



Wohleiberg Derby
 KRV-Bümpliz und Umgebung
 Kathrin Zehnder

+41 79 549 04 82

Schutzkonzept Wohleiberg Derby 09.10.2021

Version: 01.10.2021
 Ersteller: Kathrin Zehnder

Folgende sechs Grundsätze müssen im Turnierbetrieb zwingend eingehalten werden:



Nur symptomfrei ans Turnier	Personen mit Krankheitssymptomen dürfen NICHT an Turnieren teilnehmen. Sie bleiben zu Hause, resp. begeben sich in Selbstisolation und klären mit dem Hausarzt das weitere Vorgehen ab.
------------------------------------	--

Abstand Halten	Bei der Anreise, beim Parcoursbesichtigen, auf den Vorbereitungsplätzen, beim Versorgen der Pferde – in all diesen und ähnlichen Situationen sind 1,5 Meter Abstand nach wie vor einzuhalten und auf traditionelle Begrüssungen ist weiterhin zu verzichten.
Vorgaben	Aufhängen von Piktogrammen, um alle Personen darauf hinzuweisen.
Distanz von 1,5 m ist gewährleistet.	a) Wartezonen vor dem Sekretariat, Festwirtschaft, sanitären Einrichtungen, etc. werden so markiert, dass die vorgegebenen Distanzen eingehalten werden.

Gründlich Hände waschen	Händewaschen spielt eine entscheidende Rolle bei der Hygiene. Wer seine Hände regelmässig gründlich mit Seife wäscht, schützt sich und sein Umfeld.
Vorgaben	a) an wichtigen Punkten steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung b) Auf dem Sekretariat und in der Festwirtschaft ist ein genügend grosser Vorrat an Hygienemasken zur Verfügung



Vorrat sicherstellen	<ul style="list-style-type: none"> a) Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten. Desinfektionsmittel (für Hände), b) sowie Reinigungsmittel (Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen. c) Genügend Desinfektionsmittel ist auf dem ganzen Gelände, für alle erreichbar, vorhanden. d) Ein Abwaschbecken steht in der Festwirtschaft für das Personal zur Verfügung.
----------------------	--

Bedingungen für Präsenzlisten	Das Führen einer Präsenzliste ist nur nötig, wo der 1,5m-Abstand nicht eingehalten werden kann. Der OK-Präsident oder der Corona-Beauftragte des Turniers müssen diese Präsenzlisten während 14 Tagen aufbewahren und danach vernichten. In welcher Form die Liste geführt wird, ist dem Veranstalter freigestellt.
Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> a) Es wird eine Präsenzliste aufgelegt, in welche man sich freiwillig eintragen kann.
Regelmässige und stufengerechte Information / Anschlagbrett	<ul style="list-style-type: none"> a) Aushang der Schutzmassnahmen bei jedem Eingang, Point of Information, Anschlagbretter, usw. Die verfügbaren Informationen (Namens-, Merk-, Faktenblätter, etc.) werden an verschiedenen Standorten zugänglich gemacht. Präsenzlisten können in Abgabeboxen deponiert werden. b) Das Schutzkonzept wird auf der HP des KRV unter www.krvbuempliz.ch aufgeschaltet c) Das Schutzkonzept wird an allen nötigen Orten auf dem Concoursgelände ausgehängt. d) Kontaktlisten werden zur freiwilligen Benützung aufgelegt und mind. 14 Tage aufbewahrt

Corona-Beauftragte/r der Veranstaltung	Für jede Veranstaltung muss ein/e Corona-Beauftragte/r bestimmt werden. Diese Person ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Bestimmungen eingehalten werden.
	An unserem Turnier ist dies Kathrin Zehnder. Bei Fragen darf man sich gerne direkt an sie wenden 079 549 04 82.

Besondere Bestimmungen	Für das Betreiben einer Festwirtschaft müssen Teile des aktuell gültigen Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe¹ eingebaut werden.
Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> a) An der Kasse und bei der Ausgabe der Speisen/Getränke, werden immer Masken getragen, welche mind. alle 4 Std. gewechselt werden. b) Abräumen der Tische und Überprüfung der Abfallentsorgung erfolgt immer mit Handschuhen. Die Tische werden feucht abgewischt und mit Einwegtüchern desinfiziert. Nach den abgeschlossenen

¹<https://www.gastrosuisse.ch/de/angebot/branchenwissen/informationen-covid-19/branchen-schutzkonzept-unter-covid-19/>
Schutzkonzept Wohleiberg Derby, 09.10.2021



	Arbeiten werden die Handschuhe gewechselt und vorher die Hände gewaschen
Verpflegungsproduktion	<ul style="list-style-type: none"> a) In der Küche, sowie am Buffet ist eine Maskentragpflicht, sowie Handschuhe obligatorisch. Die Reinigungsintervalle sind erhöht auf mehrere Reinigungen pro Tag insbesondere von Kontaktflächen. Falls möglich, werden Arbeitsflächen desinfiziert. b) Das Servicepersonal hinter der Theke trägt dauerhaft Masken, welche mind. Nach 4 Std. gewechselt wird. c) Für alle Arbeiten werden Handschuhe getragen, welche mind. Nach 1 Std. gewechselt werden.
Materialmagazine / Parcoursmaterial	<ul style="list-style-type: none"> a) Der Zutritt in die Magazine wird eingeschränkt. Die Übernahme und die Übergabe des Material wird ausserhalb der Magazine sichergestellt. Für die Übergaben sind zusätzliche Massnahmen vorgesehen (Handschuhe, Reinigung des Materials). b) Nur verantwortliche Festwirtschaft und eingeteilte HelferInnen haben Zutritt zu Kühlcontainer etc. c) WC-Anlagen werden alle 2 Std. mit Einwegtüchern gereinigt, Türfallen desinfiziert.

Bern, 1. Oktober 2021

Kathrin Zehnder, Corona-Beauftragte