

#### Handlungsmöglichkeiten im Umgang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2

Rechtliche Grundlage ist die Sechste Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6. BayIfSMV) vom 19. Juni 2020.

Dieses Schutzkonzept bezieht sich auf die jeweils aktuell gültigen gesetzlichen Regelungen.

Das Hygienekonzept ist Bestandteil des Überlassungsvertrags.

Das Hygienekonzept wird an die Gruppenteilnehmer kommuniziert.

Bei Nichteinhaltung des Hygieneschutzkonzepts können einzelne Teilnehmer oder die ganze Gruppe des Platzes verwiesen werden.

Die Belegungsgruppen erstellen ihr eigenes Hygienekonzept für ihren Aufenthalt.

Das Hygienekonzept und die Corona bedingten Verhaltensregeln sind gut sichtbar angebracht.

Kontaktdaten der Gruppenteilnehmer werden durch den Beleger erfasst und zur Nachverfolgbarkeit gespeichert.

Auf dem Jugendzeltplatz Notzinger Weiher sind ausschließlich fest gebuchte Gruppen mit den begleitenden BetreuerInnen für einen begrenzten Zeitraum anwesend.

Das System beruht auf Selbstversorgung.

Der Zeltplatz wird nur durch eine Gruppe belegt.

Maximal dürfen 50 Personen incl. Betreuer auf dem Platz sein.

Wir empfehlen Angehörige von Risikogruppen nicht anzureisen.

Gäste bzw. Personen mit Covid-19 relevanten Symptomen ist der Aufenthalt nicht gestattet.

Distanzregeln mit 1,5 m zu anderen Personen sind überall einzuhalten.

Die Niesetikette ist einzuhalten.

Regelmäßiges Händewaschen, bzw. Desinfizieren der Hände ist Pflicht (Desinfektionsmittelpender sind an den zentralen Stellen angebracht).

Soweit möglich finden alle Aktivitäten im Freien statt.

In den Räumen ist auf ständige Durchlüftung zu achten.

In den Gemeinschaftsräumen ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

In den Gemeinschaftsräumen dürfen sich max. 12 Personen gleichzeitig aufhalten.

Es dürfen sich 2 Personen im Toilettenbereich, und 1 Person in der Dusche gleichzeitig aufhalten.

Der Küchenbereich darf nur von Betreuern betreten werden.

Gemeinsam benutzte Oberflächen müssen regelmäßig desinfiziert werden.

Arbeitsmaterialien sollen nicht ausgetauscht werden und müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Eine Anleitung zum Händewaschen wird an den Waschbecken ausgehängt.

Die Gruppen haben die Sanitärbereiche regelmäßig zu desinfizieren und zu reinigen.

Bei Verpflegungsabläufen ist nach den Vorschriften der Gastronomie zu verfahren.

Nach jedem Gruppenwechsel findet eine zusätzliche professionelle Endreinigung und Desinfektion der Kontaktflächen statt.