

COVID-19 HYGIENEKONZEPT

Das nachfolgende Hygienekonzept führt grundlegende Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Veranstaltungen im ewerk auf und dient als Leitfaden für die Durchführung einer sicheren Veranstaltung im Rahmen der aktuellen Corona-Pandemie.

Maßnahmen der Location

- Bereitstellung von Desinfektionsmittelständern inkl. Desinfektionsmittel im Eingangsbereich und in den Sanitärbereichen
- COVID-19 konforme Zu- und Ausgänge mit entsprechendem Wegeleitsystem
- Sperrung einzelner Waschbecken und Pissoirs, um die notwendigen Abstände zwischen Besuchern gewährleisten zu können
- Unser Personal arbeitet mit Mund-Nasenschutz und desinfiziert sich regelmäßig die Hände
- Oberflächen innerhalb der Location werden regelmäßig desinfiziert
- Unser Ordnungspersonal überwacht die maximal zulässige Personenzahl in der Location
- Das Einhalten eines Mindestabstands von 1,5 Metern wird durch unser Personal sichergestellt
- Unser Personal veranlasst regelmäßiges manuelles Lüften, eine permanente Belüftung der Halle C erfolgt über eine Zu- und Abluftanlage
- Aushänge mit Hygieneanweisungen befinden sich an signifikanten Bereichen innerhalb der Location
- Wir verfügen über diverse Bestuhlungspläne / Set Ups, die auf die Einhaltung des Mindestabstands ausgerichtet sind

Maßnahmen des Veranstalters

- Der Veranstalter ist dazu verpflichtet, die Einhaltung eines Mindestabstands von 1,5 m unter seinen Gästen zu gewährleisten
- Alle an der Veranstaltung Beteiligten sind dazu verpflichtet einen Mund-/Nasenschutz zu tragen, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Der Veranstalter hat ein Hygienekonzept zu erstellen, welches durch das Gesundheitsamt abgenommen werden muss.

Das Hygienekonzept muss folgende Punkte umfassen:

Veranstaltungsbeschreibung mit inhaltlichem, räumlichem und zeitlichem Ablauf, Gefährdungsbeurteilung unter hygienischen Gesichtspunkten, Festlegung der Maßnahmen, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Arbeitsanweisungen zu Hygienemaßnahmen, Festlegung notwendiger Unterweisungen

- Der Veranstalter hat eine Teilnehmerliste zu führen, auf welcher er unter Einhaltung des Datenschutzes die Kontaktdaten seiner Gäste und sämtlicher an der Veranstaltung beteiligter Personen vermerkt

Empfehlungen für den Veranstalter

- Zusätzliches Wegeleitsystem mittels Bodenmarkierung
- Ausgabe von FFP2 Masken und Mund-Nasenschutz in ausreichender Menge
- zusätzliche Desinfektionsmittelspender im Veranstaltungsbereich, insbesondere WC-Bereiche und Cateringflächen
- Maßnahme zur Temperaturkontrolle am Zugangsbereich (Schleusen/ Tore, besetzt durch geschützte Mitarbeiter)
- Nutzung unserer Corona Testrecke vor Ort
- Reisemanagement:
unterschiedliche Zeitslots, internationale Einreisebestimmungen berücksichtigen, Abstandsregelungen in Shuttlefahrzeugen, sicherstellen Wartebereich in ausreichender Kapazität
- vollumfängliche Desinfektion aller Flächen nach dem Aufbau und zwischen Veranstaltungstagen
- Schutz des Akkreditierungs-, Garderobenbereich- und Gastronomiebereich durch Spuckschutzwände
- kontaktloses Akkreditierungs- und Garderobenmanagement
- Desinfektionsschleusen im Zugangsbereich
- Taktung der Veranstaltung in mehrere Slots für kleine Gruppen bei hoher Personenzahl
- Sinnvolle Planung der Logistik während Auf- und Abbaueiten, sodass sich möglichst wenige Personen zeitgleich in der Location befinden

- Anzahl der Personen bei Proben weitestgehend limitieren
- Verantwortlichen zur Erläuterung der Hygienemaßnahmen vor Ort einsetzen
- Catering:

Spuckschutzwände, Mund-Nasenschutz der Mitarbeiter mit Personenkontakt, keine klassischen Buffets mit Selbstbedienung, vorbereitete Foodboxen und geschlossene Getränke, dezentrale Ausgabestellen oder Tischservice, Mindestabstände innerhalb des Cateringbereiches einhalten, kein Handspülbecken, abgepacktes Besteck, regelmäßige Desinfektion der Cateringflächen, regelmäßiges Händewaschen der Cateringmitarbeiter, Abstand innerhalb des Personals sicherstellen