

Golden City UG, Frauke Wilhelm, Am Dobben 91, 28203 Bremen
Hygienekonzept: Temporäre Hafensbar Golden City auf Kelloggs (heute Überseeinsel)
01. Juli bis 4. September 2021 (Stand 26.6.21)

1. Das Projekt

Vom 01. Juli bis zum 04. September wird auf der Überseeinsel (ehem. Kelloggs-Gelände) für zwei Monate die temporäre Hafensbar „Golden City“ als Hafensbar, interdisziplinäres Kunst- und Kulturprojekt und als „historische Zukunftswerkstatt“ betrieben werden.

Dabei handelt es sich um ein Crossover-Projekt, in dem sich Musik, Theater, Performance und eher klassische Informations- und Diskussionsveranstaltungen abwechseln werden.

Das Projekt bezieht sich als künstlerische Intervention auf der Kante zwischen oral history, Theater, Musik und Stadtdialog räumlich und inhaltlich auf die aktuelle Entwicklung der Überseestadt.

Es beschäftigt sich mit der Frage, wie die hier verwurzelte Geschichte des Hafens und damit der Bewohner:innen der umliegenden Stadtteile zwischen neuen Büro- und Loftgebäuden einen Platz finden und experimentelle, eigensinnige und vor allem belebende Impulse in den neuen Stadtteil Überseestadt einbringen kann.

In 2021 soll die Hafensbar nach zwei Jahren im Lankenauer Höft und einem Jahr Totalausfall durch die Corona-Pandemie endlich in die Überseestadt zurückkehren. Durch eine Förderung aus dem Bundesprogramm "Neustart Kultur" der Initiative Musik sind wir in der Lage, Konzerte auch mit wenigen Zuschauer:innen zu veranstalten. Für viele Künstler:innen wird der Auftritt im Golden City ebenfalls ein Neustart werden.

Wir glauben, dass das Golden City in diesem Sommer der ideale Standort für Konzerte ist: Denn eine Seite lässt sich durch das Herausnehmen der Türelemente komplett öffnen. So entsteht bei gutem Wetter ein Outdoor-Spielort mit überdachtem Bühnenraum für Shows, an denen im Außenbereich je nach den geltenden Corona-Regeln vielleicht bis zu 140 Gäste teilnehmen können. Ist das Wetter schlecht, kann die Show im geschlossenen Innenraum für ein kleines Publikum stattfinden.



rot rechts: Hafensbar (12x8m) mit Barcontainer (6 x 2,40m), Abstand von der Hallenwand ca. 1m, links Büro- und Lagercontainer (8 x 3m), **grün:** Stahlträger als Begrenzung, **grau:** aufzuschüttende Fläche
Maß Außenkante Barcontainer bis hallenwand: 15,40m.

2. Der Bau

Im Zentrum des Projekts steht der Aufbau eines mobilen Veranstaltungsraumes, der in den Zeiten vor Corona für 120–140 (stehend max.160) Zuschauer:innen geeignet war.

Bar: 96 qm
bebaute Fläche: 96 qm / 336 cbm
mittlere Höhe: 3,50 m

An einer Schmalseite ist direkt ein Gastrocontainer (20" = 6 x 2,35m) angestellt, auf dem ein Container als Büro steht. Zwei weitere Container werden gegenüber dem Veranstaltungsraum übereinander aufgestellt. Der obere Container dient als Büro und Backstageraum für Künstler:innen und der untere als Lager für Stühle und Veranstaltungsequipment.

a) Einzelheiten zum Bau:

- Die Grundfläche des Baus beträgt 12 x 8m (Außenmaß).
- Die Fläche des Zuschauer:innenraums wird je nach geltender Corona-Verordnung für mindestens 20 Zuschauer:innen (bei geschlossener Bar) ausgelegt sein. Für diese Plätze können im Vorfeld der Veranstaltung Karten sicher vergeben werden. Bei einer Wetterlage, die ein komplettes Öffnen der Bar zum Zuschauer:innenfeld ermöglicht (alles ab leichtem Nieselregen aufwärts), können im Außenbereich der Bar so viele Plätze vergeben werden, wie es das Hygienekonzept zulässt.
- Feuerlöscher sind vorgesehen, es gibt zwei Ausgänge, die mit Notausgang-Leuchten versehen werden. Anbei auch eine Skizze zur Lage auf der Überseeinsel. Eine Feuerwehrezufahrt zu unserem Gebäude ist jederzeit gegeben.
- Parkplätze zum Laden und Entladen, zum Parken für Künstler:innen und Mitarbeiter:innen sind direkt am Golden City ausreichend vorhanden.

b) Das Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter:innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19-Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Frauke Wilhelm

Tel.: 0173 6061682

A) Schutzkonzept im Rahmen von Veranstaltungen

Die aktuelle Corona-Verordnung des Landes Bremen (Siebenundzwanzigste Coronaverordnung der Freien Hansestadt Bremen, gültig ab 21.6.2021) legt bezüglich von Veranstaltungen folgende Regeln fest:

Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Menschen unter freiem Himmel und mit bis zu 250 Menschen in geschlossenen Räumen sind bei einer Inzidenz unter 35 möglich, wenn die Personen, die nicht aus zwei gemeinsamen Hausständen mit bis zu 10 Personen kommen, sich an das Abstandsgebot halten:

- allgemeiner Abstand: 1,5 Meter

- besonderer Abstand bei Singen und Sport: 2 Meter
- Eine Namensliste der teilnehmenden Personen zur Kontaktverfolgung nach § 8 ist zu führen.

Bei einer Inzidenz zwischen 35 und 50 muss von den Besucher:innen von Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ein negatives Testergebnis (oder der Nachweis der bereits erfolgten doppelten Impfung oder einer durchgemachten Covid-Erkrankung) vorgelegt werden.

Bei einer Inzidenz zwischen 50 und 100 gilt diese Testpflicht auch für Besucher:innen, die an der Veranstaltung unter freiem Himmel teilnehmen.

Die temporäre Hafentar Golden City setzt diese Verordnung in ihrem Hygienekonzept wie folgt um:

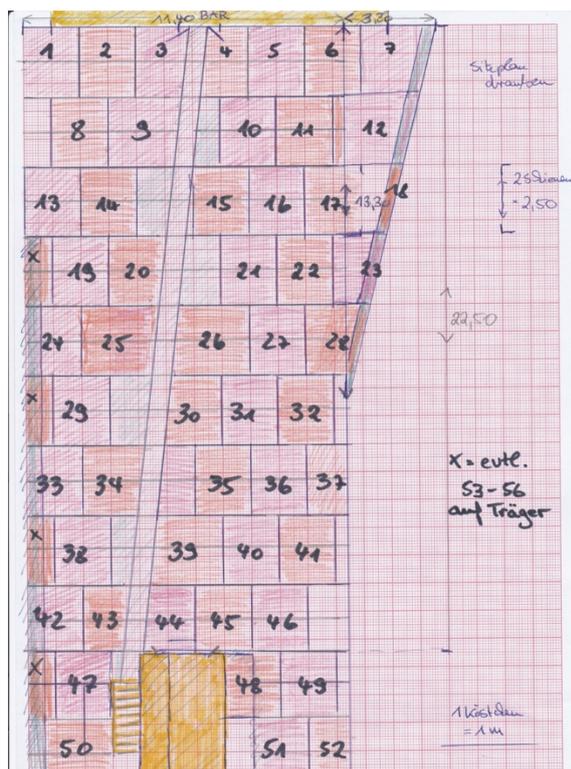
1. Bei einer Inzidenz von unter 35

a) Open Air Betrieb

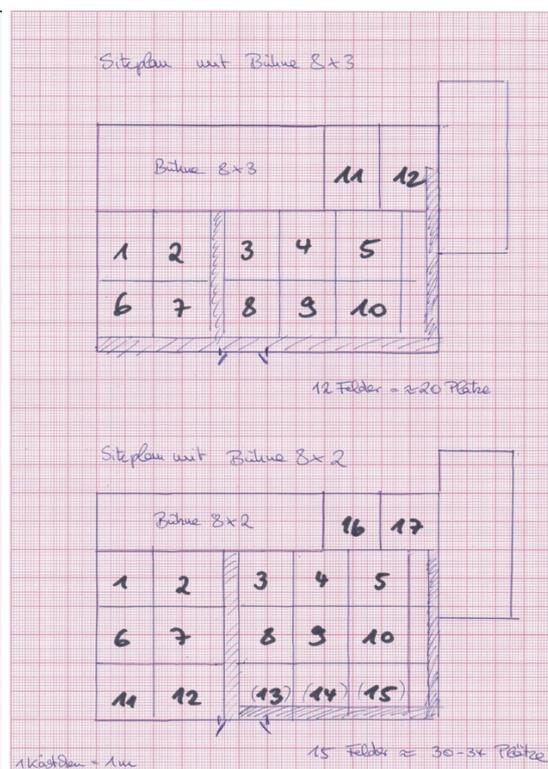
Bei einer Wetterlage, die ein komplettes Öffnen der Bar zum Zuschauer:innenfeld ermöglicht (alles ab leichtem Nieselregen aufwärts), funktioniert die temporäre Hafentar als überdachte Open-Air-Bühne. Eine Seite der Bar ist zum Publikum komplett geöffnet. Die Bar selbst ist dann eher überdachter Unterstand und Bühne als tatsächlicher Innenraum. Das gesamte Zuschauer:innenfeld im Außen- und Innenbereich ist mit einem Raster von Kästchen mit einer Größe von je 2x2 Meter eingeteilt (auf dem Boden aufgemalt, siehe Zeichnungen Außenbereich und Innenbereich). Zusätzlich zu den Platzkästchen sind Laufwege für Publikum und Akteure eingezeichnet, auf denen keine Stühle platziert werden können. Pro Kästchen können 1-2 Zuschauer:innen (+ Kids) aus einem Haushalt auf Stühlen Platz nehmen. Kommen 3-5 Zuschauer:innen gemeinsam, so sind 2 nebeneinanderliegende Kästchen als Platz für die gemeinsamen Stühle zu nehmen.

Solange eine Maskenpflicht im Außenbereich gilt, sind die Masken auf dem Weg vom Eingang zum Stuhl und vom Stuhl zur Bar zu tragen. Wenn der Platz eingenommen ist, können die Masken abgesetzt werden. Nachzeitigem Stand sind draußen keine Masken erforderlich. Masken müssen beim Laufen im Innenbereich und an der Bar / in der Toilette getragen werden.

Sitzplan Außenbereich:



Sitzplan Innenbereich:



b) Betrieb im Innenraum

Bei Bremer Schietwetter werden die Veranstaltungen bei geschlossener Hafenbar im Innenraum der Hafenbar durchgeführt. Der Boden der Hafenbar ist ebenfalls mit einem Raster von Kästchen mit einer Größe von je 2x2 Meter eingeteilt. Pro Kästchen können 1-2 Zuschauer:innen (+ Kids) aus einem Haushalt auf Stühlen Platz nehmen. Kommen 3-5 Zuschauer:innen, so sind 2 nebeneinanderliegende Kästchen als Platz für die gemeinsamen Stühle zu nehmen.

Solange eine Maskenpflicht im Innenbereich gilt, sind die Masken auf dem Weg vom Eingang zum Stuhl und vom Stuhl zur Bar zu tragen. Wenn der Platz eingenommen ist, können die Masken abgesetzt werden.

Bei einfacher Belegung jedes Kästchens könnten draußen ca 52 Gäste und im Innenbereich bei einer Bühne von 8x2 Metern maximal 17 Gäste, bei einer Bühne von 8x3 Metern maximal 12 Gäste an der Veranstaltung teilnehmen. Bei doppelter Belegung jedes Kästchens könnten draußen bis zu 104 Gäste und im Innenbereich bis zu 34 Gäste an der Veranstaltung teilnehmen. Die maximale Auslastung beträgt also im Rahmen der jetzt gültigen Verordnung 138 Gäste.

Die Veranstaltungshelfer:innen geben Acht darauf, dass die erläuterten Platzregeln innerhalb der Kästchen eingehalten werden.

Gebucht wird über "Die Golden City-App". Hier ist das ganze Programm in einer App digital zusammengefasst. Es können Reservierungen für den Innenbereich und den Außenbereich getätigt werden. Die Adressdaten aller am Abend kommenden Gäste werden über die "Gast Bremen-App" und bei Menschen ohne Smartphone an der Kasse in einer Liste erfasst.

Die Eintrittskarten werden am Veranstaltungstag nach der aktuellen Reservierungsliste ausgegeben. Und zwar bei Schietwetter für maximal 34 Personen, die im Innenbereich gebucht haben und bei besserem Wetter bei geöffneter Bar für alle maximal 134 Personen.

Eine Nachricht, ob die Bar als Open Air-Bühne aufgemacht wird oder ob das Konzert nur drinnen stattfindet, wird am Veranstaltungstag an alle gesendet, die reserviert haben und per Facebook und Instagram für spontan kommende Gäste verbreitet.

2. Bei einer Inzidenz zwischen 35 und 50 bzw. zwischen 50 und 100

Bei einer Inzidenz zwischen 35 und 50 muss von den Besucher:innen von Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ein negatives Testergebnis (oder der Nachweis der bereits erfolgten doppelten Impfung oder einer durchgemachten Covid-Erkrankung vorgelegt) werden.

Bei einer Inzidenz zwischen 50 und 100 gilt diese Testpflicht auch für Besucher:innen, die an der Veranstaltung unter freiem Himmel teilnehmen.

Das Golden City wird für diese Infektionslage genügend Tests vorhalten, damit Personen, die keinen Nachweis über einen negativen Test oder eine Impfung oder durchgemachte Erkrankung vorlegen können, an einer Teststation vor dem Betreten des Veranstaltungsgeländes einen Test machen können.

B) Betrieb der Bar

Die Bar des Golden City hat hauptsächlich veranstaltungsbegleitend geöffnet. Im Rahmen der Veranstaltungen findet der Verkauf von Getränken an der Bar im Rahmen des Schutzkonzeptes für Veranstaltungen (A) statt.

An Abenden, an denen keine Veranstaltung stattfindet gilt Folgendes:

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 m zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen in Form von FFP2- oder vergleichbaren medizinischen Masken für unsere Mitarbeiter:innen zur Verfügung
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht z. B. vom Arzt abgeklärte Erkältung) halten wir vom Gelände fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z. B. bei Fieber, etc.)
- Die Mitarbeiter:innen werden über die Inhalte des betrieblichen Schutz- und Hygienekonzepts unterwiesen. Die entsprechenden Einrichtungen, Gegenstände und Hilfsmittel zur Umsetzung des Konzepts werden zur Verfügung gestellt.

1. Maßnahmen zu Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- soweit notwendig: Unterweisung der Mitarbeiter:innen über die Abstandsregelungen
- ggf. Anbringen von Bodenmarkierungen im Bereich des Tresens und der Gänge zu den Toiletten
- die Tische sind so gestellt, dass die Gäste zwischen den Tischen den Mindestabstand von 1,5 m einhalten
- entsprechende Hinweisschilder sind ausgehangen
- Es besteht Sitzplatzpflicht.
- Das gesamte Zuschauer:innenfeld im Außen- und Innenbereich ist mit einem Raster von Kästchen mit einer Größe von je 2x2 Meter eingeteilt (auf dem Boden aufgemalt, siehe Zeichnungen Außenbereich und Innenbereich). Zusätzlich zu den Platzkästchen sind Laufwege für Publikum und Akteure eingezeichnet, auf denen keine Stühle platziert werden können. Pro Kästchen können 1-2 Zuschauer:innen (+ Kids) aus einem Haushalt auf Stühlen Platz nehmen. Kommen 3-5 Zuschauer:innen, so sind 2 nebeneinanderliegende Kästchen als Platz für die gemeinsamen Stühle zu nehmen.
- Gäste erstein Getränke an der Bar. Falls eine Maskenpflicht im Außenbereich gilt (Stand 26.6.: Es gilt keine), sind die Masken auf dem Weg vom Eingang zum Stuhl und vom Stuhl zur Bar zu tragen. Wenn der Platz eingenommen ist, können die Masken abgesetzt werden.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Sofern eine Maskenpflicht im Innenbereich der Gastronomie gilt (Stand 26.6.: Sie gilt) tragen die Mitarbeiter:innen und die Gäste (soweit sie nicht an den ihnen zugewiesenen Tischen sitzen) im gesamten Innenbereich des Gastronomiebetriebes (dazu zählen: Tresenbereich, Gänge, Toiletten) FFP2-Masken oder vergleichbare medizinische Masken
- Sofern eine Maskenpflicht im Außenbereich gilt (Stand 26.6.: Sie gilt nicht) herrscht im gesamten Außenbereich ebenfalls die Pflicht zum Tragen einer FFP2-Maske bzw. einer vergleichbaren medizinischen Maske für Mitarbeiter:innen und Gäste, sofern sie nicht an den ihnen zugewiesenen Stühlen in den zugewiesenen Feldern sitzen .
- Hinweisschilder sind angebracht
- Geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen werden für die Mitarbeiter:innen bereitgestellt

3. Testpflicht für Mitarbeiter:innen und Gäste

- Solange eine Testpflicht für Mitarbeiter:innen und auftretende Künstler:innen besteht (Stand 26.6.: Sie besteht) unterliegen a) Mitarbeiter:innen einer Testpflicht von zwei Tests pro Woche. b) Für auftretende Künstler:innen besteht Testpflicht vor dem Auftritt. Geeignete Schnelltests werden zur Verfügung gestellt. Die Testpflicht gilt nur, wenn kein Nachweis einer zweimaligen Impfung oder einer durchgemachten Erkrankung in den letzten 6 Monaten vorliegt.
- Bei einer Überschreitung der Zahl der Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 von 50 pro 100.000 Einwohner in der jeweiligen Stadtgemeinde hat jeder Gast vor Betreten des Gastronomiebetriebes (Innen- und Außenbereich) ein negatives Testergebnis in Bezug auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 vorzulegen oder den Nachweis einer zweimaligen Impfung oder einer durchgemachten Erkrankung in den letzten 6 Monaten vorzulegen.
- Ausreichend sind nur tagesaktuelle Tests eines anerkannten Testzentrums oder vor Ort vorgenommene Schnelltests

- Die Pflicht zur Vorlage eines negativen Testergebnisses vor dem Besuch des Innenbereiches der Hafentour gilt, wenn laut Veröffentlichung des Robert Koch-Instituts die Zahl der Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 von 35 pro 100 000 Einwohner in der Stadtgemeinde Bremen überschritten wird.

4. Handlungsanweisung für Verdachtsfälle

- Die Mitarbeiter:innen sind aufgefordert, den Gastronomiebetrieb bei Vorliegen von entsprechenden Erkrankungssymptomen nicht zu betreten. Eine Aufnahme der Arbeit ist verboten.
- Gäste mit entsprechenden Symptomen werden aufgefordert, den Gastronomiebetrieb zu verlassen. Eine Bewirtung darf nicht erfolgen.

5. Handhygiene

- Aushang mit Anleitung zur Handhygiene ist vorhanden
- sowohl im Außenbereich als auch auf den Toiletten, in den Gängen und hinter dem Tresen sind Spender mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion bereitgestellt
- eine Einweisung der Mitarbeiter:innen in die Handhygiene-Regelungen ist erfolgt
- auf den Toiletten (Personal und Gäste) stehen Papierhandtücher zur Verfügung
- Einweghandschuhe sind bereitgestellt

6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs / Kontaktnachverfolgung

- Bodenmarkierungen sind angebracht
- es dürfen sich nie mehr als 3 Mitarbeiter:innen hinter der Theke des Gastronomiebetriebes aufhalten
- die übrigen Mitarbeiter:innen (Bedienung, Veranstaltungshelfer) achten auf die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m
- Gäste werden registriert. Die maximale Gästeanzahl beträgt: für den Innenbereich 50 Personen und für den Außenbereich 100 Personen
- das Einhalten der maximalen Personenanzahl wird durch die Mitarbeiter:innen kontrolliert
- es erfolgt eine Kontaktverfolgung über dafür vorgesehene Listen oder über die "Gast Bremen-App" Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Daten gelöscht.

7. Sanitärräume, etc.

- Einweghandtücher sind zur Verfügung gestellt
- Türklinken, Handläufe und Arbeitsflächen werden regelmäßig gereinigt

8. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- regelmäßige Reinigung aller berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Touchscreens, Armaturen)

Ort, Datum

Unterschrift Inhaberin