

Hygienekonzept

„Isarpost Eventlocation“



Ansprechpartner zum Hygienekonzept:

Dennis Stark, Nina Stark, Jennifer Garnish

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter haben wir folgendes Sicherheitskonzept ausgearbeitet (Stand: August 2020). Sollten sich gesetzliche Änderungen ergeben, werden diese Maßnahmen selbstverständlich angepasst.

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m

Bestuhlung mit Abstand von 1,5 m

Bodenmarkierungen von 1,5 m bei möglicher Schlangenbildung

2. Mund-Nasen-Bedeckung und persönliche Schutzausrüstung

Alle Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Bedeckung.

Auch bei Gästen ist Maskenschutz Pflicht, so bald sie sich von ihrem Platz entfernen

Alle Mitarbeiter, die mit Gästen Kontakt haben, tragen Einweghandschuhe, die regelmäßig gewechselt werden.

3. Vorgehen bei Verdachtsfällen

Sollte ein Gast oder Mitarbeiter während der Veranstaltung

Krankheitssymptome, so wie Fieber oder trockenen Husten, vorweisen, wird die Veranstaltung abgebrochen.

4. Handhygiene

Desinfektionsspender stehen für alle Gäste an verschiedenen Stationen in der Location bereit.

5. Am Eingang

Unser Securitypersonal prüft, dass nur geladene Gäste die Veranstaltung betreten und alle einen Mund-Nasen-Schutz tragen. (Wir werden ein kleines

Kontingent an Masken vor Ort haben für Gäste, die ihre Maske vergessen haben).

Türklinken werden regelmäßig desinfiziert.

Gäste mit offensichtlichen Krankheitssymptomen (Fieber, trockenen Husten, usw.) werden nicht zur Veranstaltung zugelassen.

6. An der Garderobe

Durch Plexiglasscheiben werden die Gäste und Mitarbeiter geschützt.

Mitarbeiter desinfizieren nach jedem Gast die Hände, um mögliche Schmierinfekte von Jacken und Taschen zu verhindern.

Theken werden regelmäßig desinfiziert.

Bodenmarkierungen weisen auf einen sicheren Abstand hin, sollten sich Warteschlangen bilden.

7. An der Getränkestation/An der Bar

Durch Plexiglasscheiben an der Bar werden die Gäste und Mitarbeiter geschützt.

Es gibt keine Selbstbedienung, um den Infektionsschutz zu gewährleisten.

Theken werden regelmäßig desinfiziert.

Bodenmarkierungen weisen auf einen sicheren Abstand hin, sollten sich Warteschlangen bilden.

8. Catering

Konzept wird vom jeweiligen Caterer vorgelegt.

9. Veranstaltungstechnik

Jeder Teilnehmer/Sprecher erhält ein eigenes Mikrofon. Diese werden von der Veranstaltungsfirma nach jedem Einsatz mit Desinfektionsmittel gereinigt und zusätzlich mittels UV-Licht sterilisiert.

Eventuelle technische Betreuer werden über die Hygienemaßnahmen der Location informiert, und müssen auch Maske tragen und den Sicherheitsabstand einhalten.

10. Toilette

Es dürfen nur 2 Gäste gleichzeitig die Toilettenräume betreten.

Das Reinigungspersonal desinfiziert in regelmäßigen Abständen die Toiletten, Waschbecken und Türgriffe.

Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtücher liegen bereit.

11. Persönlicher Umgang mit Gästen

Gäste sind verpflichtet Mund-Nasen-Schutz zu tragen, bis sie ihren Platz erreicht haben, und jedes Mal, wenn sie ihren Platz verlassen.

12. Arbeitsprozesse

Besteck und Geschirr werden nur einmalig verwendet.

Gläser werden bei über 80°C gewaschen.

Bei Laufwegen und in engeren Räumlichkeiten wird strikt auf Abstandsregeln geachtet.

13. Umgang mit Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen

Alle Mitarbeiter werden auf das Hygienekonzept geschult und werden in regelmäßigen Abständen an die Maßnahmen erinnert.

Mitarbeiter werden verstärkt auf ihre Selbstbeobachtungs- und

Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome geschult.

Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen werden selbstverständlich nicht eingesetzt.

14. Sonstige Maßnahmen

Plakate weisen auf die Hygieneregeln hin.

Räume werden regelmäßig gelüftet.