

Hygienekonzept für das Festival „Sommerfrische“ der Pasinger Fabrik GmbH vom 22.06.-15.08.2021 (Stand: 25.05.2021)

Vorbemerkung

I. Ticketverkauf

II. Hygiene- und Reinigungskonzept

III. Lüftungskonzept

IV. Hygienekonzept für Gastronomie

V. Schutz- und Einlasskonzept

Anlage 1: Hygienekonzept für einen Spielbetrieb in der Wagenhalle der PAF

Anlage 2: Hygienekonzept für die Lenkung der Besucherströme im Park des Ebenböckhauses

Anlage 3: Hygienekonzept für einen Spielbetrieb in der Kleinen Bühne der PAF

Anhang 4: Hygienekonzept für Catering im Ebenböckhaus

Vorbemerkung

Das vorliegende Hygienekonzept wurde speziell für die Orte entwickelt, welche diesen Sommer auf Grund der bestehenden Rechtslage bespielt werden können. Da das Festival hauptsächlich als Open-Air-Veranstaltung geplant ist, bei dem nur im Schlecht-Wetter-Fall einzelne Aufführungen in die Innenräume der Pasinger Fabrik gelegt werden (also entweder in die Wagenhalle oder in die Kleine Bühne), steht dementsprechend die Freilicht-Spielstätte, der Park des Ebenböckhauses, im Fokus.

Für sämtliche Kulturveranstaltungen während des Festivals wurden in allen Bereichen der Veranstaltungsorte die aktuellen Sicherheits- und Hygieneregeln des bayerischen Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst zugrunde gelegt. Dies bedeutet – soviel als Basisinformation vorweg -, dass die erlaubten Zuschauerzahlen nicht überschritten werden und generell überschaubar bleiben. Im Ebenböckpark wird der Sitzplan 155 Zuschauer zulassen, in der Kleinen Bühne 35 und in der Wagenhalle 60.

Das Konzept wird im laufenden Betrieb ständig auf seine Funktion geprüft und im Bedarfsfall unverzüglich angepasst.

Dem Hygienekonzept (Stand 25.5.2021) liegen folgende grundsätzliche Verordnungen, Empfehlungen etc. zugrunde:

- Bayerisches Ministerialblatt (BayMBl) 2021 Nr. 353 vom 19.05.21
- Zwölfte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (12. BayInfSMV) vom 5.03.21
- Dienstanweisung des Personal- und Organisationsreferenten zum Schutz der städtischen Beschäftigten vor Infektionen durch den neuartigen Corona-Virus SARS-CoV-2 (COVID-19), (DA-Corona)
- Arbeitsschutzmaßnahmen zum Infektionsschutz vor COVID-19, Checkliste für Führungskräfte der LH München, Version 20.01 (Stand: 04.05.2020)
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales vom 22.02.2021
- Die aktuellen Hinweise und Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zu COVID-19 (Coronavirus SARS-CoV-2) https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html
- Empfehlungen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung <https://www.infektionsschutz.de/>
- der Verwaltungs-Berufsgenossenschaft (VBG) gesetzliche Unfallversicherung http://www.vbg.de/DE/3_Praevention_und_Arbeitshilfen/3_Aktuelles_und_Seminare/6_Aktuelles/Coronavirus/Brancheninfos_Arbeitsschutzstandard/Buehnenstudios_Probenbetrieb.pdf?__blob=publicationFile&v=25

- und der Deutschen Gesetzliche Unfallversicherung e.V. (DGUV)
<https://www.dguv.de/corona/index.jsp>

I. Ticketverkauf

Karten für die Veranstaltungen der Pasinger Fabrik GmbH sind an der Kasse der Pasinger Fabrik, bei allen an MünchenTicket angeschlossenen Vorverkaufsstellen, sowie als Print-at-home-Tickets erhältlich.

Aufgrund der geltenden Abstands- und Hygieneregungen und für die eventuell nötige Kontakt-Nachverfolgung sind Tickets nur in vorgegebenen Kategorien Einzelplatz, Doppelplatz, Dreierplatz und Viererplatz erhältlich. Plätze der Kategorien Doppelplatz, Dreierplatz und Viererplatz können ausschließlich von Gästen erworben werden, die im Verhältnis zueinander von den Kontaktbeschränkungen befreit sind.

Bei schlechtem Wetter finden die Veranstaltungen in der Wagenhalle oder der Kleinen Bühne der Pasinger Fabrik statt. Bei einer Verlegung in die Pasinger Fabrik erhalten dort ausschließlich Kunden mit einem Allwetterticket einen Platz. Kunden mit einem Schönwetterticket erhalten an der Vorverkaufsstelle, an der die Karte gekauft wurde, den Eintrittspreis zurück. Ob die Veranstaltung wie geplant Open-Air stattfinden kann, erfahren die Gäste am Vorstellungstag ab 17 Uhr auf der Homepage der Pasinger Fabrik, auf unserer Facebook-Seite oder unter Tel. 82 92 90 80. All dies soll helfen, unnötige Fahrten sowie überflüssige Wegstrecken und damit Kontakt- und Infektionsmöglichkeiten zu vermeiden.

Die Ticketausstellung erfolgt ausschließlich mit Zuordnung von festen Sitzplatznummern sowie personalisiert. Name und Kontaktdaten werden sitzbezogen gespeichert, solange diese zur Rückverfolgung von möglichen Infektionsketten nötig ist.

II. Hygiene- und Reinigungskonzept

Bei der Erstellung von Hygiene- und Reinigungsplänen finden alle hygienerelevanten Bereiche für den Publikumsverkehr Beachtung. Unser technischer Leiter Herr Waschbichler wurde zum Hygienekonzept-Beauftragten berufen. Dabei werden von ihm sowie von der Geschäftsleitung insbesondere folgende Punkte berücksichtigt:

- Reinigung der Oberflächen (Stühle, Türklinken, etc.)
- Risikoanalyse im Aufenthaltsbereich der Besucher*innen einschließlich Sanitärbereich
- Risikobewertung: Abhängig von den zu erwartenden Besucher*innenkreisen
- Festlegung von Reinigungsmaßnahmen
- Festlegung von Überwachungsmaßnahmen (wie z.B. schriftliche Dokumentation) und regelmäßige Kontrolle durch die damit beauftragte Personen
- fortlaufende Aktualisierung des Hygiene- und Reinigungsplans

Zur Orientierung wird verwiesen auf:

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion.html Auf der Seite www.infektionsschutz.de der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung stehen Materialien, Merkblätter und Hinweisschilder zum Download bereit.

III. Lüftungskonzept

Beide Schlecht-Wetter-Alternativen (sowohl Wagenhalle als auch Kleine Bühne) verfügen über spezielle Luftaustauschanlagen, die während der kompletten Veranstaltungen frische Luft von außen

in die Innenräume pumpen bzw. verbrauchte Luft von innen nach außen. Mehr Informationen dazu finden sich in den entsprechenden Anhängen mit den Hygienekonzepten der Wagenhalle und Kleinen Bühne.

IV. Hygienekonzept für Gastronomie

Für die Gastronomie Cantina der Pasinger Fabrik sowie für die Schlossschänke der Blütenburg wurde bereits von dem jeweiligen Gastronom ein Hygienekonzept erstellt. Für den Park des Ebenböckhauses ist ebenfalls ein Ausschank angedacht. Ein Catering-Konzept dafür hängt an.

V. Schutz- und Einlasskonzept

Zusammenfassend finden sich hier Maßnahmen, die in den Hygienekonzepten der drei verschiedenen Veranstaltungsorte (siehe Anlage 1-3) nochmals genauer und auf die jeweiligen örtlichen Gegebenheiten konkretisiert erfasst werden.

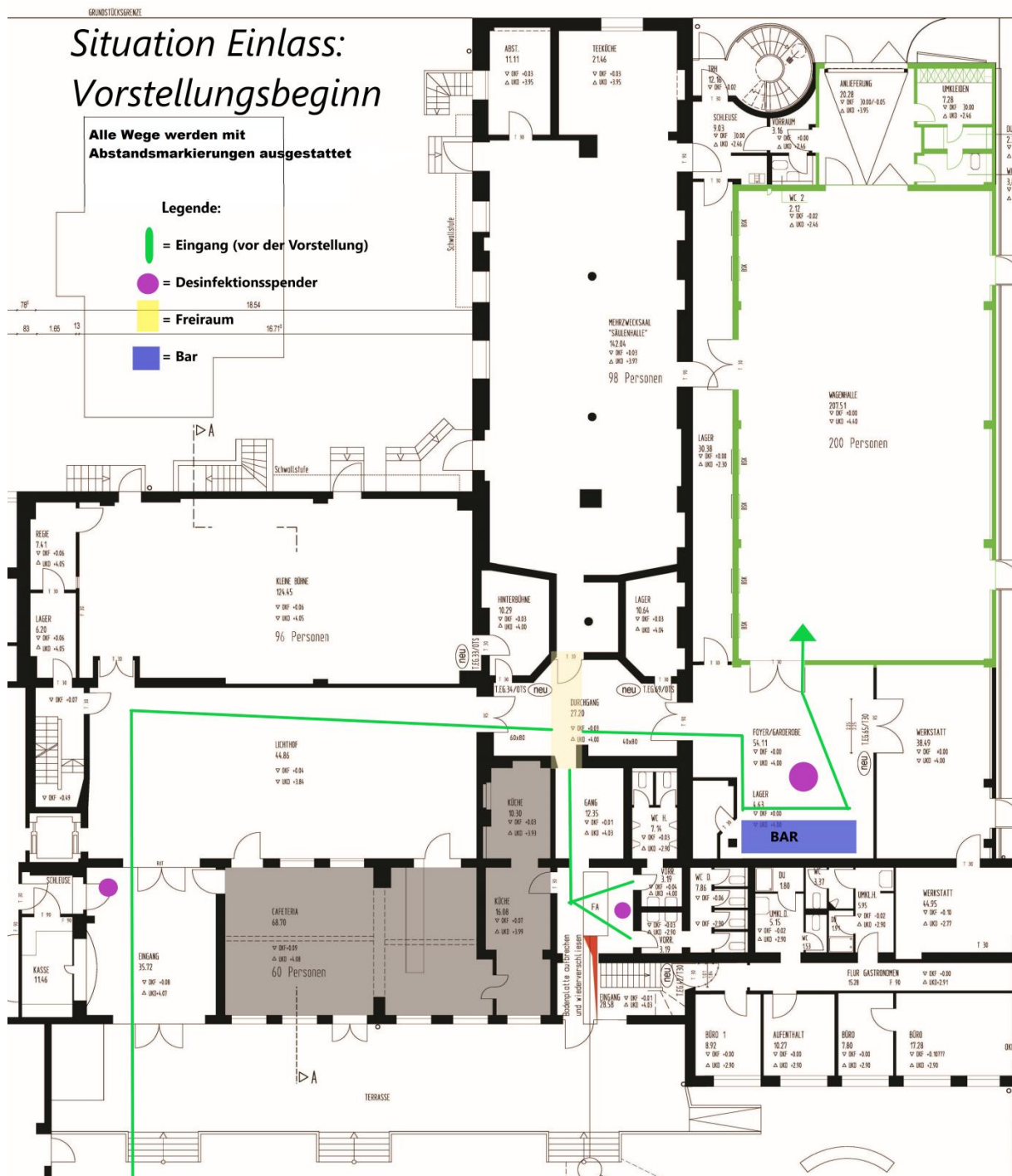
- Das Personal (Abendkassen- und Einlasskräfte sowie das Technikerteam) wird vor der Eröffnung des Festivals entsprechend geschult.
- Externe Dienstleister (Sicherheit, Reinigung, Gastronomie etc.) werden in alle Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen aktiv eingebunden.
- Personen, die offensichtlich Symptome zeigen, erhalten keinen Zutritt
- Sitzplatzanweiser*innen lenken das kontrollierte Betreten und Verlassen der Veranstaltungsorte.
- Die Besucherströme werden an allen drei Veranstaltungsorten grundsätzlich nur in eine Richtung organisiert. Dies erfolgt durch eine entsprechende Beschilderung, Bodenmarkierungen oder Absperrbänder.
- Die Pasinger Fabrik GmbH stellt sicher, dass die Hygienebestimmungen vor Ort bereits vor dem Besuch für das Publikum zugänglich sind, z.B. über die Website, Programmheft, Newsletter und andere geeignete Maßnahmen.
- Die Verwendung einer FFP2-Maske ist für Besucher*innen und Personal zwingend erforderlich (bzw. eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes, wo die Verordnungen dies zulassen). Bei Freiluftveranstaltungen dürfen am Sitzplatz die Masken abgenommen werden; bei Indoor-Veranstaltungen nicht. Ausnahmen für diese Regelung (z.B. bei ärztlichem Attest; bei Kindern und Jugendlichen) werden nach den Amtsvorgaben gehandhabt
- In den Kassenbereichen wird ein Spuckschutz installiert
- In allen Wartebereichen werden Abstandsmarkierungen angebracht.
- An allen Eingängen stehen Desinfektionssäulen mit den entsprechenden Hinweisen zur Händedesinfektion; in den WCs bzw. an den dortigen Waschbecken ist für stets gefüllte Seifenspender und genügend Einmalhandtücher gesorgt.
- Bei einer örtlichen 7-Tage-Inzidenz zwischen 50 und 100 werden die amtlichen Vorgaben zur Nachweispflicht der Zuschauer*innen bezüglich ihres Infektionsstatus' bzw. ihres Impfstatus' umgesetzt. Der Status wird beim Eintritt vom Personal überprüft.
- Die Bühnendarsteller*innen werden ebenfalls den Verordnungen (Punkt 2.1.1. des BayMBI. 2021 Nr. 353) entsprechend eingewiesen

Anlage 1: Hygienekonzept für einen Spielbetrieb in der Wagenhalle der Pasinger Fabrik GmbH

Das Hygienekonzept minimiert Kreuzungen in den Wegen der Besucher*innen durch deutlich erkennbare Bodenmarkierungen (Pfeile, Trennlinien und Abstandslinien etc.), zudem wird ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgegeben.

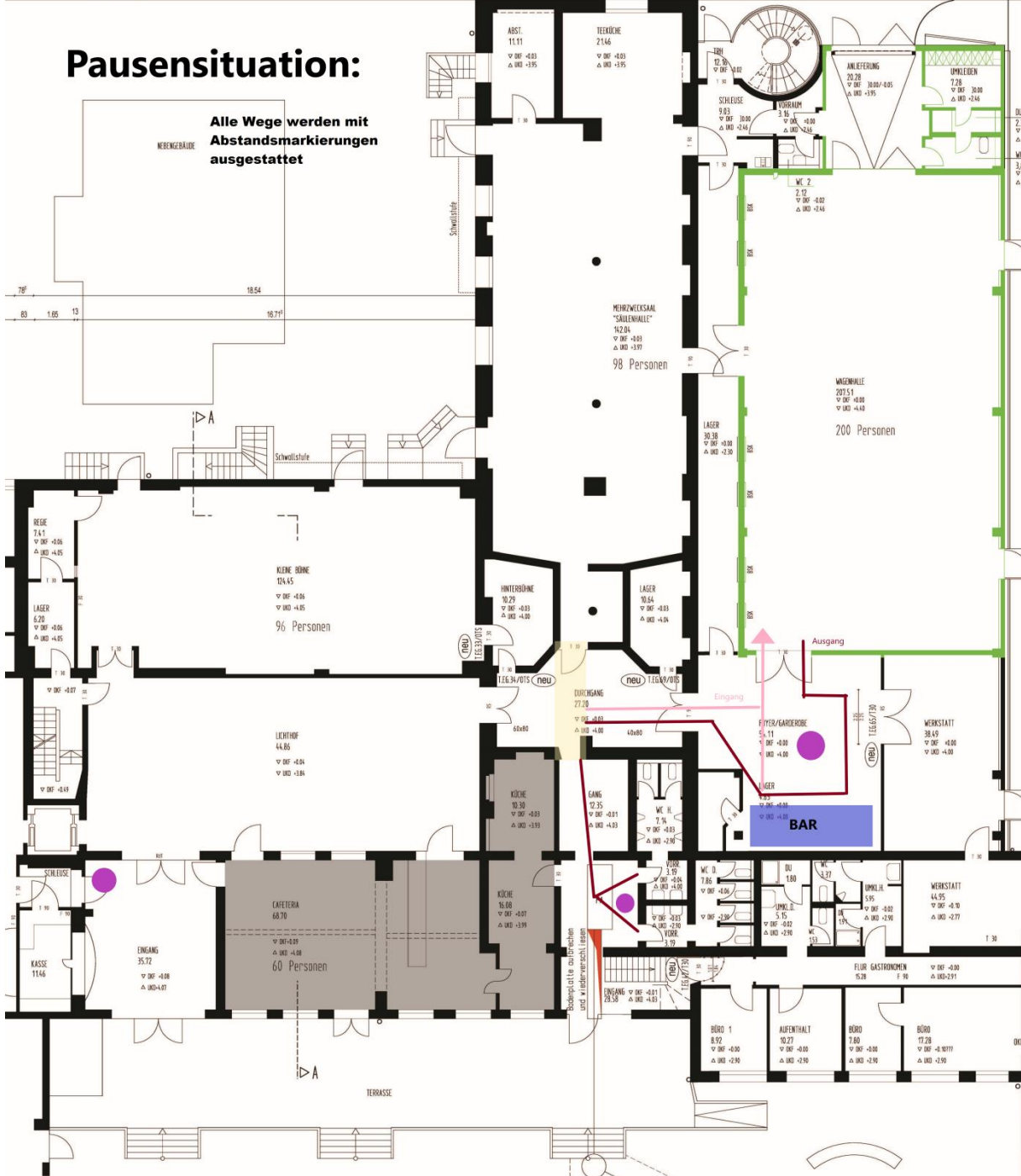
Alle Eingangstüren sind berührungsfrei, da diese beständig geöffnet sind. Vor dem Eingang findet die Entschleunigung der Besucher*innen statt:

Die Wagenhalle ist vollklimatisiert, die Klimaanlage konditioniert die Luft in den Ausstellungsräumen auf 21° Celsius. Die Anlage wurde bislang regelmäßig von der Firma Pala Klima- und Lüftungstechnik regelmäßig gewartet, seit dem 01.01.2020 wird dies durch das Baureferat organisiert.



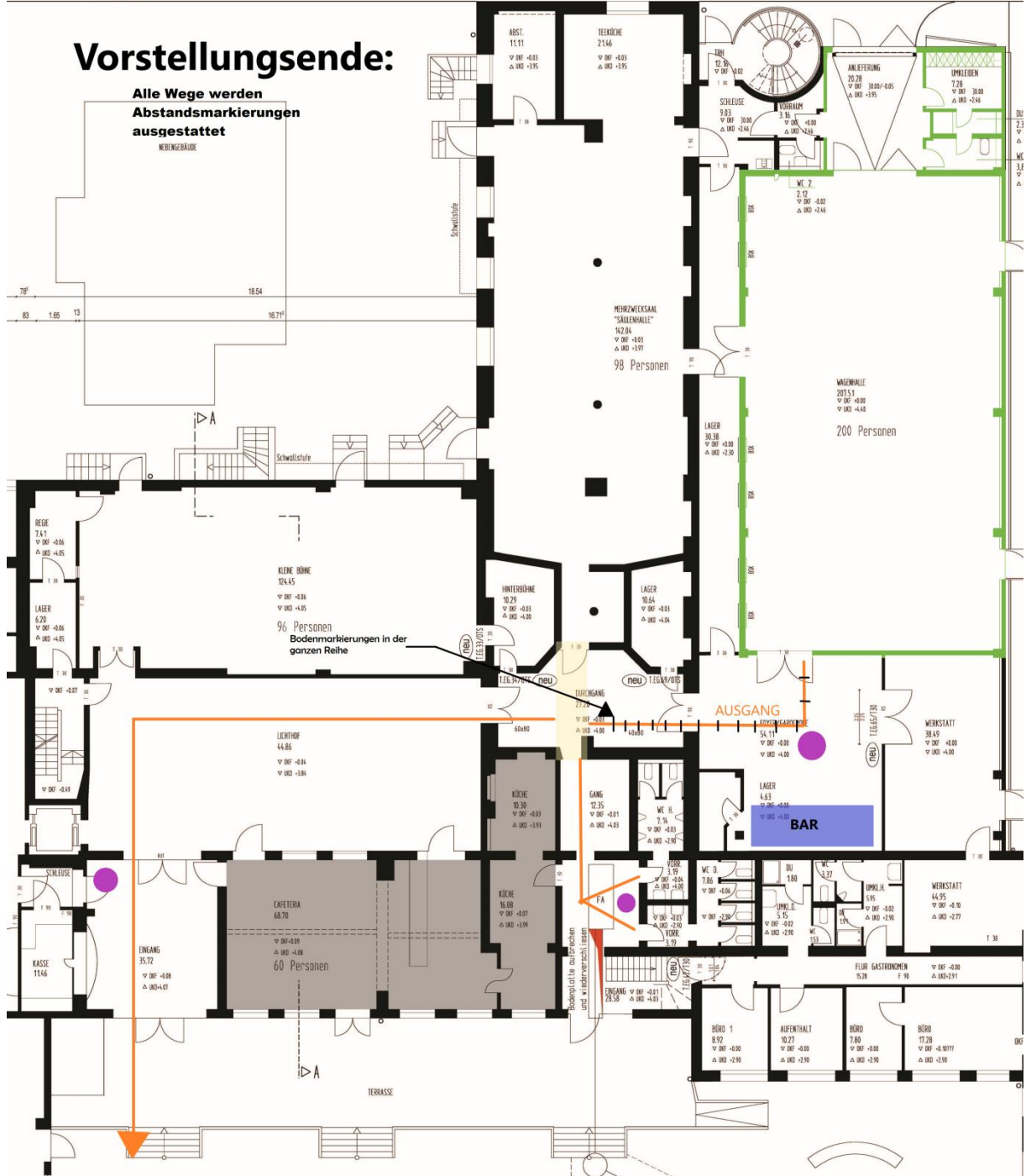
Pausensituation:

Alle Wege werden mit
Abstandsmarkierungen
ausgestattet



Vorstellungsende:

Alle Wege werden
Abstandsmarkierungen
ausgestattet

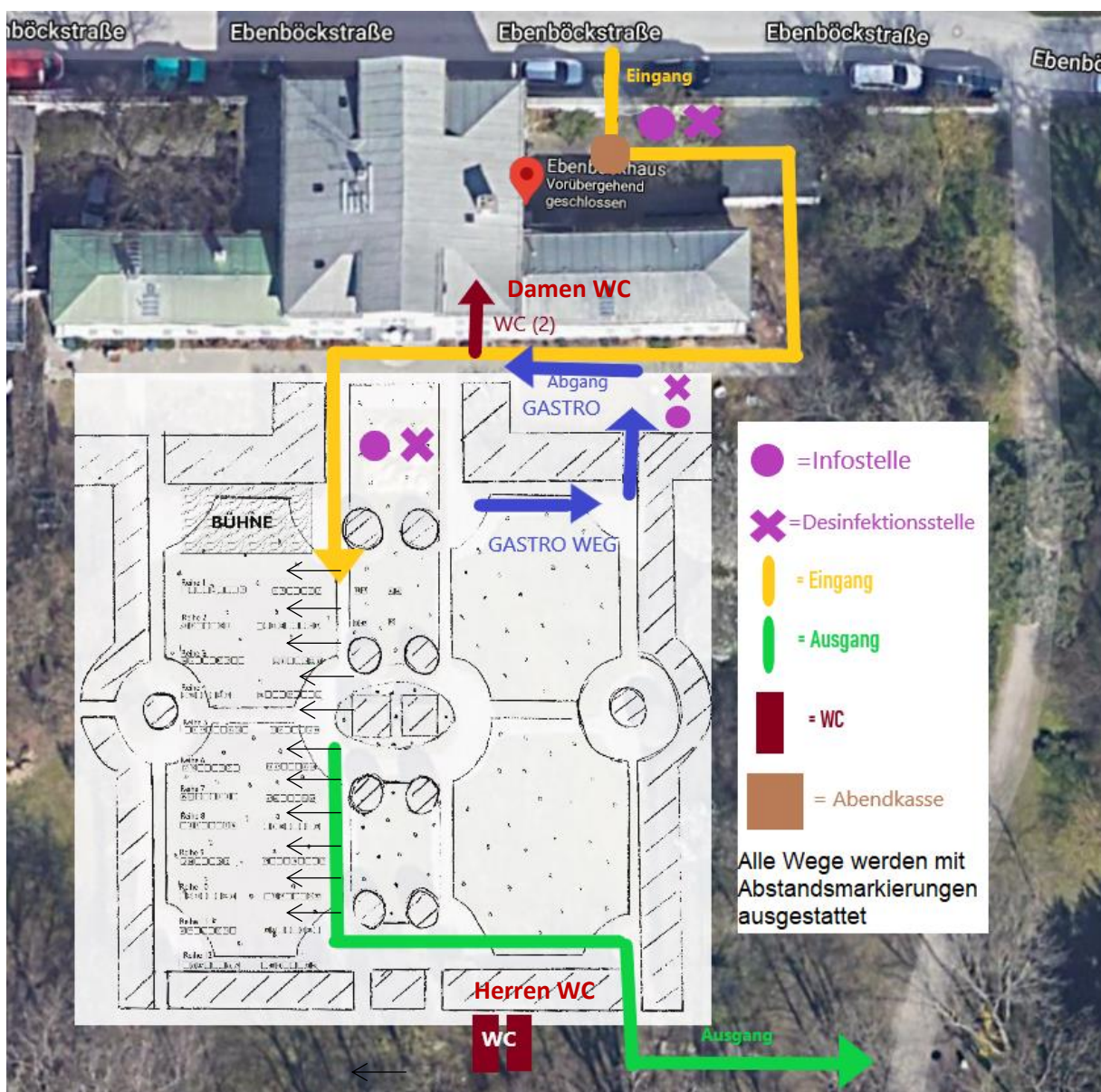


Anlage 2: Hygienekonzept für einen Spielbetrieb im Park des Ebenböckhauses

Das Hygienekonzept minimiert Kreuzungen in den Wegen der Besucher*innen durch deutlich erkennbare Markierungen (Bodenmarkierungen, Pfeile, Trennlinien und Abstandslinien etc.), zudem wird ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgegeben.

Alle Eingangstüren sind berührungsfrei, da diese beständig geöffnet sind. Vor dem Eingang findet die Entschleunigung der Besucher*innen statt. Durch die Bodenmarkierungen werden Menschenmassen verhindert.

Durch den Spuckschutz sind sowohl die Verkaufs- wie auch die Einlasskräfte geschützt.



Anlage 3: Hygienekonzept für einen Spielbetrieb in der „Kleinen Bühne“

Das Hygienekonzept minimiert Kreuzungen in den Wegen der Besucher*innen durch deutlich erkennbare Bodenmarkierungen (Pfeile, Trennlinien und Abstandslinien etc.), zudem wird ein entsprechender Sicherheitsabstand vorgegeben.

Alle Eingangstüren sind berührungsfrei, da diese beständig geöffnet sind. Vor dem Eingang findet die Entschleunigung der Besucher*innen statt.

Die „Kleine Bühne“ ist mit einer Zu- und Abluftanlage ausgestattet. Dadurch ist es garantiert, dass beständig frische Luft zugeführt wird. Die Anlage wurde bislang regelmäßig von der Firma Pala Klima- und Lüftungstechnik regelmäßig gewartet, seit dem 01.01.2020 wird dies durch das Baureferat der LhM organisiert.

Vor jeder Veranstaltung werden die Außentüren geöffnet und stoßgelüftet. Dies erfolgt ebenfalls in der Pause. Alle Plätze werden zudem vor jeder Veranstaltung durch eine Reinigungsfirma gereinigt bzw. desinfiziert.

Die Künstlergarderobe wird ebenfalls regelmäßig gereinigt und mit Desinfektionsmittel ausgestattet.

Anhang 4: Hygienekonzept für Catering im Ebenböckhaus

Vor Betreten des Betriebs

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Einnehmen von Speisen und Getränken auf dem Grundstück ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,50 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).
- Die Gäste haben ab Betreten des Grundstücks eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Sitzplatz.

Bewirtung

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
2. Eine Bewirtung wird an einem frei im Park stehenden Tisch durchgeführt (Selbstbedienung).
3. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen wartenden Gästen wird auf Einhaltung des Mindestabstandes geachtet.
4. Auch wird darauf geachtet, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Hinweis: Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Laufen und Stehen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.

5. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo Gäste im Park stehen.
6. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, wird durch das Einlasspersonal eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes geführt.
7. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
8. Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
9. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.

10. Es sind keine Fälle der Infektion mit Corona-Viren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
11. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 Metern eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
12. Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter den vorgeschriebenen Mund-Nasen-Schutz/FFP2-Maske tragen.
13. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
14. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
15. Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.
16. Eine Acrylglastrennschutzwand wird auf der mobilen Theke aufgestellt.
17. Das Tragen von Schutzmasken für Ausschank an der Mobilen Theke ist verpflichtend.
18. Ausgabe von Getränken mit dem erforderlichen Abstand ist gewährleistet durch der Mobilen Theke vorgelagerte Tische.