

## **DAM Hygienekonzept für Motorsportveranstaltungen, Anhang 2:**

### **Catering / Verpflegungs- und Imbißstände**

1. Örtlichkeiten: Um den gewünschten Ablauf zu gewährleisten, werden folgende Einrichtungen mit einem Mindestabstand von 2,5 Metern zueinander aufgebaut.
  - a) Kasse
  - b) Speisen- und Getränkeausgabe
  - c) "Küche"
2. Im gesamten Bereich herrscht "Einbahnverkehr", die Wege werden trassiert und am Boden sind Abstandsmarkierungen (1.5 Meter) aufgebracht. Es gilt Maskenpflicht!
3. Das Personal an Kasse und Speisen-/Getränkeausgabe ist durch eine Plexiglaswand (Spuckschutz) geschützt und verwendet Einmalhandschuhe, die regelmäßig gewechselt werden. Alle möglichen Kontaktflächen (Tischplatten, Boardflächen etc.) werden regelmäßig desinfiziert. Für die Gäste wird Handdesinfektionsmittel in geeigneten Spendern bereitgestellt.
4. Vom Kassenspersonal werden Einweg-Bons ausgestellt, die von den Gästen an der Speisen- und Getränkeausgabe eingelöst werden können. Der Zutritt in den Küchenbereich ist für Gäste nicht möglich.
5. Der Verzehr von Speisen und Getränken im Umkreis von .... Metern um den Cateringbereich ist untersagt.

### **ODER**

Im Umfeld sind Stehtische\* / Bierzeltgarnituren\* zum Verzehr der Speisen und Getränke aufgestellt. An den Tischen dürfen die Masken abgenommen werden. An einem Tisch dürfen sich nur Personen eines Teams\*\* (Teilnehmer) oder Personen aus zwei Haushalten\*\* (keinem Teilnehmer zuzuordnen) aufhalten. Die Tische stehen in einem Abstand von 2,5 Metern zueinander und auch 2,5 Meter von allen anderen Einrichtungen entfernt.

Die Tische werden nach jeder Nutzung vom Cateringpersonal gereinigt, desinfiziert und mit einem grünen Aufsteller mit entsprechender Beschriftung zur weiteren Nutzung freigegeben. Sobald sich neue Gäste am Tisch befinden, wird der grüne Aufsteller entfernt. Im Eingangs- und Kassenbereich werden die Gäste durch Schilder darauf hingewiesen, daß nur Tische mit "grünem Aufsteller" benützt werden dürfen.

Als erlaubte "Masken" gelten solche mit FFP2 Kennzeichnung. Schutzmasken mit diesen Anforderungen werden vom Veranstalter in begrenzter Anzahl vorrätig gehalten.

\* = nicht zutreffendes streichen!

\*\* = Personenbeschränkungen sind den aktuellen Infektionsschutzmaßnahmen der Landesregierungen anzupassen.