

## Schutz- und Hygiene sowie Desinfektions-Hinweise

### Desinfektionsplan und Vorgaben ab 03.04.2022

- Gäste müssen sich vorher telefonisch oder per Mail bzw. WhatsApp bei uns anmelden (Terminvergabe)
  
- **Zum Schutz unserer Angestellten und Kunden, tragen unsere Mitarbeiter weiterhin medizinische Masken.**
  
- Türklinken, häufige genutzte Oberflächen (Möbiliar, 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
- **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

- Unsere Mitarbeiter waschen und desinfizieren sich regelmäßig die Hände.
- 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.
- 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.

## Schutz- und Hygiene sowie Desinfektions-Hinweise

### VORGABEN Küche

- 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.

### VORGABEN - Kartfahren

- Unsere Streckenposten desinfizieren sich regelmäßig die Hände.
- Begrenzung von 11 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 getrocknet, 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)
- **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.**