

# Infektionsschutzkonzept Indoorspielplatz Kinderland Dittersdorf

**gültig ab 18.09.2020**

Verantwortlich für die Umsetzung: Geschäftsführer bzw. dessen Beauftragter

1. Raumgröße 400 m<sup>2</sup>
2. Raumluftechnische Ausstattung:  
zwei Wandventilatoren zum Luftaustausch
3. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- u. Entlüftung:
  - Zufuhr Frischluft und Absaugen verbrauchte Luft durch Wandventilatoren
  - Regelmäßiges Lüften durch Öffnen der Eingangstür sowie des Notausganges
4. Empfehlung: vorherige Reservierung durch Besucher
5. Begrenzung der Besucherzahl auf 75% der Kapazität
6. Gewährleistung des Mindestabstandes
7. Platzierung der Gäste durch Servicepersonal
8. Nummerierung der Gästetische
9. Desinfektionsspender im Eingangsbereich
10. Regelmäßige Desinfektion von Türklinken und Armaturen
11. Tragen von Mund- u. Nasenschutz durch Servicepersonal beim Betreten des Besucherbereiches
12. Weglassen von Tischdekoration und Gewürz-Sets auf den Gästetischen
13. Kassenbereich / Garderobe:
  - Beachtung der Abstandsregelung im Kassenbereich durch Anbringen von Bodenmarkierung und Hinweisschildern
  - Abtrennung des Kassenbereiches durch Klarsichtscheibe
  - Hinweis auf Nutzung von Kartenzahlung; Ablagemöglichkeit bei Bargeldzahlung
14. Spielbereich
  - Eltern bzw. Aufsichtspersonen sind verantwortlich für Einhaltung der Abstandsregeln der Kinder
  - Bälle-Bad: keine Nutzung gestattet – Sperrung durch Warnband
  - Labyrinth: Anteil Bälle-Bad gesperrt; sonstige Nutzung möglich
  - Trampolin: maximal 4 Kinder
  - Hüpfburg: maximal 2 Kinder
  - bei Nutzung der Rutschen Beachtung der Abstandsregelungen
  - stündliche Desinfizierung der Spielgeräte (Fahrzeuge, Spielautomaten, Bälle etc.)
15. Toilettenanlagen:
  - gleichzeitige Nutzung jeweils nur durch zwei Besucher bzw. Kinder in Begleitung eines Elternteils
  - Regulierung durch Lichtsignalanlage mit Bewegungsmelder
  - Seifenspender sowie Einweghandtücher
  - Anbringung eines zusätzlichen Desinfektionsspenders
16. Gästebereich Bistro
  - Beachtung der gültigen Abstands- und Kontaktregeln
  - Reinigung und Desinfizieren der Tische bei Gästewechsel

## 17. Bistro

- Nutzung von Einweghandschuhen sowie Haarschutz durch Personal
- beim Betreten des Gästebereiches Nutzung von Mund-u. Nasenschutz
- Abtrennung der Ausgabe des Bistrobereiches durch Klarsichtscheibe
- genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr im Spülbereich, schmutziges Geschirr sofort in Spülmaschine – Spülen bei mindesten 70 Grad
- keine selbstständige Entnahme von Besteck, Gewürzabpackungen (Zucker, Ketschup, Senf etc.) sowie Kondensmilch durch Gäste
- Hinweis auf Nutzung von Kartenzahlung, Ablagemöglichkeit bei Bargeldzahlung
- häufigeres Reinigen von Arbeitsmaterialien mit heißem Wasser
- tägliches Desinfizieren von Oberflächen und Armaturen
- Erhöhung des Reinigungsintervalls für die Berufsbekleidung