltung bzw. bis zum Verlassen der Burgstraße.

### **Sammelstellen**

Es wird 15 Sammelstellen für die jeweils 15 Gruppen je Durchgang geben. Diese sind ausgeschildert, d.h. in aufsteigender Reihenfolge nummeriert. Hierbei befindet sich die Nummer 1 unmittelbar in der Nähe zum Eingang in der abgesperrten Veranstaltungsfläche (140 Meter der Burgstraße). An dieser Stelle wird die Überprüfung der Angaben von angemeldeten Personen (aus dem Buchungsverfahren) und anwesenden Personen durchgeführt. Sollte es einen Tausch von Teilnehmern geben (z.B. wegen Erkrankung, Verhinderung, usw.), so wird dies an dieser Stelle festgestellt und dokumentiert. Jede Sammelstelle wird von einem Sammelstellenbetreuer aus unserem Helferteam betreut (Mund-NasenSchutz + Handschuhe + Klemmbrett/Teilnehmerliste + Stift). Diese Person ist vollständig in schwarz gekleidet. An den Sammelstellen wird jeder Gast + Betreuer unmittelbar vor Zutritt zur Veranstaltungsfläche seine Hände gründlich desinfizieren. Entsprechende Mittel werden vom Sammelstellenbetreuer bereitgestellt. Der hierfür vorgesehene Hochtisch wird vor und in der Veranstaltung (im Übergang vom ersten zum zweiten Durchgang) vollständig desinfiziert.

### **Zugang**

Der Sammelstellenverantwortliche bringt seine Gruppe an den jeweiligen Tisch. Der Zutritt der Gruppen in den Veranstaltungsbereich erfolgt nummerisch aufsteigend; jeweils mit einem gebührenden Abstand von 25 Metern (von Gruppe zu Gruppe). Der Sammelstellenbeauftragte fungiert im Fortgang in einer Zweitfunktion als Getränkebetreuer seiner Gruppe.

Zugang bzw. Abgang zur/von der Veranstaltungsfläche haben somit lediglich

- Helfer der Veranstaltung (gelistet)
- Gäste der Veranstaltung (gelistet)
- Anwohner (diese bewegen sich auf den Gehwegen; es gibt je Seite nur eine Laufrichtung)

Der Gast nimmt nach Eintreffen an seinem Tisch unmittelbar seinen Sitzplatz an und darf fortan nur zum Toilettengang bzw. zum Ende seines Durchgangs seinen Tisch (zwecks Verlassen der Burgstraße) verlassen. Ein Wechseln von Tischen ist jederzeit strikt untersagt und wird durch die Helfer gewährleistet.

### **Tischeindeckung**

Alle Tische sind beim Eintreffen der Gäste bereits vollständig eingedeckt! Tischwäsche, Besteck, Gläser, Geschirr, Einmalservietten. In der Mitte wird eine Kerze (großes Windlicht) auf einem Unterbau stehen. Hierfür sind die zwei Servicekräfte und der dem Tisch zugeordnete Sammelstellenbetreuer verantwortlich. Diese tragen hierbei jederzeit einen Mund-Nasenschutz und Einmalhandschuhe.

Sämtliche Gebrauchsgegenstände werden beim Wechsel von Durchlauf eins zu Durchlauf zwei ausgetauscht. Tische und Stühle, sowie die die Kerze (großes Windlicht) und der Unterbau werden gründlich desinfiziert. Verantwortlich sind hierfür die beiden Servicekräfte.

In den Freiflächen (zwischen jeweils zwei Banketttischen) von 3,5 Meter Tiefe (siehe Berechnung auf Beiblatt) steht exakt ein pro Gruppentisch direkt zugeordneter (nummerierter) Servicetisch. Dieser recht- eckige Tisch dient den Servicekräften als Ablagefläche. Die Tischmaße sind: 140 cm breit und 60 cm tief, bei 72 cm Höhe. Der Servicetisch wird zwischen den beiden Durchgängen vollständig desinfiziert. Die Tischwäsche wird auch hier ausgetauscht. Auf jedem Servicetisch steht auch ein Desinfektionsmittelspender.

Je Tisch gibt es mehrere große CatererTransportKisten, in denen sämtliches Equipment (systemisch vorbereitet) bereitgestellt wird. Die Kisten dienen hierzu als Staubehältnisse zu Ausgabe bzw. Aufnahme beim Rücklauf. Dies geschieht streng getrennt und separat je Durchlauf.

Sämtliche Tische, Stühle, Wäsche, Deko, etc. wird professionell von PERCUMA / BOTANICAL gestellt ([www.percuma.de](http://www.percuma.de)). Ansprechpartner für Rückfragen : Markus Rösmann, Geschäftsführender Gesellschafter

### **Speisenkonzept**

Jede Gruppe bekommt im Fortgang der Veranstaltung genau die vorportionierten Speisen, welche die Gruppe sich im Vorfeld im Prebooking (bei/nach Anmeldung; in jedem Fall aber weit vor Veranstaltungsbeginn) für diesen Event gebucht hat. Je Tisch sind zwei Servicekräfte für das Einsetzen der Speisen am Gast verantwortlich. Diese Helfer tragen jederzeit einen Mund-NasenSchutz und Handschuhe. Alle Servicekräfte sind durch Ihre vollständig schwarze Kleidung als solche erkennbar. Alle Servicekräfte sind Mitarbeiter von PERCUMA / BOTANICAL und auf diese Tätigkeit geschult.

Alle Speisen sind generell in kleinen Glas-/Porzellan-/Bambus-/Plastikgefäßen jeweils pro Gast vorportioniert. In diesem Zustand werden die Speisen (abgedeckt) auch in Gastrokisten angeliefert. Teilweise werden die Speisen vorportioniert in WärmeBoxen/-Wagen von den Gastrounternehmen bereitgestellt und bis zum Service warmgehalten.



(beispielhafter Hauptspeisenteller)

Winzerteller mit verschiedenen Komponenten die von den teilnehmenden Gastronomieunternehmen an die Logistikstation 1 angeliefert wird. Dort werden die kalten Speisen in einen Kühlwagen (bis 20 Minuten vor Ausgaben an den Gast) zwischengelagert. An den Logistikstation 1 und 2 werden dann die Komponenten auf Teller gastgerecht auf einen Teller umgesetzt.

Gleiches Prozedere erfolgt mit der Vorspeise (Winzersuppe in 0,25 l Suppenterrine) und den zwei süßen Nachspeisen).

Die portionierten Speisen werden somit stets zentral aus beiden hierfür vorgesehenen Logistikstationen an die jeweiligen Servicemitarbeiter / Tisch ausgegeben. Der Transport erfolgt zwischen Logistikstation und Tisch mittel Tablett oder Gastrokiste. Die Speisen werden von den Servicekräften an jeden Gast einzeln übergeben (eingesetzt). Eine kurze Zwischenablage kann ggf. unmittelbar vor Einsetzen beim Gast auf dem Servicetisch erfolgen.

Nach dem Einsammeln von Geschirr (durch das Servicepersonal) wird dieses unmittelbar in Catererkisten verstaut und in die Logistikstation 3 (Hof der Apotheke) zur Zwischenlagerung (bis zum Abtransport ab 22:30 Uhr) verbracht.

### **Getränkekonzept**

Sämtliche Getränke werden portioniert gereicht bzw. am Tisch vom Getränkebeauftragten (Sammelstellenbetreuer) eingeschenkt (z.B. Wein). Auf dem Tisch wird es keine Flaschen geben. Somit werden auch keine (Gemeinschafts-) Flaschen rumgereicht werden könnten.

### **WC (Sanitärbereich / Handwäsche / Desinfektion)**

**Der Toilettengang ist für die Gäste** mittels der Nutzung einer mobilen Damen- und einer Herren-Toilette möglich. Diese werden in unmittelbarer Nähe zur Veranstaltungsfläche am angrenzenden Bereich der Stichstraße Untergasse aufgestellt werden. Die Toiletten sind mit Handwaschbecken, Frischwasser, Seife und Desinfektionsmitteln (Sagrotantücher für den Sitz + Handdesinfektionsspendern) ausgestattet.

**Der Toilettengang ist für die Helfer** im ehemaligen BurgCafe am Wernerplatz möglich (50 Meter von der Veranstaltungsfläche entfernt). Hier existieren getrennte Sanitärbereiche für Damen und Herren. Die Toilettenbereiche sind mit Handwaschbecken, Frischwasser, Seife und Desinfektionsmitteln (Sagrotantücher für den Sitz + Handdesinfektionsspendern) ausgestattet.

### **HygieneKonzept**

Zur Eindämmung des Coronavirus' (COVID-19) setzen wir bei der Veranstaltung folgende Schutzmaßnahmen um:

- Vor Zutritt zur Veranstaltungsfläche desinfizieren sich alle Helfer und Gäste die Hände.

- Es steht pro Banketttisch je ein Desinfektionsspender zur Verfügung. Dieser ist auf dem Servicetisch platziert und wird auf Wunsch vom Servicepersonal bedient (Pumpspende gibt das Desinfektionsmittel dann in die Handflächen des Gastes ab). Einweg-Trockenpapier steht ebenfalls bereit und wird dem Gast angereicht und anschließend vom Servicepersonal entsorgt.
- Ein Mindestabstand von 1,5 m von Gästegruppe zu Gästegruppe kann jederzeit eingehalten werden, die Veranstaltungsfläche Burgstraße bieten dafür ausreichend Platz. Hinweisschilder werden ergänzend neben dem „geführten zum Tisch bringen und finalen Verlassen der Veranstaltungsfläche“ an das Abstandsgebot erinnern. Die wird durch farbig auf dem Boden markierte Laufwege (Pfeile) in der Burgstraße (eine Seite hoch / andere Seite runter) gewährleisten bei Zugang / Abgang bzw. Toilettengang ebenfalls den notwendigen Mindestabstand.
- Alle unsere Helfer tragen über den gesamten Veranstaltungszeitraum im Kundenkontakt einen Mund-Nasen-Schutz sowie Einmalhandschuhe.
- Die Türklinken aller Räumlichkeiten, sowie die Armaturen der Sanitärräume werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Mehrmals während eines Durchgangs sowie bei Personal- bzw. Schichtwechsel werden sämtliche Arbeitsgeräte (z.B. Tablett) und Oberflächen gereinigt und desinfiziert.
- Der Zutritt nicht Zutrittsberechtigter Personen (Zutrittsberechtigt sind Gäste, Helfer und Anwohner) ist nicht gestattet. Am Zu- und Ausgang gibt es eine permanent besetzte Zutrittskontrolle.
- Die Veranstaltung findet im Freien statt. Raumbegrenzte Aerosolbildungen sind somit ausgeschlossen (da kein geschlossener Raum)
- Alle Speisen werden vorportioniert dem einzelnen Gast durch das Servicepersonal serviert.
- Trinkgläser (Glas), Geschirr (Porzellan) und Bestecke (Chrommagnet) werden über die gesamte Veranstaltungszeit jeweils nur durch jeweils einen einzigen Gast benutzt.  
  
Nach der Benutzung werden alle Trinkgläser, Geschirr und Bestecke auf PERCUMA & BOTANICAL einer neunzigsekündigen (60 Grad warmes Wasser) Reinigung in einer professionellen Spülstraße zugeführt. Insgesamt kommen alle benötigten Trinkgläser, Geschirr und Bestecke in der Anzahl von jeweils 300 Stück zum Einsatz.
- Bestecksets werden für jeden Teilnehmer vorbereitet (in Servietten gewickelt) und einzeln zum Essen gereicht.
- Es werden ausschließlich hochwertige Papierservietten zur Einmalbenutzung ausgegeben.

### **Abgang**

Der Sammelstellenverantwortliche bringt seine Gruppe zum Ausgang (Wernerplatz). Der Abgang der Gruppen aus dem Veranstaltungsbereich erfolgt nummerisch aufsteigend; jeweils mit einem gebührenden Abstand von 25 Metern (von Gruppe zu Gruppe).

### **Zutritt und Verlassen der Veranstaltungsfläche für Anwohner**

Alle Anwohner werden mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung über die Veranstaltung mittels Hauswurfsendung informiert. Hierbei werden die Hinweise zugestellt, dass die Nutzung der Burgstraße zu Fuß jederzeit mittels Nutzung der markierten Laufwege möglich ist.

### **Wegeführung für Fußgänger die nicht Anwohner sind**

Alle Fußgänger, die nicht Anwohner innerhalb der abgesperrten Veranstaltungsstätte sind, müssen während der Veranstaltung, also von 15:00 bis 24:00 Uhr über die Fußgänger-Holzbrücke am Blitzer (B455) umgeleitet werden. Entsprechende Beschilderung soll am Bahnhof, an der Fußgängerbrücke und in der Altstadt angebracht werden.

An den Sperrungen wird es z.B. für Gehbehinderte / Rollstuhlfahrer ermöglicht (die den ausgeschilderten Umweg nicht benutzen können) als Ausnahme durch das Veranstaltungsgelände geleitet zu werden.

### **Parkplätze**

Helfern und Gäste werden auf die Nutzung der Parkplatzflächen bei der Firma Eppstein Foils und im Bahnhofsbereich hingewiesen.

### **Beschallung und Musikalische Untermalung**

Eine Beschallungsanlage wird installiert werden (4-5 in Reihe geschaltete Boxen auf Stativen). Mittels Mikrofon kann dann auch eine Durchsage gemacht werden.

Ein Solo-Musiker wird die Gäste mit Liedern (Instrument und Gesang) unterhalten. Dieser ist fest im Eingangsbereich positioniert. Es gibt somit keine Walking Acts. Der Musiker wird während seines Musizierens stets einen Mindestabstand von acht Metern zu Gästen und Helfern einhalten.

Für die Beschallung wird der Antrag beim Umweltamt des MTK gestellt. GEMA wird angemeldet.