

# Hygienekonzept

für den 3. Ostdeutschen Unternehmertag

am 01.12.2021 im Kongresshotel am Templiner See in Potsdam

Das nachfolgende Hygienekonzept führt grundlegende Hygiene- und Schutzmaßnahmen für den 3. Ostdeutschen Unternehmertag auf und dient als Leitfaden für die Durchführung einer sicheren Veranstaltung im Rahmen der aktuellen Corona-Pandemie. Dieses Konzept wurde ergänzend zu den aktuellen Richtlinien für den sicheren Aufenthalt des Kongresshotels Potsdam am Templiner See verfasst.

**Anzahl der Teilnehmer\*innen vor Ort:** ca. 130 Personen

**Verantwortliche Hygienekonzept:** Gabriele Görges / Unternehmerverband Brandenburg-Berlin e.V. (Frau Görges ist während der gesamten Laufzeit vor Ort)

## Kontaktdaten Veranstalter:

Unternehmerverband Brandenburg-Berlin e.V.

Drewitzer Straße 47 | 14478 Potsdam

Tel.: 0331 810306

E-Mail: info@uv-bb.de

## 1. Allgemeines

- Die Berücksichtigung der Hygienevorschriften, der geltenden Abstandsregelungen und weiterer Schutzstandards ist durch den Veranstalter während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu gewährleisten. Maßgeblich sind hier die grundsätzlichen Abstands- und Hygieneregeln sowie inkludierte gastronomische Angebote
- Personen der Risikogruppe wird empfohlen, nicht an der Veranstaltung teilzunehmen
- Der Veranstalter informiert vorab alle Teilnehmer der Veranstaltung schriftlich über die getroffenen und relevanten Schutzmaßnahmen, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, Durchführungs- und Abbauphase eingehalten werden müssen
- Auf die für die Veranstaltung geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen wird an allen neuralgischen Punkten des Veranstaltungsortes allgemeinverständlich und barrierefrei mittels Hinweisschildern hingewiesen
- Der Veranstalter verweist darauf, die aktuelle Version der Corona-Warn-App auf dem Smartphone zu installieren und zu nutzen

## 2. Hygienemaßnahmen

- **2G-REGEL:** Um Zutritt zur Veranstaltung zu erhalten, gilt die 2G-Regel (Geimpft, Genesen).
- **AHA:** Um sich und andere zu schützen, beachten Sie weiterhin die AHA-Regeln. Bitte tragen Sie, wenn nicht anders möglich, eine Mund-Nasen-Bedeckung und halten - wo möglich - den geltenden Mindestabstand vom 1 m. Zur Desinfektion sind Hygienespender im gesamten Hotel vorhanden und eine regelmäßige Reinigung der Kontaktfläche wird durch das Personal vorgenommen. Wir bitten Sie, eigenverantwortlich die geltenden Hygieneregeln einzuhalten.
- Sämtliche Handkontaktflächen werden vor Beginn der Veranstaltung gereinigt (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tischoberflächen, etc.). Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt im Laufe eines Tages mehrfach gereinigt.
- Bodenflächen werden arbeitstäglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
- Alle Beschäftigten reinigen vor Dienstbeginn die Hände. Alle Besucher\*innen der Veranstaltung reinigen bzw. ggfs. desinfizieren sich im Rahmen der Akkreditierung die Hände.
- An sämtlichen Ein- und Ausgängen und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes werden während der gesamten Veranstaltungsdauer Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar installiert.
- In der Tagungsmappe die jeder Teilnehmer erhält befinden sich zusätzlich eingeschweißte Desinfektionstücher.
- Alle Mitwirkenden und involvierten Beschäftigten einer Veranstaltung werden vorab durch den Veranstalter 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, Zuwiderhandlungen können zum Ausschluss von Personen führen.
- Für sämtliche Teilnehmer gilt die dringende Empfehlung zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Der Veranstalter stellt ergänzend ausreichend geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung, wenn Besucher\*innen keinen eigenen mit sich führen

## 3. Veranstaltungsort

- Der Veranstaltungsort ist in Zonen und Räume unterteilt, um eine kontrollierte Verteilung der Besucher\*innen zu erreichen. Hierbei werden Flächenüberlastungen, Staus oder eine hohe Personendichte vermieden.
- Für Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen und Sanitäranlagen wird durch verschiedene Markierungen die Einhaltung des Mindestabstands von 1,0 m zwischen anwesenden Personen gewährleistet.
- Im Veranstaltungssaal sind im Rahmen des Bestuhlungsplanes entsprechend dimensionierte Sitzabstände gewährleistet.

- In Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z.B. Zugang zu Veranstaltungsbereichen, Akkreditierung oder Cateringstationen) werden durch Bodenmarkierungen/Absperrbänder der Mindestabstand markiert.
- Die Lüftungsanlagen werden dauerhaft von Umluft auf Zuluft zu geschaltet. Die Lüftung ist in allen klimatisierten Räumen auf maximalen Luftaustausch eingestellt.

#### **4. Einladungsmanagement**

- Einladungen/Teilnahme-Bestätigungen werden digital/elektronisch versendet, um den kontaktlosen Zugang zur Veranstaltung zu ermöglichen.
- Alle Besucher\*innen werden entsprechend im Vorfeld durch den Veranstalter mit Kontaktdaten, Anwesenheitszeit und -dauer, sowie Platznummer 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 wird schon im Rahmen der Anmeldung eingeholt.
- Im Vorfeld der Veranstaltung wird ein Gesundheitsfragenbogen an alle Teilnehmer\*innen versendet, der am Tag der Veranstaltung ausgefüllt abzugeben ist.

#### **5. Einlass/Auslass**

- Bitte halten Sie am Einlass Ihren Impfausweis oder den QR-Code Ihres Geimpft- oder Genesennachweises bereit. Im Anschluss können Sie sich mit Ihrem Namen an der Akkreditierung anmelden und erhalten Ihre Zugangsunterlagen. Bitte planen Sie für den Zugang ausreichend Zeit ein.
- Im Rahmen der Ein- und Auslasskontrolle wird sichergestellt, 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 werden nach Möglichkeit getrennt voneinander vorgesehen und ausreichend gekennzeichnet.
- Geeignete Methoden zur abstandsregelungskonformen Ein- und Auslasssteuerung wie Bodenmarkierungen und Personenvereinzlungssysteme werden vorgehalten.
- Die Laufwege werden definiert und gekennzeichnet, um den Personenfluss reibungslos zu steuern (Einbahnsystem wo möglich, Abstandsmarkierungen, Abstandshalter).
- Hinsichtlich der Veranstaltungsbereiche ist ausreichend Platz für Warteschlangen eingeplant
- Symptomatische Personen dürfen den Veranstaltungsort nicht betreten. Bei Auftreten von Symptomen innerhalb des Veranstaltungsortes sind die betreffenden Personen des Veranstaltungsortes zu verweisen.

## 6. Check-in

- Die Einlasskontrolle erfolgt kontaktlos. Es gibt keine Möglichkeit für Nachmeldungen vor Ort. Teilnehmer\*innen werden durch den Veranstalter mit Kontaktdaten im Vorfeld erfasst. Eine Einwilligung zur Datenspeicherung ist auch hier jeweils einzuholen.
- Vom und für das Garderoben- und Akkreditierungspersonal sind Mindestabstände einzuhalten und Mund-Nasen-Bedeckung und regelmäßige Handdesinfektion einzusetzen.
- Die Garderobenbelegung erfolgt entsprechend der Flächengröße und basierend auf den geltenden Abstandsregeln.

## 7. Catering

- Begrüßungskaffeepause im Foyer (2 Tassen Kaffee/Tee, Blechkuchen halbiert)  
Dafür liegen für jeden Gast Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel bereit.  
Je eine Flasche Mineralwasser still/medium steht auf den Tischen im Saal.
- Mittagessen als Stehbuffet im Foyer (Lunch It. Küchenchef, unbegrenzt Mineralwasser still/medium  
Köche stehen hinter dem Buffet und geben Speisen aus.
- Kaffeepause am Nachmittag (2 Tassen Kaffee/Tee, Blechkuchen halbiert).  
Dafür liegen für jeden Gast Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel bereit.  
Mineralwasser still/medium wird aufgefüllt.
- Get-together (1 Brezel mit Butter).  
Dafür liegen für jeden Gast Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel bereit.  
Mineralwasser still/medium wird aufgefüllt.
- 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).
- Um die Ausgabe von Speisen und Getränke zu beschleunigen, werden diese mit gut lesbaren Schildern versehen.
- Es werden verschiedene dezentrale Ausgabe-/Selbstbedienungsstellen eingeplant, um einer zu hohen Personendichte an einem Ort entgegenzuwirken
- Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser werden grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen aufbereitet
- Der Einsatz von Schutzausrüstung wird für alle Beschäftigten im Catering eingeplant: Mund-Nasen-Bedeckung, Einweghandschuhe, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.