



Dixiebahnhof Dresden e.V. Platz des Friedens 3, 01108 Dresden

Kontaktadresse
Dixiebahnhof Dresden e.V.
Dresdner Straße 107
01458 Ottendorf-Okrilla

Vorsitzender
Jürgen Georges

Anzeige bei: Schaukasten und homepage Dixiebahnhof

**Hygienekonzept Dixiebahnhof Dresden
Basis: Coronaverordnung Sachsen 01.03.2022**

Gültig ab 04.03.2022

Der Dixiebahnhof Dresden ist eine ehrenamtlich geführte Veranstaltungseinrichtung für Musikveranstaltungen und Reisereportagen.

Die mögliche Sitzplatzkapazität beträgt 60 Sitzplätze (60% Saalkapazität) und einen Rollstuhlplatz im großen Saal.

Die 5 Stehtische im Clubzimmer sind zum Verzehr von Getränken und Imbissangebot vorgesehen (vor der Veranstaltung und in den Pausen).

Der Veranstaltungsbetrieb ab dem 04.03.2022 soll nach dem beschriebenen Hygienekonzept erfolgen.

1. Ansprechpartner

**Jürgen Georges (Vereinsvorsitzender)
c/o Dixiebahnhof Dresden e.V.
Platz des Friedens 3
01108 Dresden
Tel: 01515/7002899
Mail: j.georges@dixiebahnhof.de**

**Jürgen Zeidler (Stellvertreter)
c/o Dixiebahnhof Dresden e.V.
Platz des Friedens 3
01108 Dresden
Tel: 0172/3182336 und 0351/8900097
Mail: j.zeidler@dixiebahnhof.de**

2. Mindestabstände

Die Mindestabstände werden entsprechend der maximalen Bestuhlung von 60 Sitzplätzen angepasst.

3. Mindestabstand Bühne zur ersten Sitzreihe

Der Mindestabstand von der Bühnenvorderkante (Höhe 38 cm) zur Stuhlmitte erste Sitzreihe wird mit 170 cm festgelegt.

4. Maskenpflicht

Bei Verzehr von Speisen und Getränken und auf den Sitzplätzen besteht keine Maskenpflicht. Bei Nichteinhaltung des Sicherheitsabstandes und beim Betreten und Verlassen des Dixiebahnhofes sollte eine Maske getragen werden.

5. Kartenverkauf

Der Kartenverkauf erfolgt über ein Online Kartenverkaufssystem und an der Abendkasse.

6. Handdesinfektion

Für den Publikumsverkehr werden Handdesinfektionsspender installiert:

1 Stück im Eingangsbereich

1 Stück im Bereich Theke im Clubzimmer an der Thekenstirnseite

2 Stück im Bereich Toilettenflur

Als Desinfektionsmittel wird „sterillium classic pure“ verwendet.

Sicherheitsdatenblatt im Anhang.

7. Hygienemaßnahme für Diensthabende im Bereich Küche/Theke

Im Bereich Küche (Zubereitung des Imbissangebotes: Wärmen von Bockwurst und Würstchen; Anfertigen von Fettbommen und belegten Brötchen) besteht Maskenpflicht.

Das Küchenpersonal befördert die zubereiteten Speisen auf Tellern zur Theke entsprechend Bestellung.

Desinfektionsspender im Küchenbereich sind lt. Küchenhygieneanforderungen vorhanden.

8. Gläser- und Geschirrhigiene

Alle Gläser und Geschirrtteile werden nach Rücklauf wie folgt gereinigt:

Gläser: Gastro-Gläser-Geschirrspüler mit Heißwasser und entsprechenden Chemikalien lt. Gerätehersteller (Gerät ist vorhanden)

Geschirrtteile und Küchenarbeitsgeräte, wie Messer und Schneidebretter:

Handspülung in einem Becken mit Warmwasser und Geschirrspülmittel, Warm-Klarspülung in zweitem Becken, Abtropfgestell. Trocknung per Hand mit Baumwollhandtüchern, Handtuchnutzung nur an einem Abend.

Die Benutzung des Theken- Gläserspülers für Rücklaufgläser wird ausgeschlossen.

9. Lüftungsanlage

Im Haus sind alle Räume mit Lüftungsanlagen ausgestattet. Die Luftbehandlungsstufen beinhalten Filtern, Heizen, Ventilatoren, Wärmerückgewinnung und Schalldämpfung.

Die Wartung erfolgt durch eine Fachfirma regelmäßig.

Die Volumenströme betragen:

Großer Saal: 2800 m³/h für 90 Personen, dies entspricht einem personenbezogenen Volumenstrom von 31 m³/Person pro Stunde in reinem Aussenluftbetrieb

Clubzimmer: 830 m³/h für 20 Personen, entspricht 41 m³/Person pro Stunde, reiner Aussenluftbetrieb

Küche: 160 m³/h, entspricht 80 m³/Person pro Stunde, reiner Aussenluftbetrieb

Lüftungsregime: Einbringung der Zuluft in Bühnenkante und zwei Zuluftpunkten in den Saalecken im Fußbodenbereich, Abluftabsaugung unter der Decke, Strömungsrichtung von unten nach oben (diese entspricht der empfohlenen Strömungsrichtung, die Besucher befinden sich immer in einem Frischluftsee)

10. Pausenkonzept

Zur weiteren Verteilung der Besucher in den Pausen wird der rückwärtige Eingang (Künstlereingang) zum eingefriedeten Grundstück geöffnet. Damit ist eine Besucherverteilung im Freien (zum Teil sogar überdacht) möglich. Der Zugang von weiteren Besuchern ohne Karte ist aufgrund der Einfriedung nicht möglich.

11. Personalbesetzung

Zu jeder Veranstaltung wird das Haus durch folgendes Personal besetzt:

- Master der Veranstaltung**
- Kasse**
- Einlass**
- Tontechniker**
- Theke 2 Personen**
- Küche 2 Personen**

12. Reinigung

Nach jeder Veranstaltung werden alle Sanitärbereiche, Küche und Theke gereinigt und desinfiziert; ebenso Kontaktflächen wie Geländer, Türklinken, Wasserhähne etc. Vor Dienstbeginn erfolgt ein weiterer Reinigungsgang auf Arbeitsflächen von Küche und Theke.

Desinfektion des Tontechnikbereiches incl. Mikrofonkörbe und Windschutz Mikrofone erfolgt mit Desinfektionsmittel (Sprühdesinfektion) durch den Tontechniker nach jeder Veranstaltung.

13. Dokumentation und Verantwortlichkeit

Die eventuell notwendige Schulung der speziellen Verhaltensregeln erfolgt innerhalb des Veranstaltungsteams.

Als Hygieneverantwortlicher wird bestellt:

**Jürgen Zeidler (Stellvertreter)
c/o Dixiebahnhof Dresden e.V.
Platz des Friedens 3
01108 Dresden
Tel: 0172/3182336 / 0351/8900097
Mail: j.zeidler@dixiebahnhof.de**

Alle Reinigungsvorgänge werden mit Datum und Namen der Ausführenden erfasst. Dazu werden Reinigungslisten ausgehängt.

14. Veröffentlichung Hygienekonzept für Besucher

Das Hygienekonzept in seiner Gesamtheit wird in einem vorhandenen Schaukasten vor dem Haus veröffentlicht.

Eine Kurzfassung (prägnante Sätze) wird im großen Saal auf der Videowand, beginnend eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn, in Verbindung mit der Veranstaltungswerbung in Dauerschleife angezeigt. Wiederholungszeit maximal 8 Minuten.

Das Hygienekonzept wird für jeden zugänglich auf unserer Homepage als pdf-Dokument hinterlegt.

17. Verdachtsfälle

**Gäste bzw. Besucher mit offensichtlichen Erkältungssymptomen bzw. Fieber werden am Einlass gebeten, die Veranstaltung nicht zu besuchen. Die gekauften Eintrittskarten werden rückerstattet, desinfiziert und nach Erfassung vernichtet. Eine Temperaturmessung wird nicht durchgeführt.
Verantwortlich: Einlassdienst/Master der Veranstaltung.**

18. Zutrittsberechtigung

Für alle gilt: 3G (Bitte beim Einlass Nachweise bereit halten).

**Hygienekonzept erstellt:
Jürgen Georges, Jürgen Zeidler**

**Anhang:
Bestellung Hygieneverantwortlicher**