



Spielvereinigung Niedermark 1930 e.V.



Badminton · Darts · Fußball · Handball · Tennis · Tischtennis · Turnen

Spvg. Niedermark 1930 e.V. · Natruper Str. 55a · 49170 Hagen a.T.W.

Ihr Ansprechpartner:

Geschäftsführender Vorstand (G-4) Spvg. Niedermark:

Hagen a.T.W., 27.07.2020

Veranstaltungen mit Catering bei der Spvg. Niedermark unter besonderer Berücksichtigung der Corona-Pandemie

Worum geht es:

Wir sind ein Sportverein, nutzen für die Ausübung unserer verschiedenen Sportangebote zwei Sporthallen sowie im Außenbereich zwei Sportplätze, vier Tennisplätze, ein Beachfeld und weitere kleine Anlagen. Neben dem Training und den Wettkämpfen organisieren wir Spiel- und Sportfeste. Was müssen wir bedenken, wenn wir Speisen (z.B. Gegrilltes, Salate oder Kuchen) sowie Getränke an Gäste verkaufen oder verteilen:

1. Das Grillen auf dem Sportgelände und der Getränkeverzehr zu **allen** Anlässen (seien es Mannschafts- oder auch Meisterschaftsfeiern, mit oder ohne Übernachtungen) kann nicht mit dem privaten Grill- oder Bierabend im heimischen Garten gleichgesetzt werden. Der Fußballplatz, der Tennisplatz oder die Sporthalle sind Sportanlagen der Gemeinde Hagen a.T.W., die an den Sportverein übertragen wurden. Es gelten hier **immer** Vorschriften zum Umgang mit Speisen und Getränken, die mit denen für das Gastgewerbe vergleichbar sind.
2. Die jeweils gültigen **Vorschriften der Niedersächsischen Corona-Verordnung** (zuletzt geändert am 10.07.2020) insbesondere bezogen auf Allgemeine Vorschriften (§§ 1-4: Abstandsgebot und zugelassene Personenzahl bei Zusammenkünften, Hygiene- und Desinfektionsvorschriften, Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung) müssen **immer beachtet** und nach der aktuell gültigen Fassung **umgesetzt werden**.
3. Der geschäftsführende Vorstand des Vereins ist verantwortlich, er kann die Aufgabenverantwortung (z.B. das Grillen der Würstchen inkl. Beschaffung, Lagerung, etc.) auf die Abteilungsleitungen oder an andere namentlich benannte Vereinsmitglied übertragen.

Was muss wie gewährleistet werden:

- Räumlich ist der Grill nur weiter entfernt von der Essen- und Getränkeausgabe platziert.
- Ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser, flüssiger Seife, Papierhandtüchern und Desinfektionsmitteln zur allgemeinen Handhygiene ist vorhanden.



Bankverbindung:
Sparkasse Osnabrück
IBAN: DE29 2655 0105 1642 3044 38
BIC: NOLADE22
USt.-IdNr.: DE177380835

- Eine Spülmaschine oder ein zweites Waschbecken zum Geschirr spülen ist vorhanden.
- Für das Waschen von Obst oder Gemüse ist ein drittes Waschbecken vorhanden.
- Sind die Waschbecken nicht an den Schmutzwasserkanal angeschlossen, muss das dreckige Wasser in Eimern aufgefangen und richtig entsorgt werden.
- Der Fußboden des Raumes (drinnen oder draußen) ist gut zu reinigen (z.B. wischen).
- Die Einrichtung ist in einem guten Zustand. Sie muss regelmäßig, zumindest nach jeder Nutzung gereinigt werden. Die „Reinigungskraft“ dokumentiert die Reinigung mit Datum und Unterschrift, die Reinigungsdokumentation kann jederzeit vorgelegt werden.
- Der Grill und die Grillzange müssen regelmäßig gereinigt werden, Kühlmöglichkeiten sind in der Nähe vorhanden.
- Ware, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, darf nicht verwendet werden.
- Werden selbst gebackene oder gekaufte Kuchen, Salate oder andere gekochte Speisen ausgegeben, müssen deren Inhalte und Allergene beschrieben sein.
- Spuckschutz vor der Theke oder an der Kuchenvitrine ist notwendig.
- Das Personal muss während der Arbeit einen Mund-Nasen-Schutz tragen, die Hände regelmäßig waschen und desinfizieren, die gültigen Abstandsregeln einhalten.
- Für die Gäste aufgestellte Tische und Bänke sind vor der Veranstaltung sowie nach jedem Wechsel der Benutzer*innen zu desinfizieren (die Tischplatte von oben und an den Seiten sowie die Armlehnen und der obere Teil der Rückenlehne der Stühle).
- Da mit dem Ausschank von Fassbier (und anderen zu zapfenden Getränken) besondere Hygieneanforderungen (die Reinigung der Leitungen, das richtige Spülen der Gläser) verbunden sind, ist auf den Ausschank von Getränken in dieser Form bis auf Weiteres zu verzichten. Getränke werden in Flaschenform angeboten.
- Nur soviel Gäste werden zugelassen, wie der vorhandene Raum (drinnen oder draußen) unter Maßgabe des gültigen Abstandsgebots beherbergen kann. Aktuell können das Gruppen bis zu 10 Personen aus zwei Haushalten plus weitere Gäste sein, die den 1,5 Meter-Abstand zu allen Personen einhalten können.

Wenn alle genannten Voraussetzungen, Vorschriften und Verhaltensregeln eingehalten werden, dürfen ab sofort wieder Veranstaltungen der Spvg. Niedermark auf deren Sportstätten stattfinden, bei denen Getränke und/oder Speisen abgegeben werden. Die konkreten Anlässe werden der G-4 gemeldet und die jeweilige Dokumentation zeitnah zur Verfügung gestellt (Kontaktdaten aller Beteiligten, Grund der Zusammenkunft, Datum, Unterschrift des/der Verantwortlichen).

gez.

Angelika Gausmann, stellv. Vorsitz Finanzen

Werner Menkhaus, stellv. Vorsitz Geschäftsführung

Norbert Niemeyer, 1. Vorsitz

Jüßen Witte, 2. Vorsitz