

HANDBALLCLUB SACHSEN NEUSTADT – SEBNITZ e.V.

An den Gärten 3, 01844 Neustadt in Sachsen
Tel.: 0172 35 33 411
Mail: torsten_prenzel@hotmail.de



Hygiene- und Infektionsschutzkonzept für:

Sportforum Neustadt in Sachsen, Maxim-Gorki-Str. 11, 01844 Neustadt in Sachsen
Hallennummer: 33303

betr.: Heimspieltage des Vereins

Grundlage:

**Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
zum Schutz vor dem Coronavirus SARS-CoV-2 und COVID-19
(Sächsische Corona-Schutz-Verordnung – SächsCoronaSchVO)
Vom 25. August 2020**

Grundsätze und Maßnahmen:

1. Nur Personen ohne COVID-19-Verdacht dürfen die Sportstätte betreten.
 - Hinweis mit Hilfe von Piktogrammen (s. Anlage 2)
2. Die Husten- und Niesetikette ist zu beachten und einzuhalten.
 - Hinweis mit Hilfe von Piktogrammen
3. Enge Bereiche sind zu vermeiden und ggf. umzugestalten.
 - Ausdünnung der Sitzplätze im Zuschauer- und Cateringbereich
4. Maßnahmen der Besucherlenkung sollten ergriffen werden.
 - Organisation einer „Einbahnstraßen - Regelung“ in der Sporthalle
5. Auf Hinweisschildern/-plakaten sollten alle Hygienevorgaben, die an dem jeweiligen Ort gelten, prägnant und übersichtlich dargestellt werden.
 - Piktogramme im Zugangs- und Cateringbereich
6. Es sind Vorkehrungen zu treffen, dass sich alle Personen nach dem Betreten der unter Ziffer II genannten Orte die Hände waschen bzw. desinfizieren können.
 - Desinfektionsspray und Papierhandtücher im Eingangsbereich
 - Nutzung der vorhandenen Toiletten
7. Möglichkeiten der freiwilligen Gäste- und Besucherregistrierung sollten vorgehalten werden, um eine Kontaktverfolgung zu erleichtern.
 - Auslage von Listen am Einlass
8. Eine verantwortliche Person für die Einhaltung der Hygiene- und Infektionsschutzanforderungen ist zu benennen.
 - Personal wird durch das Präsidium des HC Sachsen gestellt

spezielle Hygieneregeln für Sportwettkämpfe mit Publikum

1. Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern in allen Bereichen der Sportstätte
 - Anbringen von Markierungen im Bereich der Zuschauertribünen
 - Einbahnstraßenregelung beim Betreten bzw. Verlassen der Sporthalle
 - Maskenpflicht bei Unterschreitung des Sicherheitsabstandes v.a. im Cateringbereich und beim Einlass
 - keine Maskenpflicht im Zuschauerbereich
 - Einsatz zusätzlicher Ordnungskräfte zur Kontrolle

2. Für Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist ein Lüftungskonzept zu erstellen und umzusetzen. Dieses Lüftungskonzept muss eine gesteigerte Frischluftzufuhr vor, während und nach der Veranstaltung gewährleisten.

- Realisierung über die Hallentechnik in Absprache mit dem diensthabenden Hallenverantwortlichen der Stadt Neustadt

3. Hygieneregeln während des Wettkampfbetriebes:

3.1. Umkleidebereiche:

- Jeder Mannschaft bzw. den Schiedsrichtern steht eine eigene Kabine zur Verfügung.
- Bei Nutzung der Duschen ist der Mindestabstand einzuhalten, auf Haartrockner (Föhn) ist möglichst zu verzichten.
- Bei Nachnutzung wird diese vorher gereinigt / desinfiziert.
- Möglichkeiten zum Händewaschen sind im Sanitärbereich der Umkleidekabine zu nutzen.
- Es besteht in der Sportstätte keine Pflicht, Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.

3.2. Mindestabstand:

- Auf die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern in allen Bereichen der Sportstätte ist zu achten. Das betrifft vor allem den Einlass- und Cateringbereich, Treppen und Hallengänge

3.3. Sporthalle:

- Grundlage sind die Richtlinien des DHB
- Der Verzicht auf einen Bankwechsel zur Halbzeitpause ist möglich und den Mannschaften / Schiedsrichtern mitzuteilen.
- Reduzierung der Zuschauerplätze von 450 auf max. 250 zur Einhaltung des Sicherheitsabstandes
- Seitens der Gegenmannschaften sind maximal 30% (75 Zuschauer) der Gesamtzahl (250) zugelassen

4. Hygieneregeln für die Abgabe von Speisen zum direkten Verzehr:

- Personen mit COVID-19-Verdacht oder einem positiven Coronavirus-Nachweis ist die Tätigkeit untersagt.
- Mund-Nasen-Bedeckung des Personals mit Kundenkontakt
- Eine Acrylschutzwand ist im Ausgabebereich aufzustellen.
- Hinweistafeln oder Piktogramme werden auf das Infektionsschutzkonzept hinweisen
- Der Mindestabstand im Wartebereich ist zu wahren, andernfalls besteht Maskenpflicht
- Besteck ist einzeln über das Servicepersonal auszureichen
- Grundsätzlich sind die allgemeinen Regeln der Lebensmittelhygiene bei der Zubereitung, der Abgabe von Lebensmitteln und der Hygiene des Alltags zu beachten
- Regelmäßiges Händewaschen ist unbedingt sicherzustellen.

Anlage 2: Piktogramme zur Kennzeichnung



Maskenpflicht

- bei Unterschreitung des Abstandes von 1,50 m
- an der Ausgabe Cateringbereich
- bei Eintrittskassierung



Abstand halten



**Hände waschen
nicht vergessen**



Regelung beachten



**Bitte nicht in
der Halle !!!**

