

Cateringkonzept ab 15.07.2020 für den Verkauf bei Meisterschaft- und Freundschaftsspielen der Senioren- und Jugendabteilung (**Stand 20.08.2021**)

1. **Auf der gesamten Sportanlage ist ein Mund-Nasen-Schutz verpflichtend mitzuführen.**

Der Sportjugendraum (SJR) ist nur durch die Personen, die für das Catering zuständig sind, und natürlich nur mit Mund-Nasenschutz zu betreten. Ggf. ist den Schiedsrichtern:innen der Eintritt erlaubt sowie den Hygienebeauftragten bzw. Hygienehelfern und dem Funktionsteam. Mannschaftsbesprechungen im SJR sind nicht erlaubt.

2. Der Verkauf findet ausschließlich neben dem Sportjugendraum (Tisch) oder am Grillstand statt. (Vorübergehend auf der linken Tribünenseite). Markierungen zur Einhaltung des Mindestabstandes sind in Gelb angebracht. Das Cateringpersonal achtet auf die Einhaltung des Abstandes. Vor und neben dem Verkaufsstand ist die Fläche **freizuhalten**.

3. Getränke:

Kalte Getränke werden in Flaschen angeboten.

Heiße Getränke: Es können alle im SJR befindlichen Tassen genutzt werden. Nach Gebrauch werden diese mit **Spülmittel und heißem** Wasser gründlich gereinigt. Anschließend kann das Desinfizieren in der Desinfektionslösung erfolgen, kurz heiß ausspülen und alles trocknen lassen und zurückstellen. (Für die Desi-Lösung bitte die Vorgaben auf der Desi-Schüssel beachten).

4. Essen:

Cateringpersonen, die unverpackte Lebensmittel verkaufen, **sollten Einmalhandschuhe (im SJR sind welche vorrätig)** und **Mund-Nasenschutz** tragen. Eine Person ist für den Bezahlvorgang zuständig und gibt kein Essen aus.

5. Zucker, Milch, Senf oder Ketchup sind vom Verkaufspersonal einzufüllen. Ansonsten muss für eine sofortige Reinigung der Behältnisse gesorgt werden oder es kommen Einwegartikel zum Einsatz.

6. Nach Beendigung des Caterings sind alle benutzten Sachen zu säubern und ggf. zu desinfizieren, insbesondere die Theke oder der Tisch am Grillstand. Alle aus dem SJR benutzten Tassen, Geschirr, Besteck etc. müssen gesäubert und zurückgestellt werden.