

*Allgemein*

**Ab 12.01.2022 geltende Hygienerichtlinien gemäß**

**15. Bayerischen Infektionsschutzgesetz:**

**Für Gäste gilt 2G plus**

**Geimpft; genesen und zusätzlich getestet**

**+ FFP2 Maskenpflicht**

**geimpft**

Als vollständig geimpft gelten unsere Gäste 14 Tage nach der letzten Impfung.

**oder**

**genesen**

Als genesen gilt man bis zu 6 Monate nach der Genesung.

**Zusätzlich wird ein negativer Test benötigt.**

Ein Bürgertest aus der Apotheke oder dem Testzentrum (mit Bescheinigung). Oder ein Schnelltest unter Aufsicht bei uns vor Ort.

**– eine Ausnahme haben geboosterte Gäste, die sind bereits ab dem Tag der Auffrischungsimpfung von der Testnachweispflicht befreit sowie Kinder und Schüler bis 17 Jahren, die mehrmals wöchentlich in der Schule getestet werden. (Dies gilt übergangsweise bis 09.02.2022).**

## Schutz- und Hygiene sowie Desinfektions-Hinweise

### Für die Mitarbeiter gilt:

3G am Arbeitsplatz, d.h. unsere Mitarbeiter sind geimpft, genesen oder vor Arbeitsantritt entsprechend getestet.

Die Kontrolle wird per schriftlichem Nachweis von uns entsprechend notiert.

- Gäste müssen sich vorher telefonisch oder per Mail bzw. WhatsApp bei uns anmelden (Terminvergabe)

- Im gesamten Innen- und Außenbereich herrscht FFP2 Maskenpflicht für Kunden und medizinischer Mund-Nasenschutz für die Mitarbeiter.

- **Der Mindestabstand von 1,5m zwischen allen Gästen im Rahmen der jeweils gültigen Kontaktbeschränkung muss eingehalten werden. Dies gilt für alle Bereiche innen und außen.**
- Türklinken, häufige genutzte Oberflächen (Mobilier, Tische, Tresen, Toiletten, insbesondere Toilettenspülung, Wasserhähne, Seifenspender und Türgriffe etc.) werden regelmäßig (mindestens stündlich, je nach Besucheraufkommen) gemäß dem ausgehängten Toilettenplan gereinigt und zu desinfiziert und in den Plan schriftlich eingetragen.
- Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der Abstandsregelungen und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) wird jederzeit gewährleistet.
- Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser werden grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70°C) aufbereitet.
- Oberflächen, Arbeitsmittel werden ständig gereinigt und desinfiziert

### Schutz- und Hygiene sowie Desinfektions-Hinweise

- **Urlaub im Risikogebiet:** Mitarbeiter, die in ein CORONA-Risikogebiet fahren, werden nach dem Rückkehrdatum 14 Tage nicht zur Arbeit eingeteilt und dürfen auch privat die Kartbahn nicht besuchen.

### VORGABEN Bistro, Check in, Bewirtung und Biergarten

- Sicherheitsabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen, Servicepersonal und weiteren Personen im Lokal
- Nach einem „Gästewechsel“ sind die Tische und Plätze sowohl im Bistro als auch im Biergarten zu desinfizieren.
- Ebenso werden von den Mitarbeitern nach dem Abräumen von Geschirr und Besteck die Hände gewaschen.
- Mund-Nasen-Schutz ist vorgeschrieben für alle Mitarbeiter im Gastraum sowie für Gäste, wenn sie nicht am Tisch sitzen.
- Regelmäßige Reinigung der EC-/Kreditkartenterminals, Türklinken, Tastaturen usw. laut dem Reinigungs- und Desinfektionsnachweisplan.
- Die Räumlichkeiten werden in regelmäßigen Abständen (jede Stunde) gelüftet (wenn es kühl ist. – Bei normalen bis warmen Temperaturen bleiben die Fenster und geöffnet.
- **Es werden keine Getränke und Essen über die Theke gereicht.** Die Gäste werden am Tisch mit Tablet bedient.
- Mitarbeiter, die offene Speisen oder Getränke zubereiten, anrichten oder ausgeben, tragen ihren Mund-Nasen- Schutz. Auch im Küchenbereich gelten die Mindestabstandsregeln.

### VORGABEN Küche

- In der Küche herrscht für die Mitarbeiter keine Maskenpflicht, wenn die Abstände eingehalten werden können.
- Messersätze, Schneidbretter, Küchenmaschinen werden nur personenbezogen (von einer einzelnen Person) verwendet. Nach jeder Nutzung werden die Utensilien gereinigt und desinfiziert.
- Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen.

## **Schutz- und Hygiene sowie Desinfektions-Hinweise**

### **VORGABEN - Kartfahren**

- Unsere Streckenposten tragen auch Mund- und Nasenmaske und desinfizieren sich regelmäßig die Hände
- Begrenzung von 10 Fahrern pro Lauf
- Leihhelme werden mit Sturmhaube auf Wunsch zur Verfügung gestellt; gerne können die Fahrer auch ihre eigenen Helme mitbringen.  
Nach Nutzung werden die Leihhelme entsprechend von unserem Streckenpersonal desinfiziert. Dazu werden die Helme erst im Sanitätsraum zum Trocknen gebracht und danach desinfiziert und ins Helmregal gestellt.
- Bitte strengstens darauf achten, dass sich die Gäste vor dem Setzen in die Karts die Hände desinfizieren. Kart-Lenkräder werden spätestens alle 60 Minuten desinfiziert (Oberflächenspray)
- Im gesamten Gebäude herrscht Mund- und Nasenschutzpflicht, sowohl bei Mitarbeitern als auch Kunden.
- Personen – Beschäftigte und Kundschaft – mit Symptomen einer Infektion der Atemwege oder Fieber sollen sich generell nicht auf der Formula Kartbahn aufhalten. Die Mitarbeiter und Kunden werden hierüber entsprechend aufgeklärt. Verdachtsfälle werden sofort im Büro gemeldet und schriftlich festgehalten.
- Nicht einsichtige Kunden werden durch Ausübung des Hausrechts der Kartbahn verwiesen.

**Hiermit bestätigt jeder Mitarbeiter vor Antritt seiner Schicht, dass er die Schutz- und Hygieneregeln sowie Desinfektionshinweise verstanden hat und diese auch entsprechend umsetzt.**