

# Hygienemaßnahmen Ahle-Wurst-Radtour So. 17. Oktober

Stand: 08.09.2021

## Aktuelle Zahlen Schwalm-Eder zum Corona-Virus

Fallzahl der positiv auf das Coronavirus getesteten, verstorbenen und aktuell infizierten Personen (Stand: Dienstag, 07. September 2021, 14:30 Uhr)

Fälle insgesamt <sup>1</sup>	aus Isolation entlassen <sup>2</sup>	verstorben	aktuell infizierte Personen	Infizierte letzte 7 Tage
7.102 (+13)	6.709	246 (+0)	147	98

Maßgebliche Inzidenzwerte des Robert Koch-Instituts für den Schwalm-Eder-Kreis und das Bundesland Hessen (täglich um 0.00 Uhr vom RKI festgestellt)

RKI-Inzidenz für den Schwalm-Eder-Kreis <sup>3</sup>	55,60
RKI-Inzidenz für das Bundesland Hessen	115,10

**Teilnehmerzahl:** maximal 100, mindestens 25 Personen (mit Anmeldung)

### Anwendung der 3-G-Regel:

**Teilnahme nur für Geimpfte, Genesene, Getestete**

*Damit unterliegt die VA bei jeder Inzidenz (auch bei mehr als 100) den Anforderungen des Präventions- und Eskalationskonzeptes SARS-CoV-2 in Hessen.*

### Kontrolle der Anmeldebedingung / Kontaktdatenerfassung:

Wir regulieren die Teilnehmerzahl durch die Pflicht zur Anmeldung (erfolgt über das Gudensberger System Cituro im Internet).

Wir kontrollieren bei Tourbeginn die Einhaltung der 3-G-Regel. Zur Kontakterfassung verwendet wird auch die Luca-App und wir geben ggf. Kontaktbögen aus.

### Mund-Nasenschutz und Sicherheitsabstand:

Wir und unsere Gäste halten möglichst den Mindestabstand von 1,50 m ein. In Gedrängesituationen (wenn die Mindestabstände nicht eingehalten werden können) herrscht eine generelle Pflicht zu medizinischen Masken.

Hierauf wird zu Beginn der Tour hingewiesen. Bei den Betrieben werden hierfür Hinweisschilder aufgestellt.

In Innen-Bereichen mit Wartezeiten (z.B. Verkaufsraum, Toiletten) tragen alle Gäste einen Mund-Nasenschutz.

### Desinfektion:

Wir stellen ausreichend Hand-Desinfektionsmittel im Eingangsbereich, bei den Tischen ... bereit.

### Catering:

Die Proben zur Verkostung werden auf einzelnen Tellern angeboten. Es gibt kein Buffet, nur Probenteller. Hier wird aus Hygienegründen Einweggeschirr akzeptiert. Tische und Stühle werden in Kleingruppen gestellt. Gäste haben zwischen Tischen mindestens 1,50 Meter Abstand zu Anderen.

Bei Gästekontakt tragen wir und unsere Mitarbeiter einen Mund-Nasenschutz.

### Plan B – Schlecht-Wetter-Variante:

Die Angebote auf den Höfen sollen möglichst im Freien stattfinden. Überdachte Plätze, die zu den Seiten offen sind, gelten als Freiflächen und nicht als Innenräume. Wenn z.B. das Catering nach Innen verlegt werden muss, gilt: Wir lüften in regelmäßigen Intervallen, um die Frischluftzirkulation zu gewährleisten.

**Verkauf:**

Ist bargeldloses Zahlen möglich???

Wir verwenden im Verkaufsbereich Plexiglasscheiben um unsere Gäste und Mitarbeiter zu schützen???

Einweghandschuhe: Wir stellen ausreichend Einweghandschuhe bereit.

Geschultes Personal: Unsere Mitarbeiter sind entsprechend der aktuellen Corona-Situation geschult und unterwiesen.

**Sonstiges:**

**Hinweisschilder:** Wir informieren unsere Gäste durch angebrachte Hinweisschilder auf Hygienemaßnahmen.

Auf Schildern die Bitte formulieren: Im Innenbereich Maske aufsetzen.

Besucherlenkung: Wir vermeiden Begegnungen z.B. durch Einbahnstraßen und Bodenmarkierungen.