

Hygienekonzept bei Bowling Islands (Stand 02.09.2021)

Unser aktuelles Hygienekonzept basiert auf den Vorgaben der 14. Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung in der Fassung vom 02.09.2021 und dem Rahmenkonzept Gastronomie der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege vom 15. Juni 2021.

Übersichtsbild Innengastronomie des DEHOGA Bayern zu 3G-Pflicht:



Kinder bis zum sechsten Geburtstag, Schüler sowie Geimpfte und Genesene sind von Testpflicht ausgenommen.

In der Außengastronomie entfällt die 3G-Zugangsregel.



Geimpft bzw. Genesen: asymptotische Personen, die im Besitz eines auf sie ausgestellten Impfnachweises (geimpfte Personen) bzw. Genesenennachweises (genesene Personen) sind.

Getestet: Es ist ein schriftliches oder elektronisches negatives Testergebnis, das den Bestimmungen der COVID-19-Schutzmaßnahmen-Ausnahmenverordnung (SchAusnahmV) entspricht, nachzuweisen.

Das kann sein:

- ein PCR-Test, der vor höchstens 48 Stunden durchgeführt wurde oder
- ein POC-Antigentest („Schnelltest“), der vor höchstens 24 Stunden durchgeführt wurde.

Wir haben nachfolgend die wichtigsten Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen für Sie zusammengefasst mit der Bitte, diese unbedingt zu beachten. Durch diverse Schilder, die wir im Center angebracht haben, wollen wir Ihnen die Einhaltung dieser Maßnahmen erleichtern.

Kontaktdaten-Erfassung: Wir müssen derzeit von jeder Gruppe die Kontaktdaten erfassen, und zwar von einer Person je Hausstand benötigen wir Namen, Adresse und entweder Telefonnummer oder E-Mail. Wenn Sie die luca App auf Ihrem Smartphone installiert haben, brauchen Sie nur den am Counter angebrachten QR-Code scannen, dann sind Sie automatisch verschlüsselt eingeloggt. Der Logout geht ebenfalls automatisch, sobald Sie sich mehr als 100 m vom Bowlingcenter entfernt haben. Natürlich haben wir auch ein DSGVO konformes Papier-Formular für Sie vorbereitet.

Überprüfung von Geimpft/Genesen/Getestet: Am Bowling-Counter werden von allen Gästen die entsprechenden Unterlagen und Zertifikate (digital oder analog) überprüft. Auch Gäste, die zuerst im Bistro reserviert haben, müssen sich dazu ebenfalls am Counter melden. Falls ein Gast den vorgeschriebenen 3G-Status nicht vor Ort nachweisen kann, muss er/sie das Center unverzüglich wieder verlassen.

Reservierung/Bahnbuchung: Bitte immer vorher reservieren, entweder telefonisch zu unseren Öffnungszeiten oder per Onlinebuchung.

Mund-/Nasenbedeckung (Maske): Beim Betreten des Centers, auf dem Weg zu den Toiletten und beim Verlassen der Halle müssen Sie eine medizinische Gesichtsmaske (oder OP-Maske) als Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Nur am Tisch und an der Bahn darf sie abgenommen werden. Kinder unter 6 Jahren benötigen keine Maske.

AHA-Regel: Bitte halten Sie weiterhin die sogenannte AHA-Regel ein: Abstand einhalten, Hygieneregeln beachten, Alltag mit Maske.

Hand-Desinfektion: Bitte nutzen Sie im Eingangsbereich und an weiteren Stellen im Center die Desinfektionsspender zur Handdesinfektion. In den WC-Räumen finden Sie kontaktlose Wasserhähne und hygienische Seifen- und Baumwollhandtuchspender.

Desinfektion von Bowlingbällen und Tischen: Nach jedem Gäste-Wechsel werden von uns die Tische und die Bowlingbälle desinfiziert. Falls es dadurch einmal zu kurzen Verzögerungen kommt, bitten wir um ein klein wenig Geduld. Der Austausch von Bowlingbällen mit anderen Bahnen ist nicht erlaubt. Sollte Ihnen ein bestimmter Bowlingball fehlen, wenden Sie sich bitte einfach an unseren Counter.

Desinfektion von Flächen und Gegenständen: Alle gemeinsam genutzten Einrichtungen wie z.B. Türgriffe, Handläufe etc. werden nach Plan regelmäßig desinfiziert. Dazu gehört auch die planmäßige und dokumentierte Überprüfung und Desinfektion der Gästetoiletten und des Behinderten-WCs.

Desinfektion der Sitzmöbel: Unsere Sitzmöbel sind mit hochwertigem Desinfektionsmittel-beständigem Kunstleder bezogen und werden turnusmäßig desinfiziert.

Desinfektion von Bowling-Leihschuhen: Die Bowling-Leihschuhe werden mit unseren Geräten optimal desinfiziert. Das war bei Bowling Islands schon immer so.

Lüftung/Klimatisierung: Für beste Luft im Center wurde unsere Lüftungs- und Klimaanlage auf reinen Frischluftbetrieb mit einem hohen Luftaustausch und einer angemessenen Luftzirkulation programmiert. Die Anlage wird auch während der Schließzeiten des Centers mit reinem Frischluftbetrieb bei etwas reduziertem Luftdurchsatz betrieben. Die separate Lüftungsanlage in den WCs ist ebenfalls auf reinen Frischluftbetrieb programmiert und wird 24 Stunden am Tag auf hoher Leistungsstufe betrieben, um auch hier eine gute Durchlüftung zu gewährleisten.

Hier nun eine kurze Tour durch unseren kleinen Schilderwald im Center, der Ihnen die Einhaltung der Hygienemaßnahmen erleichtern soll:



An der Türe geht es schon los: Ein Plakat gibt die wichtigsten grundsätzlichen Hinweise. Ein zweites Plakat (nicht abgebildet) weist auf die 3G-Pflicht hin.

Bitte nicht einfach draußen hinsetzen, sondern erst drinnen am Counter anmelden. So besagt es die Vorschrift.



Jetzt' samma drin. Der Handdesinfektionsspender gewinnt vielleicht keinen Designerpreis, aber er ist stabil und hat richtig viel Inhalt.



Vor dem Counter sind die obligatorischen Abstandsmarken am Boden. Wenn schon eine Gruppe am Counter steht, bitte hinter den roten Balken stehen bleiben. Die Acrylglas-Scheibe schützt Gäste und Mitarbeiter.



Noch ein Handdesinfektionsspender. Dieser steht auf dem Weg vom und zum stillen Örtchen. Im Örtchen selbst gibt es hygienische Seifenspender und Baumwollhandtuchspender.



Die Bahnenpaare in Hallenmitte sind durch Acrylglas-Wände voneinander abgetrennt.

Jetzt aber genug der Vorschriften! Wir freuen uns, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen entspannte und unterhaltsame Stunden bei Bowling Islands.

Unser Hygienekonzept in Stichpunkten:

Gebäudedaten

- Grundfläche von ca. 1220 m² bei einer Firsthöhe von ca. 10 m.
- Ein großer Raum im Erdgeschoß, WC-Anlagen im Kellergeschoß
- Gastraumvolumen ca. 10.000 m³
- Lüftung/Klimaanlage: Zuluft-Leistung ca. 16.000 m³/h für eine angemessene Luftzirkulation und hohen Luftaustausch.
- Betrieb der Lüftungsanlage erfolgt mit ausgeschalteter Umluft, d.h. ausschließlich mit Frischluftzufuhr.
- Separate Lüftungsanlage für die WCs, ebenfalls auf reinen Frischluftbetrieb programmiert.

Organisatorisches

Die Vorgaben im „Rahmenkonzept Gastronomie“ der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege vom 15. Juni 2021 bezüglich Hygienemaßnahmen, Mitarbeiterschulung, Gästekommunikation (z.B. Infos auf der Webseite, Aushänge und Beschilderungen im Gebäude) und Überwachung werden erfüllt.

Allgemein und Gastronomie:

- An zwei zentralen Stellen (Eingang und in Richtung WC) sind große Spender mit Handdesinfektionsmittel aufgestellt und entsprechend gekennzeichnet. Für die Mitarbeiter stehen weitere Desinfektionsspender bereit.
- Der Counterbereich für Empfang und zum Bezahlen ist mit großflächigem Spuckschutz ausgestattet. Auf dem Boden befinden sich Abstandsmarkierungen für wartende Gästegruppen.
- Zur Registrierung der Gäste-Kontaktdaten wird ein QR-Code für alle Benutzer der Luca-App angeboten. Damit kann sich der Gast automatisch einloggen, das Ausloggen erfolgt ebenfalls automatisch, sobald sich der Gast mehr als 100 m vom Bowlingcenter entfernt. Alternativ steht dem Gast ein DSGVO konformes Papier-Formular die Registrierung zur Verfügung.
- Die Überprüfung von Geimpft/Genesen/Getestet erfolgt am Bowling-Counter. Es werden von allen Gästen die entsprechenden Unterlagen und Zertifikate (digital oder analog) überprüft. Auch Bistro-Gäste müssen sich dazu ebenfalls am Counter melden.
- Falls ein Gast den vorgeschriebenen 3G-Status nicht vor Ort nachweisen kann, muss er/sie das Center unverzüglich wieder verlassen.
- Die Speise- und Getränkekarten sind als Wegwerfkarten aus dünnem Papier ausgeführt, d.h. jede Gästegruppe bekommt neue Karten.
- Vor jedem Wechsel einer Gästegruppe wird der betroffene Tisch vollständig abgeräumt und mit Flächendesinfektionsmittel behandelt.
- Alle gemeinsam genutzten Einrichtungen wie z.B. Türgriffe, Handläufe etc. werden nach Plan regelmäßig desinfiziert. Dazu gehört auch die planmäßige und dokumentierte Überprüfung/Desinfektion der Gästetoiletten, des Behinderten-WCs und der räumlich getrennten Mitarbeiter-Toiletten.
- Alle Sitzbänke im Bistro sind mit hochwertigem Desinfektionsmittel-beständigem Kunstleder bezogen und werden turnusmäßig desinfiziert.
- Der Verkehr im Gang wird durch mehrere Schilder geregelt: die Personen zum Bistro haben Vorrang, vom Bistro kommend kann man in mehreren „Wartebuchten“ zwischen den Tischen den anderen Personen mit genügend Abstand ausweichen.

Bowlingbahnen:

- Einige Bowlingbahn-Sitzbereiche sind bis hin zum Anlauf auf der Bahn sind durch 2,50 m hohe Acrylglas-Wände voneinander abgetrennt.
- Die Bowlingbälle werden je Ballablage auf ein notwendiges Minimum reduziert (10 bis 12 Bälle in unterschiedlichen Gewichtsklassen) und vor Benutzung jeder Gruppe desinfiziert.
- Ein Austausch von Bällen mit anderen Bahnen ist untersagt und wird per Beschilderung deutlich gemacht.
- Vor jedem Wechsel einer Gästegruppe wird der betroffene Tisch vollständig abgeräumt und mit Flächendesinfektionsmittel behandelt.
- Alle Sitzmöbel im Bowlingbereich sind mit hochwertigem Desinfektionsmittel-beständigem Kunstleder bezogen und werden turnusmäßig desinfiziert.