

Hygiene- und Infektionsschutzkonzept für Thekenhelferinnen und -helfer

Stand: 1. Oktober 2020



Es entsteht ein höheres Infektionsrisiko für Zuschauer und Thekenhelfer beim Ausschank von Getränken und Speisen. Um eine Ansteckungsgefahr für Zuschauer wie auch für Helfer auf ein Mindestmaß zu reduzieren, aber dennoch einen eingeschränkten Ausschank während der TuS-Spiele zu ermöglichen, bitten wir alle Thekenhelfer darum, sich an folgende Regeln zu halten. Trainer und Betreuer bitten wir, ihre Aktiven vorab auf die Regeln hinzuweisen.

1. An Heimspieltagen sollen sich alle TuS-Mannschaften am Thekendienst beteiligen. Thekenhelfer sollen vor einem Heimspieltag namentlich an den Abteilungsleiter Handball genannt werden. Sie werden auf diese Theken-Verhaltensregeln durch ihre Trainer oder Betreuer bzw. einem „Thekenverantwortlichen“ in jeder Mannschaft hingewiesen.
2. Helfer tragen sich zu Beginn mit Namen sowie dem Zeitraum ihres Thekendienstes handschriftlich in eine an der Theke ausliegenden Liste ein, auch wenn sie sich bereits zuvor als Aktiver oder Zuschauer für das Spiel registriert hatten.
3. Zum Eigen- und Fremdschutz tragen Thekenhelfer konsequent einen Mund-Nasen-Schutz für die gesamte Dauer ihres Dienstes. Kontaktlose Desinfektionsmittel stehen im Thekenbereich zur Handdesinfektion bereit. Bitte die Desinfektion der Hände während des Thekendienstes häufig durchführen.
4. Nur Thekenhelfer und Vereinsbefugte dürfen sich im Schankraum aufhalten.
5. Bei Siedewürsten ist zu beachten, dass die Würste stets im Siedewasser lagern und die Würste sowie die Brötchen nur mit einer Brotzange berührt werden. Auf die Abgabe von privat hergestellten Lebensmitteln muss vorerst verzichtet werden.
6. Bei Getränken werden die Flaschen mit einem Flaschenöffner geöffnet, der nicht für Gäste zugänglich ist. Eine Rückgabe des Leergutes erfolgt über zahlreich aufgestellte Leerkästen, nicht über den Tresen.
7. Gäste haben mit Abstand auf die Ausgabe zu warten. Sie sollen aufgefordert werden, einen Mund-Nase-Schutz anzuziehen, sollten sie das noch nicht getan haben.
8. Die Thekenfläche, der Flaschenöffner, die Kasse und die Kühlschrankgriffe bitte zum Ende eines Thekendienstes mit bereit gestellten Desinfektionsmitteln flächig desinfizieren.

Vielen Dank für die Mitarbeit an der Theke!

Wir orientieren uns mit unseren Maßnahmen und Verhaltensempfehlungen am Hygienekonzept des Westdeutschen Handballverbands (Stand 19.8.20, <https://www.handball-mittelrhein.de/news/1/590809/nachrichten/angepasstes-hygienekonzept-des-whv.html>) und passen es auf die Verhältnisse in der RSG-Sporthalle an. Das TuS-Hygiene- und Infektionsschutzkonzept ist hier zu finden: https://handball-niederpleis.de/wp-content/uploads/2020/09/TuS_Hygienekonzept_17_9_2020.pdf.