

## Hygieneschutzkonzept

Die im Hygieneschutzkonzept enthaltenen Maßnahmen sollen alle Personen wie Mitarbeiter/-innen, betriebsfremde Personen (Lieferanten, Dienstleister, etc.), Kunden sowie Gäste, die sich in der Zentralheize Erfurt und in den Produktionsräumen aufhalten, schützen.

Das Hygienekonzept wird laufend gemäß der aktuell geltenden Verordnung sowie individuell auf die Veranstaltung angepasst. Das Hygienekonzept kann während der Veranstaltung von jedem Teilnehmer und Mitarbeiter eingesehen werden.

Wir bitten Sie darauf zu achten, dass ausschließlich Genesene, Geimpfte oder negativ Getestete Personen an diesem Event teilhaben dürfen.

Eine Teststation nahe der Zentralheize steht zur Verfügung und Sie bekommen vor Anreise die Kontaktdaten übermittelt.

Das Hygienekonzept wurde laut der bestehenden Verordnung des Landes Thüringen zum Stichtag 11.08.2021 erstellt und dazu gehören die grundlegenden Hygienemaßnahmen:



Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen muss eingehalten werden, sofern dies nicht gewährleistet werden kann, sind Trennvorrichtungen vorgesehen. Der Mindestabstand gilt nicht zwischen Angehörigen zweier Hausstände bis zu einer Gruppengröße von höchstens fünf Personen.



Persönliche Nahkontakte, z. B. Händeschütteln und Umarmungen sollten möglichst vermieden werden.



Die Hygieneregeln sind einzuhalten, insbesondere Händewaschen und Hust- und Nies-Etiquette. Desinfektionsmittel wird zur Verfügung gestellt. Die Hygieneregeln werden gut sichtbar in der Location ausgehängt.



Handkontaktflächen z. B. Türklinken und Tische werden regelmäßig desinfiziert.



Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet. Wenn möglich, bleiben Türen während der Veranstaltung geöffnet.



Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in den Veranstaltungsräumen sowie im Außenbereich ist für das vorhandene Personal im Service & Küchenbereich Pflicht. Teilnehmer müssen auf dem Weg zur Toilette und in den Gebäuden einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Der Mund-Nasen-Schutz darf am Sitzplatz abgenommen werden.



Zugang zur Veranstaltungslocation erhalten Personen, die geimpft, genesen oder negativ getestet sind. Ein entsprechender Nachweis ist vom Teilnehmer am Eingang vorzuweisen.  
Personen mit Krankheitssymptomen erhalten keinen Zugang zum Veranstaltungsbereich.



Führung einer digitalen Teilnehmerliste, welche Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, die im Falle von Infektionen der Nachverfolgung dient. Die datenschutzrechtlichen Bestimmungen werden dabei berücksichtigt.

Vor, während und nach der Veranstaltung werden die geltenden Hygienemaßnahmen wie folgt umgesetzt:

### **Mindestabstand, Wegeführung, Bestuhlung & Beschilderung**

- Der Mindestabstand von 1,5 Meter wird durch Bodenmarkierungen gekennzeichnet, insbesondere an Stellen, an denen sich Warteschlangen bilden können z. B. Registrierung, Speisenausgabe oder Garderobe.
- Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstands werden gut sichtbar in der Location aufgehängt.
- Die Ein- und Ausgänge werden separat ausgewiesen, um den entgegenkommenden Kontakt zu vermeiden. Die Teilnehmer werden darüber informiert Treppen und Aufzüge nur einzeln zu betreten.
- Alle Hygieneregeln werden gut sichtbar in der Location aufgehängt.
- Die Bestuhlung der Location erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstands sowie der am Veranstaltungstag maximal zulässige Personenzahl für Veranstaltungen (Stand 11.08.2021: 500 Personen im Indoor-Bereich).
- Die Bestuhlung der Bühne erfolgt unter Berücksichtigung des Mindestabstands. Rednerpulte werden nach jedem Redner desinfiziert.
- Die Wegeführung wird durch Pfeilmarkierungen am Boden gekennzeichnet und erfolgt nach dem Einbahnstraßen-System.
- Während der Veranstaltungen werden die Türen offengehalten, um den Handkontakt mit Türklingen zu minimieren.
- Sofern der Mindestabstand auf den Sanitäreinrichtungen nicht eingehalten werden kann, werden Waschbecken, Urinale oder Kabinen abgesperrt.

### **Reinigung & Desinfektion**

- Handoberflächen (z. B. Türklinken, Geländer) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Tischoberflächen (z. B. im Cateringbereich) werden sofort gereinigt und desinfiziert, wenn diese von einer Person verlassen werden.
- Rednerpulte sowie Mikrofone werden bei jedem Rednerwechsel gereinigt und desinfiziert.
- Sanitäreinrichtungen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert.

## **Catering**

- Speisen werden in verschlossenen Gläsern oder Verpackungen angeboten.
- Hygienehandschuhe für den Küchenbetrieb und Backbereich befinden sich in ausreichender Menge in den Abteilungen.
- Das Servieren und Abräumen der Tische durch die Mitarbeiter/-innen erfolgt ausschließlich mit Hygienehandschuhen.
- Beim Servieren wird auf unnötigen Kontakt mit den Produkten geachtet. Getränke werden in kleinen Flaschen serviert, alkoholische Getränke (z. B. Wein und Sekt) werden vom Servicepersonal eingeschenkt und das Eindecken ist auf das geringste zurückzufahren.

## **Handhygiene**

- Die Anleitung zur Handhygiene wird gut sichtbar ausgehängt, insbesondere in den Sanitärräumen.
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalnutzung wird gewährleistet.
- Handdesinfektionsmittel wird in allen Bereichen zu Verfügung gestellt.
- Bei Bedarf können Einweghandschuhe bei den Mitarbeitern erhalten werden.

## **Mitarbeiter**

- Die Mitarbeiter vor Ort müssen vor Arbeitsantritt einen negativen Corona-Test vorweisen, der nicht älter als 24 h ist.
- Im Vorfeld wird ein Ansprechpartner genannt, welcher die stetige Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzepts kontrolliert.
- Alle Mitarbeiter werden im Vorfeld der Veranstaltung in das Hygienekonzept eingewiesen. Die Hygieneregeln werden gut sichtbar im Backbereich ausgehängt.
- Desinfektionsmittel wird den Mitarbeitern im Backbereich ausreichend zu Verfügung gestellt.
- Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist in der gesamten Location Pflicht.
- Arbeitsplätze werden so gestaltet, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann.
- Pausenzeiten werden zeitlich entzerrt, um den Mindestabstand im Pausenbereich einhalten zu können und enge Zusammentreffen zu vermeiden.
- Führung einer Teilnehmerliste, welche Name, Anschrift und Telefonnummer enthält, die im Falle von Infektionen der Nachverfolgung dient. Die datenschutzrechtlichen Bestimmungen werden dabei berücksichtigt.
- Die Mitarbeiter kontrollieren die Einhaltung der geltenden Hygieneregeln vor, während und nach der Veranstaltung und weisen Gäste sowie Mitarbeiter auf Verstöße hin.

## **Handlungsanweisung bei Verdachtsfällen**

- Sofern der Verdacht einer Corona-Infektion bei Teilnehmern oder Mitarbeitern besteht, erhalten diese keinen Zugang zu der Location und werden gebeten umgehend das Veranstaltungsgelände zu verlassen und einen Arzt oder das Gesundheitsamt aufzusuchen.
- Im Falle einer Infektion werden alle Teilnehmer und Mitarbeiter benachrichtigt.