

## **Tanzschule Neubeck – Hygienekonzept – Stand 13.07.2020**

### **Einteilung der Gruppen**

1. In zwei Sälen mit jeweils 150 m<sup>2</sup> Tanzfläche werden maximal 10 Paare bzw. 20 Personen unterrichtet. Sie betreten die Tanzschule jeweils zum Vordereingang und verlassen die Tanzschule zum Hinterausgang.
2. Die Unterrichtsdauer beträgt 60 Minuten. Danach sind 15 Minuten zum Lüften und für Hygienemaßnahmen vorgesehen.
3. Für alle Gruppen existieren Teilnehmerlisten. Die Anwesenheit wird vor jedem Unterrichtsbeginn vom Lehrer festgehalten. Die persönlichen Daten der Teilnehmer liegen der Tanzschule vor.

### **Hygienische Voraussetzungen**

1. Beim Betreten der Tanzschule steht eine Desinfektionssäule zur automatischen Händedesinfektion bereit. Die Entstehung von Warteschlangen ist zu vermeiden.
2. In den Toiletten stehen Seifenspender und hygienische CWS-Handtuchspender zur Verfügung.
3. Vor jedem Gruppenwechsel werden sämtliche Tischoberflächen, die Handläufe, Türgriffe und sämtliche Oberflächen auf den Toiletten desinfiziert.
4. In beiden Sälen laufen zum Luftaustausch Lüftungsanlagen mit erhöhter Außenluftzufuhr. Zusätzlich bleiben im oberen Saal die Fenster geöffnet.

### **Umsetzung der Hygienemaßnahmen**

1. Die Tanzschüler werden angehalten, nach Betreten der Tanzschule Ihre Hände zu desinfizieren. Bis zu dem Platz, an dem sie tanzen, ist der Mundschutz zu tragen. Jedes Paar hat seine eigene Sitzgruppe mit entsprechendem Abstand zu anderen Tanzpaaren.
2. Sie werden aufgefordert, die Toiletten nur einzeln zu betreten.
3. Sie werden aufgefordert, die Waschgelegenheiten in den Toiletten zu nutzen.
4. Nur zum Tanzen darf der Mundschutz abgenommen werden. Der erforderliche Abstand von 1,5 Meter zu anderen Paaren ist einzuhalten. Bei jedem Gang von der Tanzfläche, etwa zur Toilette, muss der Mundschutz getragen werden.
5. Tanzlehrer und Servicepersonal achten darauf, dass alle Maßnahmen sowie Abstände eingehalten werden.

### **Hygiene bei der Getränkeausgabe**

1. Die Servicemitarbeiter arbeiten mit Mundschutz und Einmalhandschuhen.
2. Der Mindestabstand von 1,5 Meter an der Getränkeausgabe ist gewährleistet. Das Getränkeangebot ist auf Erfrischungsgetränke reduziert.
3. Leere Gläser werden von den Tischen abgeräumt und in der Gastronomie-Gläserpülmaschine bei 90 Grad gespült.