

Gesundheits- und Hygieneschutz Konzept

LÖWA Event GmbH
DHC Vereinsheim
Georgen Terrassen

Einleitung

Verfasser:

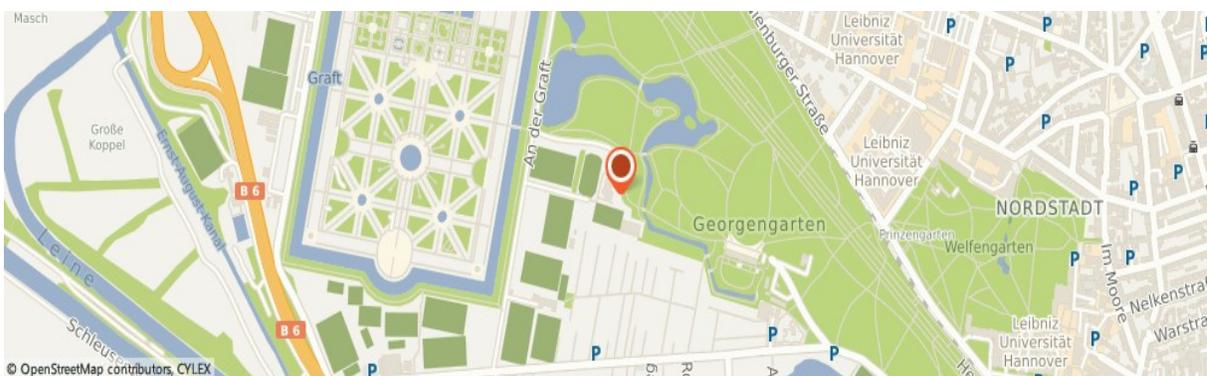
Tim- Christopher Althof

Erstellt im Auftrag und in Kooperation mit LÖWA Event GmbH im Rahmen eines gemeinsamen Konzepts für risikoarme Outdoor Veranstaltungen.

Dieses Gesundheits- und Hygienekonzept basiert auf Informationen und Maßnahmenbeschreibungen des Location Inhabers (LÖWA Event GmbH) und wurde beratend unterstützt, ergänzt und in ein Gesamtkonzept gefasst durch Tim- Christopher Althof.

Die Verantwortung für die Durchführung der Veranstaltung und Einhaltung der in diesem Gesundheitsschutz- und Hygienekonzept geschilderten Maßnahmen und Regelungen liegt beim bzw. bei der Veranstalter:in sowie in Teilverantwortung bei beauftragten Dienstleister:innen durch getroffene Vertragsvereinbarungen.

Dienstleister:innen, Ansprechpartner:innen und Verantwortlichkeiten sind der Anlage zu entnehmen.



Inhaltsverzeichnis

1.	Veranstaltungsbeschreibung	4
2.	Schutzleitlinien, Risikoanalyse	5
3.	Allgemeines Sicherheitskonzept	5
	(1) Medizinisches Fachpersonal	5
	(2) Feuerwehr	5
	(3) Allgemeines Sicherheitskonzept	5
4.	Infektionsschutzmaßnahmen	6
	(1) Einbahnstraßen System	6
	(2) Be- & Entlüftung	6
	(3) An- & Abreise	6
	(4) Einlass	6
	(5) Akkreditierung	7
	(6) Garderobe	7
	(7) Sanitäre Einrichtung	7
	(8) Bewegungs-, Aufenthalts- & Sonderflächen	8
5.	Akkreditierung, Teilnehmererfassung, Nachvollziehbarkeit	10
	(1) Ablauf Erfassung Personendaten	10
	(2) Umsetzung am Event Tag	10
	(3) Zutrittsregelung vor Ort	11
	(4) Erfassung Anwesenheiten	11
	(5) Testung	12
6.	Maßnahmen zur Distanzwahrung	13
	(1) Auf- & Abbau	13
	(2) Personal Unterweisung & Briefing	13
	(3) Abstandsregelungen während der VA Laufzeit	13
7.	Hygienekonzept	14
	(1) Aushang & Information	14
	(2) Reinigung und Desinfektion allgemein	15
	(3) Reinigung und Desinfektion Sanitäranlagen	16
	(4) Unterschreitung Abstandsregeln	16
	(5) Monitoring des Reinigungskonzepts	16
	(6) Catering	16
	I. Getränke Regeln und Schutzmaßnahmen	16
	II. Essen Regeln und Schutzmaßnahmen	16
	III. Speisen & Getränke Personal	17
	IV. Catering Personal Maßnahmen	17
	V. Umsetzung der Schutzmaßnahmen durch Personal	17
8.	Monitoring Schutzkonzept	17
9.	Risikobetrachtung und Auswertung	17

1. Veranstaltungsbeschreibung

Allgemeine Angaben zur Veranstaltung

Veranstalter	Rechtsanwalts- und Notarverein Hannover e.V. Volgersweg 65 30175 Hannover
Veranstaltungsort Location	Georgen Terrassen An der Graff 3 30167 Hannover
Datum der Veranstaltung	01.07.2021
Veranstaltungsleiter	Tim Lösch, Jan Kanning
Veranstaltungstyp	OUTDOOR Jubiläumsveranstaltung
Gästezahl	150 Personen
Teilnehmerart	Mitglieder und Bekannte des Vereins der Rechtsanwälte und Notare Hannover
Teilnehmer Herkunft	Überwiegend lokale Herkunft (Region Hannover)
Anreise	Eigenleistung
Personal	ca. 30 Personen
Zeitplan	16:00 Uhr Beginn Testung 17:00 Uhr Beginn der Veranstaltung 18:00 Uhr Menübeginn 22:00 Uhr Ende

2. Schutzleitlinien und Risikoanalyse

Entfällt

3. Allgemeines Sicherheitskonzept

3.1. Medizinisches Fachpersonal

Wenn notwendig: Es steht ein professioneller Sanitätsdienst für die Dauer der Veranstaltung zur Verfügung, der vor Ort stationiert ist. Der Sanitätsdienst ist mit den Corona-Schutz- und Hygienemaßnahmen vertraut und kann bei Bedarf fachgerecht eingreifen.

Geschultes Testpersonal (Mitarbeiter von Der Party Löwe GmbH & Co.KG) ist vor Ort um Tests vor durchzuführen. Dies gilt für Teilnehmer, welche keinen offiziellen Test (nicht älter als 24h) vorweisen können.

Diese Teilnehmer durchlaufen die Teststation.

3.2. Feuerwehr

Entfällt

3.3. Allgemeines Sicherheitskonzept (separat einsehbar)

Das allgemeingültige und genehmigte Sicherheitskonzept der LÖWA Event GmbH bzgl. Flucht- und Rettungswegen wird bei der Veranstaltung angewendet.

Die Bestuhlungs- und Entfluchtungspläne wurden auf Grundlage der Niedersächsische Versammlungsstättenverordnung (NVStättVO) erstellt und sind gut sichtbar innerhalb der Eventlocation ausgehängt. Der Bestuhlungsplan wurde für die Veranstaltung individuell angepasst, damit die Bestuhlung der Abstandsregelung entspricht.

An Sammelplätzen und Evakuierungswegen ist ausreichend Platz und Abstand einhaltbar, da die Location für bis zu 500 Gäste bespielbar ist, und an dem hier vorliegenden Veranstaltungsevent lediglich 250 Gäste zzgl. rund 25 Personen Mitarbeiter:innen beteiligt sind.

Aufgrund der geringen Auslastung der Location in diesem Veranstaltungsfall sind Flucht- und Rettungswege unter Berücksichtigung der Schutzleitlinie C deutlich überdimensioniert, sodass sich eine Personenstromanalyse erübrigt. Trichterwirkungen an den Notausgängen sind aufgrund der geringen Personendichte auszuschließen.

Für Aufsicht und Kontrolle von Evakuierungen steht ausreichend eingewiesenes Personal zur Verfügung.

Auch der Sammelplatz lässt die Einhaltung der Abstände deutlich zu, zumal sich der Sammelplatz im Freien befindet.

4. Infektionsschutzmaßnahmen in den einzelnen Zonen

4.1. Einbahnstraßen System

Die Wegeführung innerhalb der Eventlocation Georgen Terrassen sieht ein "Einbahnstraßensystem" vor, um keine gegenläufigen Besucherströme zu erzeugen, bei denen der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann. Entsprechende Bodenmarkierungen (Laufpfeile), Hinweisschilder (Einbahnstraßensymbol, etc.) sowie Personal unterstützen bei der Einhaltung der angelegten Wegeführung. Diese Maßnahmen haben sich bereits im Einzelhandel, Möbelhäusern o.ä. in den vergangenen Wochen im Rahmen der Pandemie Regelungen bewährt und die Besucher sind hiermit bereits vertraut. Zudem steht Personal zur Aufsicht über den Besucherstrom auch in den Räumlichkeiten bereit. Die Servicemitarbeiter sind ebenfalls entsprechend gebrieft, sodass diese ggfls. reagieren können.

4.2. Be- und Entlüftung

Entfällt, Outdoor Veranstaltung

4.3. An- und Abreise

PKW:

Es stehen Parkflächen für Eigenanreise zur Verfügung.

4.4. Einlass (NUR getestete Personen – stationärer Testbereich mit separatem Eingang vorhanden)

- Kontrollierter Personenfluss durch getrennte Ein- und Ausgangssituation
- Bodenmarkierungen, Hinweisschilder, Raumtrenner (Tensatoren) sowie Personalanweisungen (Hostessen, Ordnungspersonal) sorgen für klare Wegeführung und Einhaltung der Abstandsregeln (1,0m) vor der Eventfläche

Aufgrund des erhöhten Zeitaufwandes wird ein ausreichendes Zeitfenster für die Einlasssteuerung und -kontrolle eingeplant.

Ein sogenannter "Gästebahnhof" wird vor dem Veranstaltungsgelände am Zugang zur eingerichtet. Dabei werden Veranstaltungsbesucher durch geeignete Bodenmarkierungen in separierten Wartebereichen auf Abstandsregeln (1,0m) hingewiesen.

Somit kann in diesen Wartebereichen der notwendige Abstand gewährleistet werden.

4.5. Akkreditierung

Alle Veranstaltungsteilnehmenden (Gäste und Personal) werden im Vorfeld der Veranstaltung akkreditiert (namentlich erfasst), d.h. spontane / unangemeldete Besuche sind nicht möglich bzw. erhalten keinen Zutritt.

Vor und hinter der Akkreditierung sind Desinfektionsstationen aufgebaut. Hinweisschilder und Personal fordern die Besucher:innen auf, diese zu nutzen. Der detaillierte Ablauf der Akkreditierung wird im Kapitel „Akkreditierung, Teilnehmendenerfassung und Nachvollziehbarkeit“ (6.1. bis 6.3.) näher erläutert.

4.5.1. CDM (Cummunity Distance Marker)

Entfällt

4.6. Garderobe

Entfällt

4.7. Sanitäre Einrichtungen

Im Bereich der Sanitäranlagen wird durch eine:n Mitarbeiter:in der Personenfluss und die Personenanzahl kontinuierlich überwacht und gesteuert. Bodenmarkierungen und Hinweisschilder sorgen für klare Wegeführung und Einhaltung der Abstands- & Hygieneregeln.

Die Kapazitäten an Handwaschbecken, Urinalen sowie WC- Kabinen sind durch Sperrung um 50% reduziert, um die Abstandsregeln jederzeit einzuhalten. Im Bereich der Sanitäranlagen besteht eine Pflicht zum Tragen einer Mund- Nasen- Bedeckung. Innerhalb der Sanitäranlagen ist dauerhaft Reinigungspersonal für die kontinuierliche Reinigung & Desinfektion der Anlagen anwesend.

Insgesamt stehen 10 WC Einheiten zur Verfügung.

- Herren 5 Einheiten
- Damen 4 Einheiten
- Behinderten WC 1 Einheit

4.8. Bewegungs-, Aufenthalts- & Sonderflächen

Ein kontrollierter Personenfluss wird durch Bodenmarkierungen, Hinweisschilder, Raumtrenner (Tensatoren) sowie Personalanweisungen (Hostessen) gewährleistet. Die Eingangssituation wird durch den Auftraggeber überwacht, um Staus, Schlangenbildung und ungleiche Personenverteilungen zu vermeiden. Die Flächeneinteilung gestaltet sich wie folgt:

Abb.: Flächeneinteilung



Für die reibungslose Platzeinnahme durch die Gäste, steht auch hier Personal unterstützend zur Verfügung. Zudem sind wie auf der Abbildung eingezeichnet, entsprechende Abstände gewährleistet, auch von der Wegeführung hin zum Sitzbereich.

5. Akkreditierung, Teilnehmererfassung und Nachvollziehbarkeit

Diese Thematik umfasst in der Definition "Teilnehmer:in" sowohl Gäste als auch Personal. Die notwendige Erfassung aller Kontaktdaten (Name, Privatadresse, Telefonnummer) erfolgt vorab revisionsicher in der üblichen elektronischen oder Papierform bei Registrierung für alle am Veranstaltungstag in der Veranstaltungstätte anwesenden Personen.

Die komplette Akkreditierung, Erfassung und Speicherung, liegt beim Veranstalter, sowie den einzelnen Gewerkeleitern.

5.2. Umsetzung am Veranstaltungstag

Zutrittsregelung vor Ort

In die Veranstaltungsfläche werden nur Teilnehmer mit einer gültigen Akkreditierung eingelassen.

Umsetzung Einzelakkreditierung

Der einzelne Check-In erfolgt kontaktlos und mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 1,5m, durch Überprüfung der mitgeführten Dokumente.

Der Sicherheitsabstand wird mit Klebmarkierungen am Boden gekennzeichnet.

5.3. Zutrittsregelung vor Ort

Das Testergebnis bzw. den Impfnachweis zeigt die jeweilige Person an der Akkreditierung auf dem Bildschirm seines Smartphones vor. Der Sicherheitsabstand wird mit Klebmarkierungen am Boden gekennzeichnet. Kann der QR- Code nicht vorgezeigt werden, prüft der:die Mitarbeiter:in am Akkreditierungsschalter den Gast per Impfpass. Jede Person, die entweder nicht bekannt ist und doch vor Ort erscheint, muss als Klärungsfall am "**Guest & Health Informations Counter**" geprüft und einzeln bewertet werden.

Die Klärung erfolgt mit dem:r Veranstalter:in und dem:r zuständigen Verantwortlichen für Hygieneschutz vor Ort.

Die betreffende Person wird hierfür in einen separaten, sicheren Bereich geführt.

5.4. Erfassung Anwesenheiten

Mittels Teilnehmerliste.

Proaktive Schutzmaßnahmen

An jeder Akkreditierungsstelle stehen geeignete Mittel zur Flächen- und Handdesinfektion bereit. Unabhängig der Desinfektionsmaßnahmen innerhalb des ganzheitlichen Hygienekonzeptes ist jede:r Mitarbeiter:in an den Countern verpflichtet, potentielle Kontaminationen zu erkennen und zu beseitigen. Hat ein Kontakt mit einer anderen Person stattgefunden, hierzu zählt auch der Austausch von Unterlagen und Materialien, müssen die Hände vor der Herausgabe desinfiziert und die jeweilige Kontaktperson auf die Handdesinfektion hingewiesen werden. Werden Unterlagen, Materialien, etc. angenommen, müssen diese – falls möglich – desinfiziert werden. Ist dies nicht möglich, müssen sie (z.B. in Plastiktüten) risikoarm gelagert werden und im Anschluss die Tüte und die Hände desinfiziert werden. Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, dass eingelagerte Unterlagen / Materialien nach einer Lagerung von 3 Tagen nur noch ein geringes Infektionsrisiko aufweisen.

5.5. Testung

Für den Notfall halten wir eine Teststation vor.
Zur Anwendung kommt ein RKI gelisteter Schnelltest, der auch in Testzentren des Landes
Niederachsen angewandt wird.

SIEGMUND

PocRoc SARS- CoV-2 Antigen Schnelltest (Kolloidales Gold)

Klinische Sensivität: $98 / 105 = 93,33\%$

Klinische Spezifität: $237 / 239 = 99,16\%$

Genauigkeit: $(98+237) / (98+7+2+237) * 100\% = 97,38\%$

Siegmund Care GmbH
Landsberger Straße 180
86507 Oberottmarshausen

Ein mitgebrachtes Testergebnis wird anerkannt.



6. Maßnahmen zur Distanzwahrung

gemäß Schutzleitlinien B und C

Entfällt

6.1. Auf- und Abbau

Eine vorgefertigte Einsatzliste wurde an jedes involvierte Gewerk versendet.
Die Pflicht zur lückenlosen Pflege dieser Liste obliegt der jeweiligen
Gewerkeleitung/Dienstleister:in.

Aus Datenschutzgründen verbleibt die Liste bei dem:r Dienstleister:in.

Bei Infektionsfall/ Nachweispflicht für die Gesundheitsbehörde kann der:die Betreiber:in
bzw. Veranstalter:in beim:r Dienstleister:in die Liste sofort abrufen.

6.2. Personal: Unterweisung und Briefing

Vor der Veranstaltung wird das Personal bereits bei Akkreditierung unterwiesen.
Hierbei wird unterschieden zwischen der Basisunterweisung für Personal (= allgemeine
Unterweisung) und dem Personal Briefing (= VA-spezifische Unterweisung), in dem die
geltenden Abstands- und Hygieneregeln sowie die Flächenunterscheidung erläutert
werden.

Die einzuhaltenden Regeln des Catering- Personals sind dem Hygienekonzept zu
entnehmen, weitere Unterweisungsinhalte können auf Nachfrage vorgelegt werden.

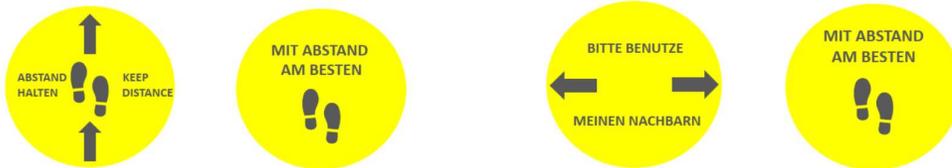
6.3. Abstandsregelungen während der Veranstaltung

Entfällt

7. Hygienekonzept

7.1. Aushang und Information

Bei der LÖWA Event GmbH sind die gültigen Hygiene- und Verhaltensregeln (Händewaschen, Niesetikette etc.) barrierefrei ausgehängt.



7.2. Desinfektion und Reinigung allgemein

Dauerhaft anwesendes Reinigungspersonal reinigt bzw. desinfiziert in regelmäßigen Zyklen kontinuierlich sämtliche hochfrequentierten Kontaktflächen (Handläufe, Türklinken etc.). Die Reinigung wird vom Reinigungspersonal in einem Reinigungsplan dokumentiert (entsprechende Checklisten im Anhang).

Müllbeutel werden gut verschlossen und direkt in der entsorgt. Es werden keine Säcke in den Räumen gesammelt.

Die Dokumentation erfolgt in den Einsatzlisten mit Zeit, Name und Unterschrift.

Entsprechende Reinigungspläne respektive Desinfektionspläne werden veranstaltungsbezogen erstellt.

Diese Maßnahmen werden übergeordnet von einer Fachkraft für Hygiene überwacht. Darüber hinaus findet eine Ausstattung aller wichtigen Bereiche (Ein- und Ausgang, Garderobe, Sanitäreanlagen, Plenum etc.) mit Hygienespendern statt.

7.3. Desinfektion und Reinigung der Sanitäreanlagen

Es wird die dauerhafte Anwesenheit von Reinigungskräften für eine kontinuierliche Reinigung und Desinfektion der Sanitäranlagen sichergestellt.

Eine Fachkraft für Hygiene im Veranstaltungswesen überwacht während der Veranstaltung kontinuierlich die Einhaltung sämtlicher Hygieneregeln. Jede Sanitäranlage (Damen/Herren) wird über das Ordnungspersonal derart gesteuert, dass max. drei bis fünf Personen (je nachdem welche Toiletteneinheit genutzt wird) gleichzeitig anwesend sein können.

Diese Reduzierung unterstützt die Reinigungskraft (1 Reinigungskraft je Bereich Damen/Herren) bei der Gewährleistung höchster Sauberkeit.

Die Dokumentation erfolgt in den Einsatzlisten mit Zeit, Name und Unterschrift.

- Ausstattung der WC-Kabinen durch WC-Sitz-Hygienespender
- dauerhafte Anwesenheit von Reinigungskräften
- kontinuierliche Reinigung und Desinfektion der Sanitäranlagen

7.4. Unterschreitung Abstandsregelung

Alle Veranstaltungsteilnehmer:innen müssen eine Mund- Nasen- Bedeckung mit sich führen.

Innerhalb der Sonderfläche "Sanitäranlagen" ist das Tragen einer Mund- Nasen- Bedeckung für alle Veranstaltungsbesucher:innen verpflichtend. Hierzu wird an den jeweiligen Zu- und Ausgängen der Flächen Ordnungspersonal eingesetzt, um die Einhaltung der Maßnahme zu kontrollieren und zu gewährleisten.

7.5. Monitoring des Reinigungskonzepts

Entfällt

7.6. Catering

7.6.1. Getränke-Regeln und Schutzmaßnahmen

Entfällt

7.6.2. Speise-Regeln und Schutzmaßnahmen

Entfällt

An allen Flächen wie Tischen o.ä., an denen Nahrung verzehrt wird oder die anderweitig genutzt werden, ist Personal für die Reinigungs- und Flächendesinfektion vor Neuverwendung durch eine andere Person zuständig.

7.6.3. Catering für das Personal

Entfällt

7.6.4. Catering Personal Maßnahmen

Entfällt

7.6.5. Umsetzung der Schutzmaßnahmen durch Personal

Für die Umsetzung der festgelegten Schutzmaßnahmen sind ausreichend Personalkräfte eingeplant.

Die nachfolgenden Kräfte werden vor Beginn des Arbeitseinsatzes zu den Schutzvorkehrungen unterwiesen.

Eine Beispielrechnung für 100 Personen, diese wird entsprechend der Veranstaltung angepasst.

- 1x medizinische Fachkraft (Nur Einlass/ Teststation)
- 3x Servicekräfte für die Bar
- 4x Servicekraft zur Reinigung der Oberflächen
- 4x Servicekräfte für den reinen Abräumservice
- 2x Reinigungskräfte für die Sanitären Anlagen
- 1x Servicekraft für den Stellagen Wagen -Service (Getränke & Food)
- 2x Logistikfachkraft für den Backbereich
- 4x Köch:in zur Regeneration der Speisen sowie zur Ausgabe an den Buffetstrecken/ Ausgabestellen

8. Monitoring Schutzkonzept

Entfällt

9. Risikobetrachtung und Auswertung

Entfällt