

STEP AHEAD



Hygiene- und Infektionsschutzkonzept

H2H 2020, Mi, 21.10.2020, Alte Lokhalle Mainz

Stand

13.10.2020

Ansprechpartner

Anna-Sofia Karl

© Step Ahead GmbH

www.stepahead.de | .at | .ch

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemein	3
2	Abstandsregelung	5
3	Hygienemaßnahmen	6
4	Vorgehen Infektionsfall	7
5	Gastronomie & Catering	8
6	Kontakt	8

1 ALLGEMEIN

Bereich	Erläuterung
Verantwortliche Person	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine für das Hygienekonzept verantwortliche Person ist benannt. ▶ Anna-Sofia Karl, Specialist Event Marketing
Belehrung Mitarbeitende	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Alle Mitarbeitenden werden über die Maßnahmen des Hygienekonzepts im Vorfeld schriftlich informiert.
Information Teilnehmende	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Alle teilnehmenden Personenkreise (Mitarbeiter, Partner, Kunden, Interessenten, Catering-Personal, Technik-Personal, Service-Personal, Hostessen, Personal für Einlasskontrolle, Reinigungspersonal, Vertreter der Veranstaltungslocation etc.) werden spätestens 7 Tage vorher über die Schutz- und Hygieneregeln schriftlich per Newsletter und ab diesem Zeitpunkt über unserer Veranstaltungsseite unter https://www.stepahead.de/H2H.html informiert. ▶ Beim Einlass zur Location sowie zu Veranstaltungsbeginn werden die Personen erneut über die Sicherheits- und Hygieneregeln sowie die Hust- & Niesetikette informiert. ▶ Darüber hinaus gibt es in der kompletten Eventlocation zahlreiche weitere sichtbare Aushänge über die Sicherheits- und Hygieneregeln. ▶ Die Teilnehmer (Mitarbeiter, Partner, Kunden, Interessenten, Catering-Personal, Technik-Personal, Service-Personal, Reinigungspersonal, Personal für Einlasskontrolle, Vertreter der Veranstaltungslocation etc.) sowie deren Firmen-Kontakt Daten (Firmenname, Anschrift, Telefonnummer) sind im Vorfeld bekannt und bereits in unserem ERP-System STEPS hinterlegt. ▶ Bei kurzfristigen Änderungen von Teilnehmern werden deren Daten beim Einlass vollständig schriftlich erfasst. ▶ Der Zeitpunkt des Betretens und Verlassens wird zum Zweck der Nachverfolgung der Infektionsketten erfasst und für den Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuchs aufbewahrt und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO vernichtet. Die Daten werden nicht zu anderen Zwecken verwendet.

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ An allen Eingängen wird durch deutlich sichtbare Aushänge in verständlicher Form auf die einzuhaltenden Hygienestandards und Zugangsbeschränkungen hingewiesen, sowie darauf, dass Zuwiderhandlungen zum Verweis aus der Veranstaltung führen können.
Messung der Körpertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vor Betreten der Veranstaltungslage wird bei jeder Person via Infrarot Fieberthermometer eine Körpertemperaturmessung vorgenommen. Sollte bei einer Person eine Körpertemperatur von über 38 Grad Celsius festgestellt werden, so wird die Körpermessung bis zu dreimal wiederholt. Bei erhöhter Körpertemperatur wird dem Teilnehmer der Zutritt zur Veranstaltung verwehrt.
Einlasskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Einlasskontrolle wird in fünf Stufen durchgeführt. ▶ 1. Stufe: Messung der Körpertemperatur (s.o.) ▶ 2. Stufe: Registrierung Kontaktdaten & Auskunftspflicht über COVID-19 Symptome und Kontakte ▶ 3. Stufe: Bestätigung & Dokumentation der Teilnahme der Person ▶ 4. Stufe: Aushändigung Namensschild + Erläuterung Sitzplatz-Nummer. ▶ 5. Stufe: Einlass in den separat abgetrennten Eventbereich
Verweigerung des Zutritts	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Personen mit COVID-19-Infektion und Personen mit Kontakt zu mit COVID-19 infizierten Personen in den letzten 14 Tagen. ▶ Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen, respiratorischen Symptomen jeder Schwere und allgemeinen Erkältungssymptomen. ▶ Die Abfrage dieser Daten erfolgt über ein dafür vorgesehenes Dokument, dass bei der Registrierung ausgehändigt wird. ▶ Personen, die nicht zur Einhaltung dieser Regeln bereit sind, wird der Zutritt oder Aufenthalt für die Dauer der Veranstaltung konsequent verwehrt.
Teilnehmerbegrenzung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Teilnahme nur durch vorab schriftliche Registrierung beim Veranstalter. ▶ Die Anzahl der Teilnehmer ist über die Anmeldung gesteuert.

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemäß 11. CoBeLVO (Stand: 11.09.2020) der Landesregierung Rheinland-Pfalz sind maximal 250 Personen gleichzeitig vor Ort anwesend. ▶ Durch das Teilnehmermanagement sowie die streng geregelte Einlasskontrolle wird gewährleistet, dass die Teilnehmerzahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird.
--	--

2 ABSTANDSREGELUNG

Bereich	Erläuterung
Raumkapazitäten	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die jeweils geltende Abstandsregel zwischen den Teilnehmenden von 1,5 Metern wird durch entsprechende Bestuhlungspläne umgesetzt. ▶ Die Räume haben folgende Kapazitäten: <ul style="list-style-type: none"> ○ Eventbereich – Plenum & Ausstellung: 900qm ○ Foyer – Registrierung & Garderobe: 240qm ○ Lounge – Business Talks: 170qm ○ Konferenzraum – Business Talks: 100qm ○ Außengelände: 2.000qm, davon 400 Parkplätze
Regelung von Besucherströmen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aus- & Eingänge sind durch entsprechende Bodenmarkierungen und Wegeleitungssysteme festgelegt und gekennzeichnet. ▶ Zusätzlich werden Einbahnregelungen getroffen. ▶ Wartebereiche sind mit Markierungen zur Einhaltung des Mindestabstandes versehen. ▶ Sollte es bei der Registrierung zu einem erhöhten Ansturm an Personen kommen, so werden diese unter Blockabfertigung registriert. ▶ Beim Einnehmen und Verlassen der zugewiesenen Sitzplätze gewährleistet unser Service-Personal einen reihenweisen kontrollierten Ablauf. ▶ Nach Ende der Veranstaltung wird durch den Veranstalter ebenfalls ein reihenweiser kontrollierter Auslass der Besucher gewährleistet.
Bestuhlungsplan	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Für das Plenum gibt es einen festen Bestuhlungsplan mit zugewiesenen Sitzplätzen. ▶ Als Bestuhlungsvarianten wurde eine Reihenbestuhlung mit einem Abstand von 1,5 Meter zwischen den Stühlen gewählt.

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Jeder Besucher (Kunde & Interessent) hat einen festen zugewiesenen Sitzplatz. ▶ Weitere Teilnehmer wie bspw. (Partner, Mitarbeiter, Catering-Personal etc.) werden sich - sofern kein Sitzplatz frei ist- stehend im Ausstellerbereich aufhalten.
Ausstellerflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zwischen den Ausstellerständen wird ein Abstand von mindestens 3 Metern eingehalten. ▶ Die Anzahl der Aussteller steht im Vorfeld fest und ist auf die Raumgröße angepasst. ▶ Auf der Veranstaltung befinden sich 10 Aussteller-Firmen. An einem Stand befinden sich maximal vier Unternehmensvertreter des Ausstellers.
Parkplatzkonzept	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zur Vermeidung von Menschenansammlungen auf den von der Location zur Verfügung gestellten Parkplätzen, werden - sofern erforderlich - Einweiser eingesetzt.

3 HYGIENEMAßNAHMEN

Bereich	Erläuterung
Mund-Nasen-Bedeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist verpflichtend, solange sich die Person nicht an ihrem fest zugeordneten Sitzplatz befindet. Ausgenommen davon sind Personen, die glaubhaft machen können, dass ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder zumutbar ist. ▶ Der Veranstalter hält für den Bedarfsfall ein Kontingent an Mund-Nasen-Masken beim Einlass bereit. ▶ Der Veranstalter achtet auf das korrekte Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung und weist Besucher im Bedarfsfall auf das richtige Tragen hin.
Sanitäre Einrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Sanitäranlagen werden in regelmäßigen Intervallen von unserem Reinigungspersonal mit Desinfektionsmitteln desinfiziert. Bei einer hohen Nutzungsfrequenz werden die Intervalle erhöht. ▶ Die Anzahl der Personen in den Sanitäranlagen ist gemäß der Größe der Räumlichkeiten begrenzt.

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ In den Sanitäranlagen stehen ausreichend Desinfektionsmaterial zur Verfügung.
Handdesinfektion	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Im Sanitär, Gemeinschafts- und Eingangsbereichen werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher/-handschuhe zur Verfügung gestellt. ▶ Vor Betreten der Veranstaltungslocation müssen alle Personen die Hände desinfizieren. ▶ In den Sanitäranlagen werden die Gäste über das richtige Händewaschen und Abstandsregeln informiert.
Desinfektion von Kontaktflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontaktflächen & Oberflächen (wie bspw. Türgriffe, Handläufe, Tischoberflächen) werden regelmäßig, unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz, in kurzen Intervallen mit einem Desinfektionsmittel gereinigt und mit einem begrenzt viruziden Mittel desinfiziert.
Zahlungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Auf der Veranstaltung werden keine Zahlungsmittel benötigt, so dass kein Körperkontakt durch Übergabe von Bargeld oder Bankkarten entstehen kann.
Lüftungskonzept & Reduzierung Aerosolausstoß	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die moderne Lüftungs- & Klimatechnik der Alten Lokhalle sorgt für kontinuierlichen Luftaustausch. ▶ Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Personen dienen, werden genutzt. ▶ Zur Gewährung eines regelmäßigen Luftaustausches und Minimierung des Aerosolausstoßes wird die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße /-nutzung berücksichtigt. ▶ Bei der Fensterlüftung wird bevorzugt auf Querlüftung geachtet. ▶ Unser Veranstaltungsprogramm sorgt für Pausen in verkürzten Intervallen (spätestens nach 1,5 Stunden) zur Durchlüftung der Räumlichkeiten.

4 VORGEHEN INFEKTIONSFALL

Bereich	Erläuterung
Meldung an das Gesundheitsamt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sollten Teilnehmer während oder nach der Veranstaltung COVID-19-Symptome entwickeln,

	<p>haben diese umgehend den Veranstalter zu informieren und ggfls. den Veranstaltungsort sofort zu verlassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Im Anschluss werden entsprechende Maßnahmen getroffen, um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten unter den Teilnehmern (Mitarbeiter, Partner, Kunden, Interessenten, Catering-Personal, Technik-Personal, Service-Personal, Hostessen, Personal für Einlasskontrolle, Reinigungspersonal, Vertreter der Veranstaltungslocation etc.) nachvollziehen zu können. ▶ Die betroffene Person hat sich umgehend an das Gesundheitsamt zu wenden und den Fall zu melden. ▶ Der Veranstalter wird auf Nachfrage des Gesundheitsamtes die vorliegenden Daten der Teilnehmenden zur Verfügung stellen.
--	---

5 GASTRONOMIE & CATERING

Favorite Catering wird das Catering unter Beachtung den geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen der Landesregierung Rheinland-Pfalz in der Alten Lokhalle anbieten.

Bereich	Erläuterung
Durchführung Catering	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Speisen & Getränke werden dem Teilnehmer von einem Service-Personal an der dafür vorgesehenen Ausgabestelle ausgehändigt. ▶ Die Ausgabestelle ist nach Erhalt der Speisen oder Getränke umgehend zu verlassen. ▶ Speisen und Getränke dürfen ausschließlich am zugewiesenen Sitzplatz zu sich genommen werden.

6 KONTAKT

Bei Fragen zur Umsetzung der Regelungen wenden Sie sich per E-Mail an:

Anna-Sofia Karl | Specialist Event Marketing

Step Ahead GmbH

Burgweg 6, 82110 Germering

anna-sofia.karl@stepahead.de