



markus grein

CATERING

VERANSTALTUNGSSICHERHEIT IM KONTEXT VON COVID-19 Bürgerbräu Maschinenhaus

Inhaltlich getragen von:



Inhalt

VORWORT.....	3
EMPFEHLUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIEN	5
SCHUTZLEITLINIE A:	5
SCHUTZLEITLINIE B:	5
SCHUTZLEITLINIE C:	5
AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE A:.....	6
Allgemeine Vorschriften zur Durchführung von Veranstaltungen.....	6
Allgemeine Hygienevorschriften	6
Regelungen für Mitwirkende und Personal:	6
AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE B:	7
ERGÄNZENDE REGELUNGEN ZUR EINHALTUNG VON MINDESTABSTÄNDEN UND VON ZUSÄTZLICHEN HYGIENEKONZEPTEN.....	7
Vorgaben an den Veranstaltungsort:	7
Beispiel Aufenthaltsflächen: Hier Vortragsbereich	7
Allgemein gilt zudem am Veranstaltungsort für alle Flächen:	8
ERSTELLUNG EINES ZUSÄTZLICHEN HYGIENEKONZEPTES FÜR DIE VERANSTALTUNG:	9
Zusätzlich sind folgende Maßnahmen am Veranstaltungsort zu treffen:.....	9
ERFASSUNG DER TEILNEHMERGRUPPEN:	9
AN- UND ABREISE, TRANSPORT, TRANSFERS:	9
EIN- UND AUSGANGSSITUATION ZUM VERANSTALTUNGSORT, GARDEROBE, AKKREDITIERUNG: ..	10
BELÜFTUNG DES VERANSTALTUNGSORTES:	10
Einhaltung der Abstandsregeln während des Essens:.....	11
Umgang mit Cateringequipment:.....	11
CATERING-PERSONAL:.....	11
PROGRAMMGESTALTUNG:	11
Weitere Maßnahmen sind bei Bedarf wie folgt anzuwenden:	11
MITMACHAKTIONEN, SHOWCASES, SPONSOREN-, VERKAUFS- UND AUSSTELLUNGSTÄNDE:	12
AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE C:	12
Sondervorschriften zur Einhaltung zusätzlicher Hygienemaßnahmen	12

VORWORT

In den vergangenen Wochen und Monaten haben die Bundes- und Länderregierungen mit einem umfassenden Maßnahmenkatalog auf die Ausbreitung des COVID-19-Virus reagiert.

Die Entscheidungsträger haben stets betont, dass der Umfang und die Gestalt der Schutzmaßnahmen umsichtig und mit Augenmaß auf die jeweilige Entwicklung angepasst werden. Dieses umsichtige Vorgehen muss nun auch zum Tragen kommen, wenn es um strategische Schritte hin zu einer gestaffelten Rückkehr zur Durchführung von Veranstaltungen geht.

Die nachstehende Handlungs- und Entscheidungsempfehlung für die zukünftige, gestaffelte Durchführung von Veranstaltungen zeigt dabei auf, dass eine Risikoeindämmung für alle involvierten Personen einer Veranstaltung möglich ist. Diese Empfehlungen in Form einer Stufenbewertung dienen dazu, an die Entwicklung der Pandemie angepasste, individuelle Veranstaltungsrisiken zu bewerten und entsprechende Maßnahmen zur Risikoeindämmung und der damit verbundenen Gewährleistung der Sicherheit aller Veranstaltungsbesucher abzuleiten. Es wird strikt angeraten, dass diese Empfehlungen als verbindliche Checkliste für Veranstalter dienen. Somit können Veranstaltungsplaner, Organisationen, Behörden wie auch Teilnehmer zukünftig von einer höchstmöglichen, überprüfbaren Sicherheitslage in Bezug auf die Gesundheit ausgehen.

Die Veranstaltungsbranche ist sich der großen Verantwortung für ihre Besucher, Kunden und Partner sehr bewusst. Die Besuchersicherheit und der Arbeitsschutz spielen bereits seit vielen Jahren eine zentrale Rolle bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Daher ist die Messlatte dieser Empfehlung nicht die Erfüllung, sondern die Übererfüllung behördlicher und institutioneller Vorgaben.

Die nachfolgenden Empfehlungen wurden durch eine interdisziplinäre Fachgruppe erstellt. Sie vereint die Expertise von Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik, Technischen Leitern, Bühnen- und Messebauern, Experten aus Veranstaltungssicherheit, Gastronomie und Logistik, Versammlungsstättenbetreibern und weiteren Berufsgruppenvertretern wie Veranstaltungs- und Künstleragenturen. Die Empfehlungen werden unterstützt und mitgetragen von folgenden Institutionen und Verbänden: DPVT, FAMAB, ILEA, ISDV, IHK Hessen, THM Mittelhessen, TU Chemnitz, visitBerlin und VPLT.

Die medizinisch-wissenschaftliche Beratung erfolgte durch Prof. Dr. med. Klaus-Peter Hunfeld, MPH, Facharzt für Labormedizin, Medizinische Mikrobiologie, Virologie und Infektionsepidemiologie, Krankenhaushygiene, Frankfurt, PD Dr. med. Frank-Albert Pitten, Facharzt für Hygiene und Umweltmedizin, Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle (IKI), Gießen und Prof. Dr. med. Prof. h. c. (MNG) Walter Popp, Facharzt für Innere Medizin, Arbeitsmedizin, Hygiene; Ärztliches Qualitätsmanagement, ABSExperte (DGKH), Dortmund.

EMPFEHLUNG FÜR ABENDVERANSTALTUNGEN IM MASCHINENHAUS

Wir empfehlen Ihnen in der derzeitigen Situation den Eingang über den großen Hof der Sektkellerei von ins Maschinenhaus. Akkreditierung auf der Tribüne. Für die Verpflegung mit Speisen und Getränken stellen wir mehrere Ausgabestationen zur Verfügung (Plexiglasscheiben und vorportioniertes und hochwertiges Essen in Weck Gläsern mit Glasbügeldeckel (auch warm möglich).

Je nach Gästezahl können diese Stationen erweitert werden, wir empfehlen Miteinbeziehung unserer großen begrünten Terrasse. Diese können wir absperren, so dass gewährleistet ist dass Sie keinen fremden Personen begegnen. Zusätzlich empfehlen wir zwei Sicherheitskräfte, die die Gästebewegungen und das Verhalten auf Terrasse und im Maschinenhaus im Blick behalten. Unser Maschinenhaus verfügt über eine sehr hohe Decke, sowie über sehr große automatisch zu öffnende Fenster. Es gibt mehrere Ein- und Ausgänge die genutzt werden können und der Küchenbereich ist separiert.

Gerne können wir auf dem Boden, zusätzliche auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Bodenmarkierungen anbringen. Ebenso ist ein Lichtleitsystem über unsere Technik möglich (projizierte Pfeile an der Wand).

Weitere Maßnahmen können wir gerne anhand Ihrer Anforderungen im Detail besprechen. Im Folgenden Konzept finden Sie hierzu zahlreiche Hinweise.

EMPFEHLUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIEN

Die nachfolgenden Empfehlungen stehen im Einklang mit den „Key Planning Recommendations for Mass Gatherings in the Context of COVID-19“ der WHO (Stand 19.03.2020), den Standards zum Arbeitsschutz SARS-CoV-2 des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sowie den allgemein gültigen Richtlinien und Definitionen des jeweiligen bauordnungsrechtlichen Regelwerks der Bundesländer, insbesondere der Versammlungsstättenverordnungen, der Länderbauordnungen und der Richtlinien zu Fliegenden Bauten:

SCHUTZLEITLINIE A:

Veranstaltungen können grundsätzlich im Rahmen der vorgenannten, gängigen Regeln durchgeführt werden, wenn sichergestellt werden kann, dass während der gesamten Dauer einer Veranstaltung (Aufbau, Durchführung, Abbau) alle involvierten und anwesenden Personen (Veranstaltungsbesucher sowie alle im Rahmen der Veranstaltung beschäftigten Dienstleister, Mitarbeiter, Künstler) nachweislich nicht ansteckend mit COVID-19 sind bzw. bereits eine Immunität erlangt haben.

Für alle Veranstaltungen ist grundsätzlich eine manipulationssichere Teilnehmerliste („Teilnehmermanagement“ und „Mitarbeiterakkreditierung“) inkl. der Erfassung der Anwesenheits- und der Arbeitszeiten zu führen. Eine lückenlose und datenschutzkonforme Nachverfolgung wird sichergestellt und bei Bedarf den Behörden zur Verfügung gestellt. Zudem wird die Nutzung einer Tracing-App ausdrücklich empfohlen.

Ergänzend dazu gelten weiterhin die zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen und bekannten Hygienevorschriften, die im Rahmen mit COVID-19 seitens des RKI herausgegeben werden. [Anmerkung der Autoren: Den Autoren ist bewusst, dass diese Schutzleitlinie zum Zeitpunkt des Verfassens an dieser Stelle so noch nicht darstellbar ist; diese Schutzleitlinie beruht auf der Annahme, dass durch technische und wissenschaftliche Fortschritte (Schnelltests) der Nachweis einer erlangten Immunität bzw. einer akut vorliegenden Erkrankung mit COVID-19 dargestellt werden kann.]

SCHUTZLEITLINIE B:

Wenn die Ausführungen aus Schutzleitlinie A nicht sichergestellt werden können, können Veranstaltungen durchgeführt werden, wenn ergänzende Regelungen zur Einhaltung von Mindestabständen und von zusätzlichen Hygienekonzepten eingehalten werden. Hierzu bedarf es einer dokumentierten Risikoanalyse des Veranstalters, welche auf einem in Zusammenarbeit mit einem unabhängigen Institut zu erstellenden, allgemeinen Hygienekonzept aufbaut.

SCHUTZLEITLINIE C:

Sollten Mindestabstände in Einzelfällen oder in einzelnen Bereichen des Veranstaltungsortes nicht umsetzbar sein, gelten erhöhte Hygienebedingungen und Hygienemaßnahmen. Diese sind in der Risikoanalyse ausdrücklich zu benennen und behördlich zu genehmigen.

Die vorgenannten Schutzleitlinien werden anhand eines Stufenleitplanes zur Durchführung von Veranstaltungen für die Bewertung der maximal zulässigen Personenzahl bei Veranstaltungen zusätzlich reguliert.

Somit werden flexible Anpassungen an die jeweilige regionale Situation ermöglicht (s. Anhang). Die Bemessung der Abstufungen wird in 4 Phasen vorgenommen; der Härtegrad bemisst sich z.B. anhand der Basis-Reproduktionsrate (RO) nach vorheriger Abstimmung mit den zuständigen Behörden.

Die Abstufung berücksichtigt ebenfalls die jeweilige Inzidenzrate im Herkunftskreis der Besucher (z.B. bei nationalen Veranstaltungsbesuchern die nationale Inzidenzrate, bei regionalen Veranstaltungsbesuchern die Inzidenzrate der Region).

AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE A:

Allgemeine Vorschriften zur Durchführung von Veranstaltungen

Zur Sicherstellung, dass Besucher und weitere Beteiligte nicht ansteckend sind, gilt der schriftliche Nachweis von Immunität oder der Nachweis, dass keine akute Erkrankung vorliegt. Dieser Nachweis erfolgt durch einen Abstrichtest, der am Vorabend durchgeführt wird. Die Umsetzung der Testung ist, nach vorheriger Abstimmung mit den zuständigen Gesundheitsbehörden, von potentiellen Vertragspartnern (Testlaboren) sicherzustellen.

Alternativ kann ein Test (Schnelltest), der direkt vor Ort durchgeführt wird, als Nachweis dienen. Auch dieser Schnelltest erfolgt nach vorheriger Abstimmung mit den zuständigen Gesundheitsbehörden. Der Test ist freiwillig; sofern ein Veranstaltungsbesucher bzw. ein beschäftigter Dienstleister, Mitarbeiter, Künstler den Test nicht durchführt, kann kein Zutritt zum Veranstaltungsort gestattet werden. Der Veranstalter trägt für die Durchführung und Auswertung der Tests sämtliche Kosten. Der Schutz personenbezogener Daten wird sichergestellt.

Während der gesamten Dauer der Veranstaltung muss sichergestellt werden, dass keine unbefugten Personen das Gelände der Veranstaltung betreten können.

Grundsätzlich müssen alle involvierten und anwesenden Personen ihren Mund-Nasen-Schutz bei sich führen und im Störfall (z.B. bei Evakuierung, Brandfall etc.) den Aufforderungen des anwesenden Ordnungspersonals folgen. Der Veranstalter muss zusätzlich ausreichend Mund-Nasen-Schutz vorhalten und bei individuellem Bedarf bereits beim Zugang zum Veranstaltungsort aushändigen.

Allgemeine Hygienevorschriften

Türen zu den jeweiligen Räumlichkeiten innerhalb des Veranstaltungsortes sind, soweit zulässig, offen zu halten (ausgenommen Räume mit elektronisch gesteuerten Türen), so dass eine Virusübertragung über die Türklinken vermieden werden kann.

Türklinken, Handläufe bei Treppenanlagen, häufige genutzte Oberflächen (Möbiliar, Tische, Tresen, Toiletten, insbesondere Toilettenspülung, Wasserhähne etc.) sind regelmäßig (mehrmals stündlich) zu reinigen und zu desinfizieren. Wo möglich ist eine temporäre Versiegelung von hochfrequentierten Oberflächen (Handläufe, Garderoben- und Akkreditierungscounter, Besuchermöbiliar etc.) mit geeigneten Mitteln vorzunehmen. An sämtlichen Zu- und Ausgängen des Veranstaltungsortes sind Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar zu installieren. Darüber hinaus sind individuell mind. 1 Spender pro 50 Besucher an neuralgischen Stellen innerhalb des Veranstaltungsortes vorzuhalten. In den Toilettenanlagen sind ebenfalls ausreichend Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen.

Regelungen für Mitwirkende und Personal:

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. Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der Abstandsregelungen und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) wird jederzeit gewährleistet.

Durch eine Erfassung aller Mitwirkenden der verschiedenen Gewerke im Vorfeld sowie der lückenlosen zeitlichen Erfassung der An- und Abwesenheiten am Veranstaltungsort müssen jederzeit alle an der Veranstaltung beteiligten Personen samt Kontaktdaten zur Nachverfolgung möglicher Infektionsketten auch im Nachgang der Veranstaltung den Gesundheitsbehörden zugänglich gemacht werden können.

Eine Einweisung in die am Veranstaltungsort eingebrachten Hygieneschutzmaßnahmen, erforderlichen Verhaltensregeln sowie in Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner wird – vor Ort in schriftlicher und visueller Form (barrierefrei) im Vorfeld sowie beim Betreten des Veranstaltungsortes – gewährleistet. Alle Mitwirkenden und involvierten Mitarbeiter einer Veranstaltung werden vorab durch den jeweiligen Arbeitgeber über die Notwendigkeit des persönlichen Mitführens und etwaigen Tragens eines Mund-Nasen-Schutzes informiert. Dieser ist innerhalb des Veranstaltungsortes jederzeit bei sich zu führen und bei drohender Unterschreitung der Mindestabstände zu tragen. Zuwiderhandlungen können zum Ausschluss von Personen führen.

AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE B: ERGÄNZENDE REGELUNGEN ZUR EINHALTUNG VON MINDESTABSTÄNDEN UND VON ZUSÄTZLICHEN HYGIENEKONZEPTEN

Wenn die Ausführungen aus Schutzleitlinie A nicht sichergestellt werden können, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

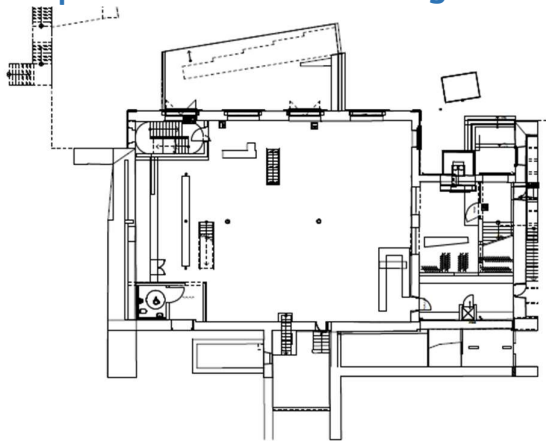
Vorgaben an den Veranstaltungsort:

Für den jeweiligen Veranstaltungsort ist zunächst eine Differenzierung der Abstandsdefinition und –kontrolle nach Aufenthaltsflächen, Bewegungsflächen und Sonderflächen vorzunehmen:
Unter Aufenthaltsflächen fallen sämtliche Bereiche eines Veranstaltungsortes, in denen Veranstaltungsbesucher sich für einen Zeitraum stationär aufhalten können und von einem höheren Risiko des längerfristigen Personenkontaktes ausgegangen werden muss. Beispiele sind hierfür u.a.: Vortragsbereiche, Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen, Sanitäreanlagen. In diesen Bereichen muss der allgemein gültige Mindestabstand von 1,5m zwischen Personen zu jeder Zeit gewährleistet und kontrollierbar sein.

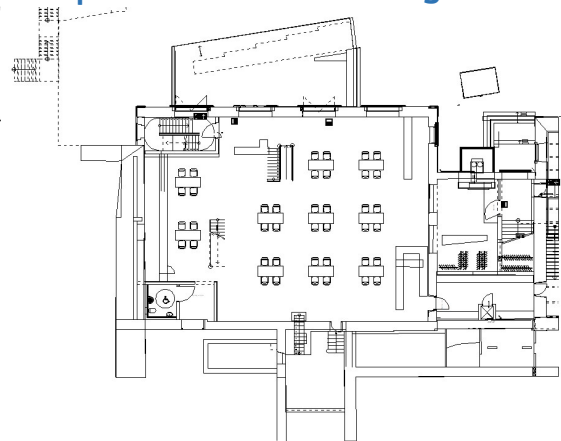
Beispiel Aufenthaltsflächen: Hier Vortragsbereich

Bei Bestuhlungsplänen sind entsprechend dimensionierte Sitz- und Durchgangsbreiten einzuplanen. Als Beispiel dient der nachstehende Musterbestuhlungsplan ohne / mit entsprechender Abstandsregelung. Musterbestuhlungsplan (ohne / mit Abstandsregelung):

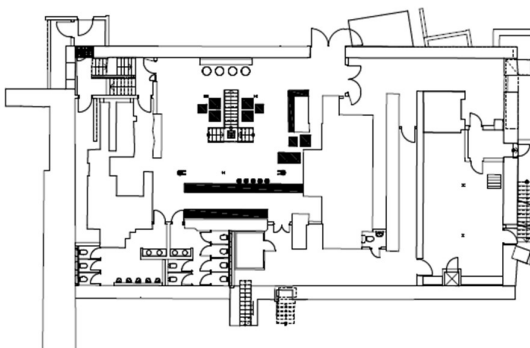
Hauptraum ohne Bestuhlung



Hauptraum mit Bestuhlung



Keller EG Toiletten



Unter Bewegungsflächen fallen sämtliche Bereiche eines Veranstaltungsortes, in denen Veranstaltungsbesucher sich zu jeweiligen Veranstaltungsinhalten und -abschnitten bewegen. Beispiele sind hierfür u.a.: Flure, Treppenhäuser, Flucht- und Rettungswege. In diesen Flächen finden die zum Veranstaltungszeitpunkt allgemein gültigen Abstandsempfehlungen und Hygieneempfehlungen des RKI Anwendung. Auf diese Empfehlungen wird an allen neuralgischen Punkten des Veranstaltungsortes mithilfe von Hinweistafeln hingewiesen (Zu- und Ausgänge, Sanitäreinrichtungen, Veranstaltungsbereich). Diese Hinweise werden allgemeinverständlich und barrierefrei dargestellt.

Darüber hinaus sind für Sonderflächen zusätzliche Abstandsregelungen und Maßnahmen am Veranstaltungsort zu treffen. Hierzu zählen u.a.:

- Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe: Es sind geeignete Methoden zur Zugangssteuerung durch Ordnungspersonal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzlungssysteme, Ampelsysteme) vorzuhalten, um den Mindestabstand von 1,5m zu jeder Zeit zu gewährleisten.
- Vortrags- und Cateringbereiche: Zusätzlich zu geeigneten Bestuhlungsplänen ist in Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zu Vortrag oder Cateringstation) durch Personal und Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der Mindestabstand zu gewährleisten und zu kontrollieren.
- Sanitäreinrichtungen: Der Zugang zu Sanitäreinrichtungen muss durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Schranken- oder Ampelsysteme, Pull-Prinzip) derart gesteuert werden, sodass der Mindestabstand von 1,5m innerhalb der Sanitäreinrichtungen zu jederzeit gewährleistet werden kann. Innerhalb der Sanitäreinrichtungen sind WC-Kabinen, Urinale und Waschbecken derart zu reduzieren, dass der Mindestabstand ebenfalls gewährleistet werden kann.

Allgemein gilt zudem am Veranstaltungsort für alle Flächen:

- Für Veranstaltungen müssen nach gültigen Vorschriften entsprechende Veranstaltungspläne (Bestuhlungspläne) erstellt werden, die den zuständigen Behörden zur Abstimmung vorgelegt werden.
- Der Veranstaltungsort ist, sofern möglich, in Zonen (oder Räume) zu unterteilen, um eine kontrollierte Verteilung der Besucher zu erreichen. Hierzu ist ein Konzept für das Besucherstrommanagement zu entwickeln, um Flächenüberlastungen, Staus oder eine hohe Personendichte zu vermeiden (z.B. mittels Pull oder Heijunka-Prinzip). Der Zugang zu den Zonen muss kontrolliert werden. Sitzplatzanweiser unterstützen das kontrollierte Befüllen und Entleeren von Sitzbereichen.
- Eine Kapazitätsplanung im Vorfeld kann hierbei unterstützen (Vorabanmeldung für einzelne Vorträge) ebenso der Einsatz von u.a.: Akkreditierungs-, Zugangskontrollsysteme, anonyme Temperaturmess- und Gast-pro-Fläche-Messsysteme, Vereinzlungssysteme vor Zu- und Ausgängen oder Infosysteme bei Flächenüberlastung.
- Zusätzlich zu geeigneten Bestuhlungsplänen ist in Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zum Vortrag, Eingänge etc.) durch Personal und Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der Mindestabstand zu gewährleisten und zu kontrollieren. Getrennte Ein- und Ausgänge sind anzustreben. Diese sind ausreichend zu kennzeichnen.
- Die Abstandsregelungen müssen während der gesamten Dauer der Veranstaltung (Aufbau, Veranstaltung, Abbau) für alle involvierten und anwesenden Personen (Veranstaltungsbesucher sowie alle im Rahmen der Veranstaltung beschäftigten Dienstleister, Mitarbeiter, Künstler) durch zuständiges Personal gewährleistet und kontrolliert werden.
- Sollte in einer Situation die Gefahr drohen, dass die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können, ist von allen anwesenden Personen umgehend der mitgeführte Mund-Nasen-Schutz anzulegen.

ERSTELLUNG EINES ZUSÄTZLICHEN HYGIENEKONZEPTE FÜR DIE VERANSTALTUNG:

Für die Veranstaltung muss zusätzlich ein umfassendes Hygienekonzept auf Basis der für den Betrieb gültigen ISO-Normen oder des vorhandenen HACCP-Konzeptes durch eine Fachkraft erstellt werden. Folgende Punkte sind hierbei zu erfüllen:

- Anwesenheit eines Hygienebeauftragten (analog SiGeKo-Beauftragter) während der gesamten Veranstaltung.
- Erstellung eines zusätzlichen Veranstaltungs-Hygienestandardplanes auf HACCP-Basis
- Monitoring und Evaluation der Einhaltung des Veranstaltungs-Hygienestandardplanes und der Management-Prozess-Abläufe vor, während und nach der Veranstaltung.

Zusätzlich sind folgende Maßnahmen am Veranstaltungsort zu treffen:

- **Reinigung und Desinfektion der Handkontaktflächen:**
Sämtliche Handkontaktflächen sind vor Beginn der Veranstaltung desinfizierend zu reinigen. Hierbei sind insbesondere die Türklinken, Tischoberflächen (insbesondere im Cateringbereich), Griffelemente an Stühlen etc. zu berücksichtigen. Die desinfizierende Reinigung muss mechanisch erfolgen.

Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt im Laufe eines Tages sind mehrfach zu desinfizieren. Vor Veranstaltungsbeginn ist die Frequenz dieser Desinfektionsarbeiten genau festzulegen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen müssen die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten am Ende des jeweiligen Veranstaltungstages stattfinden.

- **Reinigung und Desinfektion der Bodenflächen:**
Bodenflächen müssen arbeitstäglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt werden. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
- **Reinigungs- und Desinfektionsplan:**
Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, aus dem klar hervorgeht, welche Oberflächen von welchem zuständigen Personal wie häufig und womit gereinigt bzw. desinfiziert werden.
- **Desinfektionsmaßnahmen der anwesenden Personen bei Zutritt zum Veranstaltungsort:**
Alle Mitarbeiter desinfizieren sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Veranstaltungsbesucher desinfizieren sich im Rahmen der Registrierung die Hände.

ERFASSUNG DER TEILNEHMERGRUPPEN:

Um mögliche Infektionsketten nachverfolgen und eingrenzen zu können, ist es erforderlich, dass alle Teilnehmer und Besucher bekannt und elektronisch mit ihren Kontaktdaten erfasst sind. Das Betreten und Verlassen des Veranstaltungsortes muss elektronisch erfasst und dokumentiert werden. Diese Daten sind im Nachgang bei begründetem Bedarf unter Einhaltung des Datenschutzes den Gesundheitsbehörden zugänglich zu machen.

Es wird überdies empfohlen, ab einer bestimmten Veranstaltungsgröße bzw. einem bestimmten Personenkreis eine datenschutzkonforme Tracing-App zu nutzen, sofern bereits verfügbar.

Ausführliche Informationen zu getroffenen Schutzmaßnahmen am Veranstaltungsort sind zur persönlichen Risikoabschätzung einer möglichen Teilnahme im Vorfeld bereitzustellen.

AN- UND ABREISE, TRANSPORT, TRANSFERS:

Bei öffentlichem Nahverkehr oder Individualtransfers (Bahn, Flugverkehr, ÖPNV, Taxi und Shuttlebusse) sind die jeweiligen geltenden Richtlinien zu beachten. Fahrgemeinschaften sind hier zu vermeiden. Bei Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten (Hygienekonzepte der Transportgesellschaften) und ein Mindestabstand einzuhalten.

Ein- und Ausstiege sind getrennt voneinander zu planen und feste Laufwegrichtungen zu definieren. Ausreichend große Wartebereiche zum Einhalten der Mindestabstände sind vorzusehen.

EIN- UND AUSGANGSSITUATION ZUM VERANSTALTUNGSORT, GARDEROBE, AKKREDITIERUNG:

Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort sind getrennt voneinander vorzusehen und ausreichend zu kennzeichnen.

Ausreichend große Wartebereiche zum Einhalten der Mindestabstände sind vorzusehen. Beim Einund Auslass sind die Mindestabstände zu jeder Zeit zu gewährleisten. Ein Regenschutz in Außenbereichen muss gewährleistet werden.

Es sind geeignete Methoden zur Zugangssteuerung durch Sicherheitspersonal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzlungssysteme, Ampelsysteme, Pull-Prinzip) vorzuhalten.

Die Einlasssituation ist so zu planen, dass sie möglichst zeitversetzt erfolgt, damit die Personendichte nach Vorgaben nicht überschritten wird.

Symptomatische Personen dürfen (auch bei milden Symptomen) den Veranstaltungsort nicht betreten. Bei Auftreten von Symptomen innerhalb des Veranstaltungsortes sind eine FFP-2 Maske ohne Ventil zu applizieren, das Verlassen des Veranstaltungsortes und eine umgehende Isolierung zu veranlassen und auf eine Notwendigkeit einer umgehenden ärztlichen Abklärung hinzuweisen.

Quarantänemaßnahmen für die Kontaktpersonen sind umgehend und konsequent umzusetzen. Quarantäne und Isolierung haben gemäß der zum Zeitpunkt aktuell gültigen Empfehlungen des RKI und in enger Abstimmung mit den zuständigen Gesundheitsbehörden zu erfolgen. Die Information ist umgehend in einer Tracing-App einzupflegen, sofern bereits verfügbar.

Das Ein- und Auschecken der Besucher ist möglichst kontaktlos zu gestalten (Ticket, Barcode). Von Self-Check-In-Modulen via Touchpanel ist abzusehen. Garderobenmarken müssen kontaktlos ausgegeben werden (z.B. digitale Garderobenmarken). Vom und für das Garderoben- und Akkreditierungspersonal sind Mindestabstände einzuhalten und/oder ausreichender Spuckschutz vorzusehen.

Für alle Teilnehmer ist das Mitführen des Mund-Nasen-Schutzes verpflichtend. Der Veranstalter hat zusätzlich ausreichend Mund-Nasen-Schutz am Eingang zur Verfügung zu stellen.

BELÜFTUNG DES VERANSTALTUNGORTES:

Eine dem Raum angemessene Lüftung des gesamten Veranstaltungsortes ist zu gewährleisten. Besonders bei niedrigeren und kleineren Räumen ist für eine ausreichende und regelmäßige Durchlüftung zu sorgen.

CATERING, AUSGABE VON GETRÄNKEN UND SPEISEN:

Durch den Einsatz eines Hygienebeauftragten wird ein hoher Hygienestandard nach einem zu erstellenden HACCP-Konzept und den für den jeweiligen Betrieb gültigen ISO-Normen sichergestellt.

- Speisen und Getränke werden vorportioniert und verschlossen angeboten. Bei offenen Speisen sind Spuckschutzwände einzusetzen, der Mund-Nasen-Schutz anzuwenden sowie Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten. Ansonsten ist nur die Ausgabe versiegelter Speisen möglich. Selbstbedienung ist ausgeschlossen.

Einhaltung der Abstandsregeln während des Essens:

- Es sind dezentrale Ausgabestellen einzuplanen, um einer zu hohen Personendichte entgegenzuwirken.
- Wenn dies räumlich nicht möglich ist, ist nur Tischservice zulässig.
- Die Bestuhlung ist derart auszuführen, dass während des Essens der Mindestabstand gewährleistet ist.

Umgang mit Cateringequipment:

- Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser und weiteres Cateringequipment müssen grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70°C) aufbereitet werden.
- Handgeschirrspülbecken sind unzulässig.
- Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.
- Selbstbedienungsstationen sind nur für einzeln verpackte Geschirr- und Besteckteile zulässig.

CATERING-PERSONAL:

Alle Mitarbeiter im Bereich Catering müssen regelmäßig zu allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen geschult werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden.

Mitarbeiter, die offene Speisen oder Getränke zubereiten, anrichten oder ausgeben, müssen ihren Mund-Nasen-Schutz tragen. Auch im Küchenbereich ist eine Orientierung an den Mindestabstandsregeln erforderlich.

PROGRAMMGESTALTUNG:

Bei der Programmgestaltung und im Veranstaltungsablauf ist bereits zu berücksichtigen, dass Nahbegegnungen reduziert werden müssen (Podium, Bühnenkünstler).

Bereits in der Konzeptionsphase sind Raum- und Bühnenmaße auf ausreichende Sicherheitsabstände zu prüfen.

Auf Showbühnen und sonstigen Präsentationsbereichen müssen Stell- und Fluchtpläne, Laufwege etc. mit ausreichenden Abständen geplant werden. Sicherheitsabstände sind hier auch jederzeit zu gewährleisten.

Weitere Maßnahmen sind bei Bedarf wie folgt anzuwenden:

- Aktive Einbindung eines Moderators in die Besucherbegleitung. Dieser steuert und lenkt nicht nur durch das Event, sondern instruiert und informiert zu Beginn, aber auch während des Events immer wieder die Besucher über die einzuhaltenden Sicherheits- und Hygienevorkehrungen.
- Den Akteuren (Künstler, Moderatoren, Musiker, Talkgästen etc.) werden separate und gekennzeichnete Garderobenräume zugewiesen. Sammelgarderoben sind nicht zulässig. Beim Eintreffen erhält jeder Akteur eine Sicherheits- und Hygieneunterweisung.

MITMACHAKTIONEN, SHOWCASES, SPONSOREN-, VERKAUFS- UND AUSSTELLUNGSTÄNDE:

Mitmach- und Interaktion sind nur unter sehr strengen, im individuellen Hygienekonzept darzulegenden Auflagen möglich. Hier steht „Vormachen statt Ausprobieren“ im Vordergrund. Displays und Geräte, die für das Ausprobieren notwendig sind, sind nach jeder Nutzung eines Besuchers zu desinfizieren.

Menschenansammlungen um Stände, Showcases, Attraktionen sind zu unterbinden. Die Mindestabstandsregeln sind jederzeit einzuhalten und der Mund-Nasen-Schutz ist in Bereichen, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, zu tragen.

AUSFÜHRUNGEN ZU SCHUTZLEITLINIE C:

Sondervorschriften zur Einhaltung zusätzlicher Hygienemaßnahmen

Sollten Mindestabstände in Einzelfällen oder in einzelnen Bereichen des Veranstaltungsortes gemäß der Schutzleitlinie B nicht umsetzbar sein, gelten erhöhte Hygienebedingungen und Hygienemaßnahmen. Diese sind im Hygienekonzept vom Hygienebeauftragten ausdrücklich zu benennen und behördlich zu genehmigen.

Bei der Bemessung des Flächenbedarfes wird hierbei eine Fläche von 3m² / Besucher zzgl. 20% Sicherheitszuschlag empfohlen.

Markus Grein Catering GmbH & Co. KG
Alfred-Nobel-Straße 37
97080 Würzburg
Fon: 0931 / 32 98 71 77
E-Mail: catering@markusgreincatering.de
Web: www.markusgreincatering.de

Markus Grein Bürgerbräu Veranstaltungen
Frankfurter Straße 87
97082 Würzburg
Fon: 0931 / 46 62 13 73
E-Mail: buengerbraeu@markusgreincatering.de
Web: www.buengerbraeu-veranstaltungen.de

