

HYGIENEKONZEPT PRÄSENZVERANSTALTUNGEN IM KONTEXT VON COVID-19

15.09.2020 Berlin



HYGIENE- UND SCHUTZMAßNAHMEN FÜR PRÄSENZVERANSTALTUNGEN

Auf Basis des Leitfadens sowie der für den entsprechenden Betrieb gültigen Gesetze und Vorschriften ist gemäß § 2 Abs. 1 Satz 2 der Eindämmungsverordnung für jede Veranstaltung ein Hygienekonzept zu erstellen sowie dessen Umsetzung zu überwachen und zu evaluieren.

Mindestbestandteile des Hygienekonzeptes sind:

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



ALLGEMEINES

- Die **Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der geltenden Abstandsregeln** und der weiteren Arbeitsschutzstandards SARS-CoV-2 (BMAS) **ist durch den Veranstalter während der gesamten Produktionsdauer zu gewährleisten.** 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.

- **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), **wird empfohlen, nicht an der Veranstaltung teilzunehmen.**



ALLGEMEINES

- Der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke **informieren vorab die Besucher*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.
- **Zudem informieren der Veranstalter** und in der Folge alle Gewerke vorab die Besucher*innen und die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch **über Vorgaben und Verfahrensweisen bei Auftreten eines COVID-19-Falles**.
- Auf die für die Veranstaltung gemäß Hygienekonzept **geltenden Verhaltensrichtlinien ist an allen neuralgischen Punkten des Veranstaltungsortes allgemeinverständlich und barrierefrei mittels Hinweistafeln hinzuweisen** (Ein- und Ausgänge, Sanitäreinrichtungen, Veranstaltungsbereich).



HYGIENEMAßNAHMEN AM VERANSTALTUNGSORT

- Vor Veranstaltungsbeginn ist ein **Reinigungsplan** zu erstellen, aus dem klar hervorgeht, welche Bereiche wie häufig und womit gereinigt werden. Bei mehrtägigen Veranstaltungen müssen die Reinigungsarbeiten am Ende jedes Veranstaltungstages stattfinden.
- Sämtliche Handkontaktflächen sind vor Beginn der Veranstaltung zu reinigen (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tasten im Fahrstuhl, Tischoberflächen, etc.). **Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt im Laufe eines Tages sind mehrfach zu reinigen.**
- Bodenflächen müssen arbeitstäglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt werden. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
- Alle Beschäftigten reinigen sich vor Dienstbeginn die Hände. **Alle Besucher*innen der Veranstaltung desinfizieren sich im Rahmen der Akkreditierung die Hände.**
- **An sämtlichen Ein- und Ausgängen** und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes sind während der gesamten Produktionsdauer **Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar zu installieren.**



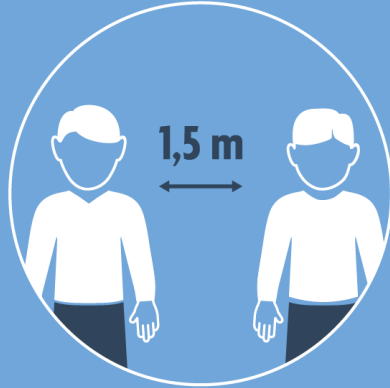
HYGIENEMAßNAHMEN AM VERANSTALTUNGSORT

- 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 bei 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. **Zu widerhandlungen können zum Ausschluss von Personen führen.**

- **Für sämtliche Gäste gilt die dringende Empfehlung zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung** (§ 2 Abs. 3 der VO bzw. 2.3.5 der Orientierungshilfe für Gewerbe). Der Veranstalter muss ergänzend ausreichend geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen vorhalten, wenn Besucher*innen, die keinen eigenen mit sich führen, **Zugang zur Veranstaltung ermöglicht werden soll.**



HYGIENEMAßNAHMEN AM VERANSTALTUNGORT



Abstand halten, kein Händeschütteln



Registrierungspflicht beachten



in Armbeuge niesen und husten



Maske tragen



Hände regelmäßig mit Seife waschen



Räume regelmäßig lüften



FLÄCHENNUTZUNG AM VERANSTALTUNGSORT

Im/am Veranstaltungsort werden Abstandsdefinition und -kontrolle nach folgenden Fläche ausdifferenziert:

- Veranstaltungs- /Sozialflächen
- Bewegungsflächen
- Sonderflächen

Der **Veranstaltungsort ist, sofern möglich, in Flächen/Zonen/Räume zu unterteilen**, um eine kontrollierte Verteilung der Besucher*innen zu erreichen. Hierbei sind Flächenüberlastungen, Staus oder eine hohe Personendichte zu vermeiden.

Eine **Kapazitätsplanung im Vorfeld** kann hierbei unterstützen (bspw. Vorabanmeldung für einzelne Vorträge).



FLÄCHENNUTZUNG AM VERANSTALTUNGSORT

- **Veranstaltungs-/Sozialflächen** = Bereiche in denen Besucher*innen sich länger stationär aufhalten und daher vom Risiko eines längerfristigen Personenkontaktes ausgegangen werden muss, wie bspw. **Veranstaltungsbereiche, Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen, Sanitäranlagen.**
- Hier sind geeignete Maßnahmen zu treffen, 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.
- Für Veranstaltungsbereiche sind im Rahmen der Bestuhlungspläne entsprechend dimensionierte Sitzabstände und Durchgangsbreiten einzuplanen. Empfohlen wird **eine Bemessung von 3 m² je Besucher*in**, bzw. bei Veranstaltungen mit festen Stuhlreihen eine Reißverschlussbelegung jedes dritten Stuhls in jeder zweiten Reihe.



FLÄCHENNUTZUNG AM VERANSTALTUNGSORT

- **In Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann** (z.B. Zugang zu Veranstaltungsbereichen oder Cateringstationen) ist durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der **Mindestabstand so weit wie möglich zu gewährleisten.**
- Der Zugang zu Sanitäreinrichtungen muss 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.
- Bewegungsflächen = **Bereiche eines Veranstaltungsortes, in denen Besucher*innen sich zu jeweiligen Veranstaltungsinhalten und -abschnitten bewegen**, wie bspw. Flure, Treppenhäuser, Flucht- und Rettungswege. Hier sind die Besucher*innen durch den Veranstalter dazu anzuhalten, die **allgemein geltenden Abstandsregeln und Hygieneempfehlungen des RKI zu beachten.**



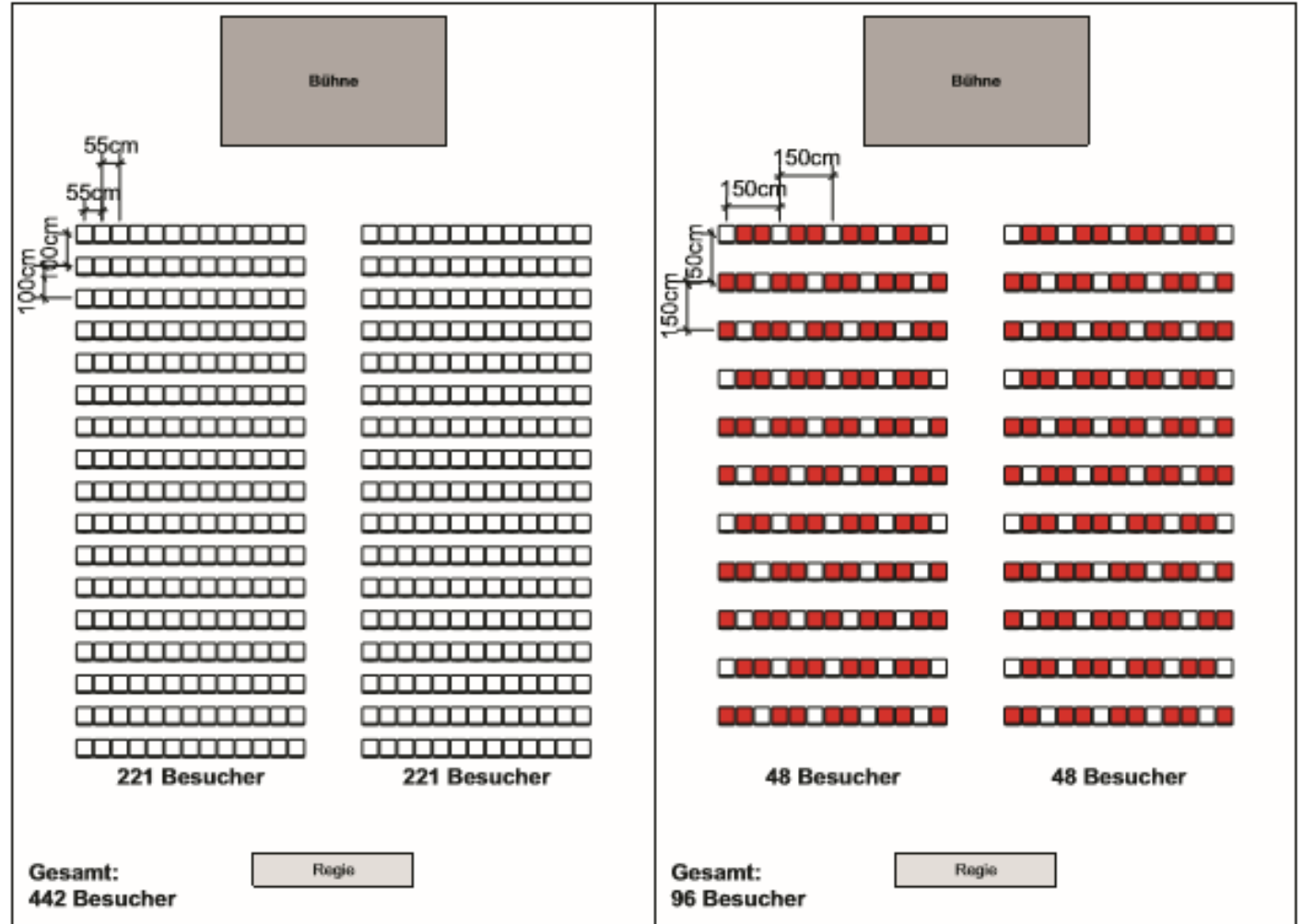
FLÄCHENNUTZUNG AM VERANSTALTUNGSORT

- Sonderflächen = **Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe**, Bereiche für Raucher*innen. Um den Mindestabstand von 1,5 m jederzeit zu gewährleisten, sind hier zusätzliche Maßnahmen erforderlich: geeignete Methoden zur **Zugangssteuerung durch Sicherheits- und Ordnungspersonal (SOP) und/oder entsprechende „technische“ Einrichtungen (Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzelungssysteme, Ampelsysteme etc.)**.
- Veranstaltungen sind gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 7 der Eindämmungsverordnung **nur in gut durchlüfteten Räumen durchzuführen**. Lüftungsanlagen sind dauerhaft von Umluft auf Zuluft zu schalten. Die Lüftung ist in allen klimatisierten Räumen auf maximalen Luftaustausch einzustellen. Bei Bedarf ist in **regelmäßigen Abständen eine Stoßlüftung vorzunehmen, Aerosole im Raum sind zu minimieren**. Eine Verwirbelung bzw. Aerosolisierung von Atemluft ist zu vermeiden.



FLÄCHENNUTZUNG AM VERANSTALTUNGSORT

Beispiel Tagungsraum Kapazitäten mit Abstandsregeln vor Ort



EINLADUNGSMANAGEMENT

- **Alle Besucher*innen werden entsprechend im Vorfeld 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, um mögliche Infektionsketten später nachverfolgen und eingrenzen zu können.** Bei begründetem Bedarf sind die Daten ausschließlich den Gesundheitsbehörden zur Verfügung zu stellen. **Eine Einwilligung zur Datenspeicherung ist jeweils einzuholen** (gemäß Vorgaben der DSGVO).
- Um größere Warteschlangen im Einlassbereich zu vermeiden, ist bei **größeren Gästezahlen die Vergabe von individuellen Einlasszeiten zu prüfen** (Zeitfenster-Tickets analog zu Museen).



EINLASS/ AUSLASS

- Im Rahmen der Ein- und Auslasskontrolle muss sichergestellt werden, dass die maximal zulässige Personenanzahl auf den jeweiligen Flächen nicht länger als kurzzeitig überschritten wird. Diese muss nicht zwingend personenüberwacht sein, sofern die Zutrittsbeschränkung zu jedem Zeitpunkt sichergestellt werden kann. Unbefugte bzw. **nicht akkreditierte Personen erhalten keinen Zutritt zur Veranstaltungsfläche.**
- **Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort sind nach Möglichkeit getrennt voneinander vorzusehen und ausreichend zu kennzeichnen.**
- Es sind geeignete Methoden zur abstandsregelungskonformen Ein- und Auslasssteuerung (Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzelungssysteme, Ampelsysteme, Pull-Prinzip, etc.) vorzuhalten. Die **Laufwege sind zu definieren und zu kennzeichnen, um den Personenfluss reibungslos zu steuern** (Einbahnsystem wo möglich, Abstandsmarkierungen, Abstandshalter). Gegenläufigen Personenströme sind entsprechend zu vermeiden.



EINLASS/ AUSLASS

- Hinsichtlich der Veranstaltungsbereiche ist **ausreichend Platz für Warteschlangen einzuplanen sowie kontrollierte Zugangsbeschränkungen einzurichten** (bspw. Kontrolle via SOP).
- **Symptomatische Personen dürfen den Veranstaltungsort nicht betreten.** Bei Auftreten von Symptomen innerhalb des Veranstaltungsortes sind die betreffenden Personen des Veranstaltungsortes zu verweisen.
- Ggfs. sind im Rahmen des Auslasses weitere Türen/Notausgänge etc. mit in die Besucher*innen-Lenkung einzubinden (inkl. Besetzung durch SOP)



CHECK-IN (AKKREDITIERUNG/ TICKETKONTROLLE/ GARDEROBE)

- Die Ticket- bzw. Einlasskontrolle erfolgt möglichst kontaktlos und elektronisch. **Bei Nachmeldungen vor Ort im Zuge der Akkreditierung werden auch hier diese Besucher*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 ist auch hier jeweils einzuholen (gemäß Vorgaben der DSGVO).
- Garderobenmarken sind im Idealfall kontaktlos auszuhändigen (z.B. digitale Garderobenmarken). Alternativ sind Einweg Papiernummern zu verwenden. Vom und für das Garderoben- und Akkreditierungspersonal sind Mindestabstände einzuhalten und Schutzausrüstung gemäß einzusetzen.
- Die Garderobenbelegung erfolgt entsprechend der Flächengröße und basierend auf den geltenden Abstandsregeln. Sofern dies nicht möglich ist, wird kein Garderobenservice angeboten.
- **Der Einsatz von Schutzausrüstung ist wie folgt für alle Beschäftigten im Bereich Akkreditierung/Ticketkontrolle/ Garderobe zu planen:** Mund-Nasen-Bedeckung, Einweghandschuhe, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.



VERANSTALTUNGSABLAUF/ PROGRAMM

- Bei **Veranstaltungsablauf und Programmgestaltung ist zu berücksichtigen, dass Nahbegegnungen so weit möglich reduziert werden müssen** (Podium, interaktive Formate etc.). Auf Bühnen und sonstigen Präsentationsbereichen sind **Stellpläne und Laufwege etc. so weit wie möglich mit ausreichenden Abständen zu planen.**
- Interaktionen unter/mit Besucher*innen 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 zu reinigen. **An (Merchandise-, Sponsoren-, etc.) Ständen, sowie bei Showcases, Attraktionen etc. sind die geltenden Abstandsregeln einzuhalten.**
- Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die **Besucher*innen auch während der Veranstaltung** (ggfs. via Durchsage) **über die vorgesehenen Hygiene- und Schutzmaßnahmen informiert werden.**



CATERING

- Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser müssen grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70 °C) aufbereitet werden. Handgeschirrspülbecken sind unzulässig. Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.
- Der Einsatz von Schutzausrüstung ist wie folgt für alle Beschäftigten im Catering zu planen: Mund-Nasen-Bedeckung, Einweghandschuhe, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.
- Alle Beschäftigten im Bereich Catering müssen regelmäßig in allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden.
- Das Crew-Catering aller Gewerke ist je nach vorhandenen/vorgesehenen Flächen bedarfsweise gestaffelt zu planen.



CATERING

- **Selbstbedienungsbuffets dürfen** zur Kontaktvermeidung zwischen Gästen und wegen der typischerweise offenen Speisen **aus Gründen des Infektionsschutzes nicht angeboten werden.** (§ 6 Abs. 2 der VO). **Selbstbedienungsbuffets mit bereits verpackten Speisen sind zulässig**, wenn gewährleistet ist, dass **Gäste den Mindestabstand zueinander einhalten und eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, solange sie sich nicht am Tisch aufhalten.** Gruppenbildung bei der Anbietung von Speisen und Getränken ist zu vermeiden. Darüber hinaus sind die geltenden Abstandsregeln einzuhalten (Markierungen am Boden vorsehen). Besteckteile sind einzelpackiert auszugeben. Um die Ausgabe von Speisen und Getränken zu beschleunigen, sind diese mit gut lesbaren Schildern zu versehen. Ggfs. ist die Möglichkeit zu bargeldlosem Bezahlen einzurichten.
- Es sind dezentrale Ausgabestellen einzuplanen, um einer zu hohen Personendichte an einem Ort entgegenzuwirken (die max. zeitgleiche Personenanzahl im Cateringbereich ist im Vorfeld festzulegen). **Alternativ werden die Speisen und Getränke auf den Stühlen/Tischen im Veranstaltungsbereich vollverpackt bereitgestellt** oder über spezifische Servierformen (bspw. Bauchladen) angeboten.



TECHNIK

- 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.
- 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.
- Während der Proben und der Veranstaltung sind nur die unmittelbar im Produktionsbereich tätigen Personen zugelassen.
- **Persönliche Gegenstände, Werkzeug, PSA, Funkgeräte etc. sind zu personalisieren und nicht an Dritte weiterzugeben.**



WEITERE INFORMATIONEN

Das Dokument wurde von T.A. Cook auf Basis des „Hygiene- und Schutzmaßnahmen Leitfadens für sichere Veranstaltungen in Berlin während der Corona-Pandemie“, erstellt. Verfasst wurde der Leitfaden vom visitBerlin Convention Partner e.V. als Interessenvertretung des Berliner MICE-Sektors, in Abstimmung mit der Arbeitsgemeinschaft der Berliner Veranstaltungswirtschaft, der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sowie der Senatsverwaltung für Gesundheit, Pflege und Gleichstellung.

Bei jeder Veranstaltung arbeiten wir eng mit dem Veranstaltungshotel zusammen und befolgen gemeinsam die aktuellen Regelungen.

Hier finden sie den Link zu [Häufig gestellte Fragen und Informationen zur aktuellen Lage.](#)

Kontakt:

T.A. Cook & Partner Consultants GmbH

Leipziger Platz 1

D-10117 Berlin

Phone: +49 -30 - 88 43 07-0

Email: service@tacook.com

