

## Hygienekonzept bei Bowling Islands (Stand 03.04.2022)

Unser aktuelles Hygienekonzept basiert auf den Vorgaben der 16. Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung, vom 01.04.2022 und dem Rahmenkonzept Gastronomie der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 13.12.2021.



**Bitte freiwillig Maske tragen**  
in gemeinschaftlich genutzten Bereichen

**Danke fürs Mitmachen!**



Die Corona-Einschränkungen wie z.B. 2G sind entfallen und werden durch einen sogenannten Basisschutz ersetzt.

Wir bitten unsere Gäste trotzdem, bei uns in Bowling Islands freiwillig bestimmte einfache Regeln weiterhin einzuhalten, wie z.B. tragen von Mund-/Nasenschutz in gemeinsam genutzten Bereichen wie Gängen, WCs usw. und die Nutzung der bereitgestellten Desinfektionsmittelpender.

Wir werden unsere Schutzmaßnahmen bezüglich Reinigung, Desinfektion und Belüftung zu Ihrer Sicherheit unverändert weiterführen.

**Wir haben nachfolgend die wichtigsten Verhaltensregeln und Hygienemaßnahmen für Sie zusammengefasst:**

**Was Sie tun können:**

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

**Mund-/Nasenbedeckung (Maske):** Wir bitten Sie, in den gemeinsam genutzten Bereichen wie bisher eine Mund-/Nasenbedeckung zu tragen. An den Bahnen bzw. Bistro-Tischen können die Masken abgenommen werden.

**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.

**Darum kümmern wir uns:**

**Desinfektion von Bowlingbällen und Tischen:** Nach jedem Gäste-Wechsel werden von uns die Tische und, falls möglich, die Bowlingbälle desinfiziert. Sollte es dadurch einmal zu kurzen Verzögerungen kommt, bitten wir um ein klein wenig Geduld. Bitte verzichten Sie auf den Austausch von Bowlingbällen mit anderen. Sollte Ihnen ein bestimmter Bowlingball fehlen, wenden Sie sich bitte gerne an unseren Counter.

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

**Desinfektion der Sitzmöbel:** Unsere Sitzmöbel sind mit hochwertigem Desinfektionsmittelbeständigem 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 bittet um das freiwillige tragen von Mund-/Nasenschutz, ein zweites Plakat gibt die wichtigsten grundsätzlichen Hinweise mit der Bitte, diese weiterhin zu befolgen.



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



Vor dem Counter befinden sich die obligatorischen Abstandsmarkern am Boden. Wenn schon eine Gruppe am Counter steht, bitte hinter den Markierungen 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 Bahnpaare in Hallenmitte sind durch Acrylglaswände voneinander abgetrennt.

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

## Unser Hygienekonzept in Stichpunkten:

### Gebäudedaten

- Grundfläche von ca. 1220 m<sup>2</sup> bei einer Firsthöhe von ca. 10 m.
- Ein großer Raum im Erdgeschoß, WC-Anlagen im Kellergeschoß
- Gastraumvolumen ca. 10.000 m<sup>3</sup>
- Lüftung/Klimaanlage: Zuluft-Leistung ca. 16.000 m<sup>3</sup>/h für eine angemessene Luftzirkulation und hohen Luftaustausch.
- Betrieb der Lüftungsanlage erfolgt mit ausgeschalteter Umluft, d.h. ausschließlich mit Frischluftzufuhr.
- Auch während der Nachstunden/Schließzeiten wird die Lüftungsanlage nicht ausgeschaltet, sondern mit reiner Frischluftzufuhr bei reduziertem Luftdurchsatz weiter betrieben.
- Separate Lüftungsanlage für die WCs, ebenfalls auf reinen Frischluftbetrieb und maximalen Luftdurchsatz programmiert.

### Organisatorisches

Die Vorgaben im „Rahmenkonzept Gastronomie“ der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 13.12.2021 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.
- 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 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:**

- Bei der Buchung (online wie auch telefonisch) wird die geplanten maximalen Personenanzahl der Gäste-Gruppen abgefragt, um eine möglichst gleichmäßige Verteilung der Gästegruppen zu gewährleisten.
- Die Bowlingbälle werden je Ballablage auf ein notwendiges Minimum reduziert (10 bis 12 Bälle in unterschiedlichen Gewichtsklassen) und nach Möglichkeit vor Benutzung jeder Gruppe desinfiziert.
- Ein Austausch von Bällen mit anderen Bahnen soll nicht erfolgen.
- 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.