

Besucherinformation

Hygienemaßnahmen für den KulturSommer (17. Juli bis 23. August 2020) im Schlossinnenhof

Stand: 10.9.2020

1. Vorverkauf und Ticketing

Der Kartenverkauf vor der Veranstaltung erfolgt online oder telefonisch bei der Theaterkasse. Mit dem Kauf werden Namen, vollständige Adresse und Telefonnummer abgefragt und im System erfasst. Bei Restkarten wird eine eingeschränkte Abendkasse in Erwägung gezogen. Vorgesehen sind feste Sitzplätze in 2er, 3er, 4er, und 6er Gruppen. Bei Anzeichen von Erkältung oder grippeähnlichen Anzeichen ist der Zutritt zum Veranstaltungsgelände für die betreffende Person und ihre Begleitung untersagt.

2. Einlass

Ein- und Ausgang werden über die Schlossportalbrücke mit Ticketkontrolle geregelt. Dabei kommt die Einbahnregelung zum Einsatz. Mit dem notwendigen Abstand von 1,50 m werden die beiden Wege sichtbar voneinander getrennt. Am Eingang befindet sich ein Standgerät zur Handdesinfektion. Abstandsmarkierungen und Hinweise auf dem Schlossplatz sorgen für ausreichend Abstand bei den Wartenden. Am Eingang und im Schlossinnenhof wird auf Roll-Ups über die Verhaltensregeln informiert.

Eine Nachverfolgung durch Ausfüllen eines Kontaktformulars am Einlass (Familiennamen, Vorname, Telefonnummer, Unterschrift). Stifte und Desinfektionsmittel für Gäste sind vorhanden.

Kunden müssen einen Mund-Nasen-Schutz auf dem gesamten Gelände tragen. Dieser kann ausschließlich auf den Sitzplätzen abgenommen werden. Vor Ort können Masken zum Selbstkostenpreis erworben werden.

3. Toiletten

An den Türen der Damen- und Herrentoiletten informieren Hinweisschilder über die Personenbegrenzung. In der Damentoilette können sich 3 Personen in den Kabinen, 2 an den Waschbecken im vorgeschriebenem Mindestabstand aufhalten. In der Herrentoilette können sich im Vorraum 3 Personen, in den Toilettenkabinen 2 Personen im vorgeschriebenem Mindestabstand aufhalten.

An zentraler Stelle im Toilettenvorbereich wird ein Desinfektionsspender aufgestellt. Die Toiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert. Eine Reinigungskraft ist während der gesamten Veranstaltungsdauer vor Ort und wird die Oberflächen wie Türklinken, Toilettenbrillen und Spülknöpfe in regelmäßigen Intervallen reinigen. Zudem füllt sie Verbrauchsmaterialien, wie Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher kontinuierlich auf.

4. Gastronomie

Der Verkauf von Getränken und Aufbackware erfolgt unter Sicherheits- und Hygienevorkehrungen. Kasse und die Ausgabe von Speisen und Getränken finden getrennt voneinander statt. Die Tresen werden mit Schutzscheiben aus Plexiglas versehen. Eine regelmäßige Reinigung findet statt.

Ein Handwaschbecken mit fließendem Wasser sowie Hand- und Flächendesinfektionsmittel stehen für das Personal zur Verfügung. Das Personal trägt einen Mund-Nasen-Schutz oder ein Faceshield. Die Kunden sind ebenfalls aufgefordert, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Getränke werden ausschließlich in Flaschen ausgegeben. Für die selbstständige Rückgabe stehen dezentral Getränkeboxen bereit. Eine zusätzliche, vom Tresen getrennte, Abgabestelle für gebrauchtes Geschirr wird eingerichtet. Kleine Snacks werden dem Gast berührungslos mittels Papierserviette und langer Zange oder Körbchen gereicht.

Vor den Gastronomietresen sind entsprechende Markierungen aufgebracht, um den Mindestabstand der Wartenden zu gewährleisten.

Für die Müllentsorgung stehen berührungslose Behälter mit Deckel
