

Hygienekonzept für Veranstaltungen

Präambel

In Zeiten des Coronavirus agieren auch wir als Event-Veranstalter unter neuen Rahmenbedingungen. Hierbei hat für uns als verantwortungsvoller Gastgeber die Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen, Teilnehmer*innen und Partner höchste Priorität.

Dabei sind wir auch auf Ihre Umsicht angewiesen, um sich und die anderen Teilnehmer*innen zu schützen.

Bitte beachten Sie daher stets folgende Verhaltensweisen

Abstand halten:

Bitte achten Sie auf einen Mindestabstand von 1,5 Metern (in den Tagungsräumen, der Messe und den öffentlichen Bereichen finden Sie entsprechende Hinweise und Vorkehrungen).

Mund-Nasen-Schutz:

Während der Vorträge und Diskussionen können Sie den Mund-Nasen-Schutz abnehmen, wenn die Teilnehmer*innen ihre Plätze eingenommen haben. Wenn der Abstand von 1,50 Meter nicht eingehalten werden kann, ist der Mund-Nasen-Schutz wieder aufzusetzen.

Verstärkte Händehygiene:

Bitte achten Sie auf regelmäßige Handhygiene und wahren Sie die Nies- & Hustenetikette. Es stehen ausreichend Desinfektionsmittelspender zur Verfügung.

Regelmäßige Lüftung sowie verstärkte Reinigungszyklen:

Die Veranstaltungsräume werden stets gut gelüftet. Es werden verstärkt Reinigungsarbeiten in allen Räumlichkeiten vorgenommen und häufig berührte Gegenstände und Oberflächen regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Registrierungspflicht beachten:

Es werden ausschließlich vorab registrierte Teilnehmer ohne verdächtige Krankheitssymptome („Grippeanzeichen“) zugelassen, die uns außerdem bestätigen, dass sie in den vergangenen 14 Tagen nicht in Kontakt mit einem positiv getesteten Corona-Patienten standen.

Begrüßung mit Abstand:

Auf Umarmungen und Händeschütteln bitten wir Sie, zu verzichten.

Nutzung der Corona-Warn-App:

Wir empfehlen die Installation der vom Robert Koch-Institut für die deutsche Bundesregierung entwickelte Corona-Warn-App: www.corona-warn-app.de

Hygienekonzept für Veranstaltungen

1. Allgemeines

- a. Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der geltenden Abstandsregeln und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) wird durch uns als Veranstalter während der gesamten Veranstaltungsdauer bzw. Produktionsdauer gewährleistet. Maßgeblich sind hier § 2 der Eindämmungsverordnung für die grundsätzlichen Abstands- und Hygieneregeln, § 5 Abs. 3 für MICE-Veranstaltungen sowie § 6 für darin inkludierte gastronomische Angebote.
- b. Personen mit einem höheren Risiko (www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html) für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf (Erkrankungen des Atmungssystems) empfehlen wir, nicht an unseren Veranstaltungen teilzunehmen.
- c. Wir als Veranstalter und in der Folge alle Gewerke informieren vorab die Teilnehmer*innen und die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch über alle getroffenen/relevanten Schutzmaßnahmen, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase der Veranstaltung eingehalten werden müssen.
- d. Wir weisen auf die gemäß Hygienekonzept geltenden Verhaltensrichtlinien an allen neuralgischen Punkten des Veranstaltungsortes mittels Hinweistafeln hin (Ein- und Ausgänge, Sanitäreinrichtungen, Veranstaltungsbereich).

2. Hygienemaßnahmen

- a. Vor Veranstaltungsbeginn wird ein Reinigungsplan vom Hotel bzw. der Tagungsstätte erstellt, aus dem klar hervorgeht, welche Bereiche wie häufig und womit gereinigt werden. Bei mehrtägigen Veranstaltungen finden die Reinigungsarbeiten am Ende eines jeden Veranstaltungstages statt.
- b. Sämtliche Handkontaktflächen werden vor Beginn der Veranstaltung gereinigt (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tasten im Fahrstuhl, Tischoberflächen, etc.). Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt werden im Laufe eines Tages mehrfach gesäubert.
- c. Bodenflächen werden täglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
- d. Alle Beschäftigten reinigen sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Teilnehmer*innen der Veranstaltung reinigen bzw. ggf. desinfizieren sich im Rahmen der Akkreditierung die Hände.

- e. An sämtlichen Ein- und Ausgängen und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes sind während der gesamten Veranstaltungsdauer Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar installiert.
- f. Alle Mitwirkenden und involvierten Beschäftigten einer Veranstaltung werden vorab durch den jeweiligen Arbeitgeber über die Notwendigkeit des persönlichen Mitführens und etwaigen Tragens einer Mund-Nasen-Bedeckung informiert. Dieser ist innerhalb des Veranstaltungsortes jederzeit mit sich zu führen und bei drohender Unterschreitung der Mindestabstände zu tragen. Personal mit Gästekontakt hat eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, vgl. § 5 Abs. 3 Satz 4 i.V.m. § 2 Abs. 4 Nr. 9 der Eindämmungsverordnung. Zuwiderhandlungen können zum Ausschluss von Personen führen.
- g. Für die Entsorgung der Mund-Nasen-Bedeckungen stellen wir geeignete Entsorgungsbehälter zur Verfügung.
- h. Sämtlichen Gästen empfehlen wir eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen (§ 2 Abs. 3 der VO bzw. 2.3.5 der Orientierungshilfe für Gewerbe). Wir tragen dafür Sorge, ausreichend geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen vorzuhalten, um Teilnehmer*innen, die keinen eigenen mit sich führen, Zugang zur Veranstaltung ermöglichen zu können.

3. Veranstaltungsort/Flächennutzung

- a. Im/am Veranstaltungsort werden Abstandsdefinition und -kontrolle nach folgenden Flächen ausdifferenziert:
 - i. Veranstaltungs- /Sozialflächen
 - ii. Bewegungsflächen
 - iii. Sonderflächen

Der Veranstaltungsort wird, sofern es möglich ist, in Flächen/Zonen/Räume unterteilt, um eine kontrollierte Verteilung der Teilnehmer*innen zu erreichen.

Flächenüberlastungen, Staus oder eine hohe Personendichte sollen vermieden werden. Hierzu führen wir eine Kapazitätsplanung im Vorfeld durch (Vorabanmeldung für einzelne Vorträge).

- b. Für Veranstaltungs- sowie Sozial-Bereiche in denen Teilnehmer*innen sich länger stationär aufhalten (wie bspw. Veranstaltungsbereiche, Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen, Sanitäranlagen) treffen wir geeignete Maßnahmen, um die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen anwesenden Personen und die weitestgehende Einhaltung der maximal für die jeweilige Fläche zugelassenen Personenanzahl sicherzustellen.
 - i. Für Veranstaltungsbereiche werden entsprechend dimensionierte Sitzabstände und Durchgangsbreiten eingeplant. Hier halten wir uns an die empfohlenen 3 m² Sitzfläche je Teilnehmer*in. Bei Veranstaltungen mit festen Stuhlreihen werden wir eine Reißverschlussbelegung jedes dritten Stuhls in jeder zweiten Reihe umsetzen.

- ii. In Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zu Veranstaltungsbereichen oder Cateringstationen) werden z.B. Bodenmarkierungen und Absperrbänder dabei helfen, den Mindestabstand so weit wie möglich zu gewährleisten.
- iii. Der Zugang zu Sanitäranlagen wird durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) derart gesteuert werden, dass der Mindestabstand so weit wie möglich gewährleistet werden kann. Die Anzahl der WC- Kabinen, Urinale und Waschbecken ist – sofern möglich – derart aufzuteilen, dass der Mindestabstand gewährleistet werden kann.
- c. Sonderflächen = Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe, Bereiche für Raucher*innen: Um den Mindestabstand von 1,5 m jederzeit zu gewährleisten, werden hier zusätzliche Maßnahmen unternommen, um den Zugang zu steuern. U. a. werden entsprechende „technische“ Einrichtungen (Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzlungssysteme, Ampelsysteme etc.) eingesetzt.
- d. Veranstaltungen werden gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 7 der Eindämmungsverordnung in gut durchlüfteten Räumen durchgeführt. Lüftungsanlagen sind dauerhaft von Umluft auf Zuluft umgeschaltet. Die Lüftung ist in allen klimatisierten Räumen auf maximalen Luftaustausch eingestellt. In regelmäßigen Abständen wird eine Stoßlüftung vorgenommen.

4. Einladungsmanagement

- a. Einladungen/Teilnahme-Bestätigungen werden nach Möglichkeit elektronisch verschickt. Der kontaktlose Zugang zur Veranstaltung wird sichergestellt.
- b. Alle Teilnehmer*innen werden im Vorfeld durch uns mit ihren Kontaktdaten erfasst (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) sowie Anwesenheitszeit und -dauer, gegebenenfalls Platz- oder Tischnummer (§ 2 Abs. 2 der VO) erfasst, um mögliche Infektionsketten nachverfolgen und eingrenzen zu können. Eine Einwilligung zur Datenspeicherung gemäß Vorgaben der DSGVO wird durch uns eingeholt.

5. An-/Abreise

- a. Aktuell gültige Einreisebeschränkungen für Personen aus dem Ausland werden berücksichtigt.
- b. Wir empfehlen den Teilnehmer*innen sowie Referenten individuell anzureisen.

6. Einlass/Auslass

- a. Im Rahmen der Ein- und Auslasskontrolle wird sichergestellt, dass die maximal zulässige Personenanzahl auf den jeweiligen Flächen nicht länger als kurzzeitig überschritten wird. Dies wird durch Personal überwacht.
- b. Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort werden nach Möglichkeit getrennt und dementsprechend gekennzeichnet.

- c. Die Ein- und Auslasssteuerung wird ggf. über Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzelungssysteme, Ampelsysteme, Pull-Prinzip, etc. vorgenommen. Laufwege werden entsprechend definiert und gekennzeichnet. Gegenläufige Personenströme werden - sofern dies möglich ist - vermieden.
- d. Im Veranstaltungsbereiche wird ausreichend Platz für Warteschlangen eingeplant.
- e. Symptomatische Personen dürfen den Veranstaltungsort nicht betreten. Bei Auftreten von Symptomen werden diese Personen des Veranstaltungsortes verwiesen.

7. Check-in (Akkreditierung/Ticketkontrolle/Garderobe)

- a. Die Ticket- bzw. Einlasskontrolle erfolgt kontaktlos und elektronisch. Bei Nachmeldungen vor Ort im Zuge der Akkreditierung werden auch hier diese Teilnehmer*innen durch den Veranstalter mit Kontaktdaten (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) sowie Anwesenheitszeit und -dauer, gegebenenfalls Platz- oder Tischnummer (§ 2 Abs. 2 der VO) erfasst. Eine Einwilligung zur Datenspeicherung wird auch hier eingeholt (gemäß Vorgaben der DSGVO).
- b. Die Garderobenmarken werden im Idealfall kontaktlos ausgehändigt ggf. werden alternativ Einweg-Papiernummern verwendet. Vom und für das Garderoben- und Akkreditierungspersonal werden die geforderten Mindestabstände eingehalten bzw. Schutzausrüstung verwendet.
- c. Die Garderobenbelegung erfolgt entsprechend der Flächengröße und basierend auf den geltenden Abstandsregeln. Sofern dies nicht möglich ist, wird kein Garderobenservice angeboten.
- d. Der Einsatz von Schutzausrüstung wird wie folgt für alle Beschäftigten im Bereich Akkreditierung/Ticketkontrolle/Garderobe geplant: Mund-Nasen-Bedeckung, Einweghandschuhe, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.

8. Produktion

- a. Um eine Rückverfolgung möglicher Infektionsketten zu ermöglichen wird eine elektronische Registrierung aller beteiligten Gewerke und Dienstleister bzw. deren Beschäftigten durchgeführt. Alle relevanten Daten (Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) sowie Anwesenheitszeit und -dauer (§ 2 Abs. 2 der VO) werden erfasst/ dokumentiert und sind im Nachgang bei begründetem Bedarf (unter Einhaltung des Datenschutzes) ausschließlich den Gesundheitsbehörden zur Verfügung zu stellen.

- b. Die Anzahl der gleichzeitig tätigen Personen innerhalb des Veranstaltungsortes wird durch eine Entzerrung bereits während der Auf- und Abbauarbeiten sowie durch Bildung kleinerer Arbeitsgruppen mit zeitlich fest definierten Arbeitsbereichen reduziert.
- c. Die Akkreditierung zum Produktionsbereich wird ausschließlich Personen gewährt, deren Arbeitsplatz dort unmittelbar verortet ist. Die Ausgabestelle für entsprechende Arbeitsausweise ist räumlich in einem separierten/geschützten Bereich anzusiedeln.
- d. Im Anschluss an die Registrierung erfolgt für jeden Beschäftigten (organisatorisch in Kleinstgruppen zu bündeln) eine Einweisung – schriftlich + visuell (barrierefrei) – in die am Veranstaltungsort vorgesehenen Hygieneschutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner*innen.

9. Technik

- a. Der Auf-/Abbau der technischen Ausstattung und insbesondere die Anordnung der Arbeitsplätze (Regieplatz, Verfolger, etc.) erfolgt - so weit wie möglich - unter Beachtung der geltenden Abstandsregeln.
- b. Falls am Regieplatz aufgrund von Platzmangel den geltenden Abstandsregeln nicht entsprochen werden kann, sind Trennschutzwände einzubauen oder Mund-Nasen-Bedeckungen zu verwenden. Einander gegenüberliegende Arbeitsplätze sind versetzt anzuordnen.
- c. Während der Proben und der Veranstaltung sind nur die unmittelbar im Produktionsbereich tätigen Personen zugelassen.
- d. Persönliche Gegenstände, Werkzeug, PSA, Funkgeräte etc. sind zu personalisieren und nicht an Dritte weiterzugeben.

10. Veranstaltungsablauf/Programm

- a. Bei Veranstaltungsablauf und Programmgestaltung wird berücksichtigt, dass Nahbegegnungen nach Möglichkeit vermieden bzw. reduziert werden. Auf Bühnen und sonstigen Präsentationsbereichen werden Stellpläne und Laufwege etc. so weit wie möglich mit ausreichenden Abständen eingeplant.
- b. Interaktionen unter/mit Teilnehmer*innen werden unter Berücksichtigung der geltenden Vorgaben umgesetzt. Displays und Geräte, die für das Ausprobieren notwendig sind, werden nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert. An (Merchandise-, Sponsoren-, etc.) Ständen, sowie bei Showcases, Attraktionen etc. wird darauf geachtet, dass die geltenden Abstandsregeln eingehalten werden.
- c. Während der gesamten Veranstaltung wird über die Hygiene- und Schutzmaßnahmen informiert.

11. Catering

- a. Selbstbedienungsbuffets mit offenen Speisen werden nicht angeboten. Gruppenbildung wird vermieden und auf die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln wird geachtet (Markierungen am Boden). Besteckteile werden einzelverpackt abgegeben.
- b. Übermäßiger Alkoholkonsum wird unterbunden.
- c. Dezentrale Ausgabestellen werden eingeplant (die max. zeitgleiche Personenanzahl im Cateringbereich wird im Vorfeld festgelegt).
- d. Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser werden grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70 °C) aufbereitet. Handgeschirrspülbecken sind unzulässig. Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.
- e. Der Einsatz von Schutzausrüstung wird für die Beschäftigten im Catering wie folgt geplant: Mund-Nasen-Bedeckung, Einweghandschuhe, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.
- f. Alle Beschäftigten im Bereich Catering werden durch die Tagungsstätte bzw. durch den Caterer regelmäßig in allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren wird eingeplant und koordiniert.
- g. Das Crew-Catering aller Gewerke wird je nach vorhandenen/vorgesehenen Flächen bedarfsweise gestaffelt.