

# Schutz- und Hygienekonzept der Kompostwerk Würzburg GmbH

Gemäß § 2 Abs. 6 Satz 1 Nr. 4 der Zweiten Bayerischen  
Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (2. BIfSMV)

## I) **Bauliche Struktur, Größe der Verkaufsflächen, Steuerung und Reglementierung des Kundenverkehrs, Maßnahmen zur Sicherung des Mindestabstands**

- Festlegung der höchstzulässigen Kundenzahl im Geschäft:  
Nur 1 Kunde (pro 20 m<sup>2</sup>) im Verkaufsraum
- Gestaltung der Laufwege unter Vermeidung von Menschenansammlungen und Sicherung des Mindestabstands
- Keine Parkplätze – Reihenaufstellung der Fahrzeuge im Wartebereich
- Nutzung der verbleibenden Flächen zur Besuchersteuerung durch Vereinzelung- und Abstandsmaßnahmen/ Reihenaufstellung/ nur eine Person verlässt das Fahrzeug.  
Absackung mit 1,5 m Mindestabstand gemäß Markierungen.
- Kontrolle und Durchsetzung der getroffenen Regelungen durch unser Personal
- Bei zu starkem Kundenaufkommen kann es kurzzeitig sein, dass wir keine weiteren Kunden auf das Gelände lassen
- Maßnahmen zur Gewährleistung eines **Mindestabstands von 1,5 m** zwischen Kunden im Eingangsbereich gemäß **geltender Notverordnung**
  - Information der Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten über unsere getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und der Einhaltung (über Aushänge, Markierungen und unsere Homepage)
  - Festlegung der Laufrichtung des Kundenstroms mittels „Einbahnstraßensystem“
  - Bodenmarkierungen, im Kassenbereich, vor Verkaufsgebäude, im Wartebereich zur Vermeidung der Bildung von ungeordneten Warteschlangen, Bodenmarkierung der Bereiche der Selbstabfüllung
  - Installation von transparenten Abtrennungen zum Kunden an der Kasse
  - Elektronische Bezahlung bevorzugt
  - Nicht einsichtige Kunden werden durch Ausübung des Hausrechts dem Gelände verwiesen

## II) Funktionell-organisatorische Maßnahmen

- Die allgemeingültige Maskenpflicht laut Notverordnung ist ab dem 27.04.2020 für jedermann einzuhalten, ein geeigneter Mund-Nasen-Schutz (Schal, Tücher, Alltagsmasken, o. ä.) muss durch die Kunden getragen werden, ansonsten werden diese dem Gelände verwiesen; die Kunden müssen diese eigenverantwortlich mitführen
- Eine regelmäßige Belüftung der Verkaufs- und Aufenthaltsräume wird durch unser Personal gewährleistet
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und –griffe, Handläufe, Bedienterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen) durch unser Reinigungspersonal sowie bei Bedarf durch die Mitarbeiter

## III) Allgemeine Mitarbeiterbezogene Maßnahmen; Arbeitsschutz

- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstands unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wurde mittel **Betriebsanweisung „Corona“** umgesetzt
- Für eine ausreichende Ausstattung des Personals mit Mund-Nase-Bedeckungen und weiterer Persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe, Arbeitskleidung) hat der Unternehmer gesorgt, diese ist im Kassenbereich verfügbar und vom Personal zu tragen. Dies gilt laut Veröffentlichung im Verkaufsbereich sowie im Außengelände
- Schichtzeiten des Personals sind nach Möglichkeit überschneidungsfrei eingerichtet, die Pausen erfolgen gestaffelt oder mit ausreichend Abstand
- Eine Hygieneschulung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurde mittels Betriebsanweisung durchgeführt
- Als Ansprechpartner in Bezug auf Corona steht der Betriebsleiter zur Verfügung

Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards) vom 16.04.20 wird hingewiesen.

## IV) Aufbewahrung

Das Schutz- und Hygienekonzept ist den Mitarbeitern und Kunden über Aushänge zugänglich. Zusätzlich wurde es auf unserer Homepage veröffentlicht. Das Original liegt in unveränderlicher Form bei Betriebs- und Bereichsleitung vor.

**Gez. Die Betriebsleitung**