



LÖWA Event GmbH - An der Graft 3 - 30167 Hannover

LÖWA Event GmbH  
An der Graft 3  
30167 Hannover  
Telefon: 01525 6659064  
Telefax: 0511 875 61 84

info@georgen-terrassen.de  
www.georgen-terrassen.de

28.09.2020

## Hygienekonzept

Das geltende Abstandsgebot und die geltende Kontaktbeschränkung werden gewährleistet durch die folgenden Maßnahmen:

- Die Beschäftigten werden in die nachfolgenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) eingewiesen, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Hygieneregeln informiert, auch in den sanitären Anlagen.
- Der Veranstaltungsbereich wird durch eine Absperrung klar begrenzt und mit einem Zugang und einem Ausgang versehen.
- Einlasskontrollen: Der Veranstaltungsbereich wird mit maximal 50 Personen bespielt. Die Kontrolle dafür übernimmt das Personal am Eingangs- sowie Ausgangsbereich. Der Mindestabstand der wartenden Teilnehmer/-innen von mind. 1,5 Meter wird auch vor dem Eingangsbereich mit Aushängen kommuniziert.
- Im Veranstaltungsbereich wird das Abstandsgebot und die Personenbegrenzung eingehalten.
- Ein Abstand von 1,5 Metern wird bei der Bestuhlung bewahrt.
- Die Vermeidung von Warteschlangen und Ansammlungen wird durch die verantwortlichen Aufsichtspersonen gewährleistet.

**LÖWA Event GmbH**  
Sitz der Gesellschaft: Herrenhausen  
**Geschäftsführer**  
Tim Lösch  
Andreas Hüttmann

**Handelsregister**  
HRB 215310, Hannover  
**Umsatzsteuernummer**  
25/201/35896

**Bankverbindung**  
Sparkasse Hannover  
IBAN: DE61 2505 0180 0910 3702 90  
BIC: SPKHDE2HXXX



#### Organisation der Veranstaltung:

- Für die Einhaltung der Regelungen wird eine verantwortliche Person vor Ort benannt.
- Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, wird im Rahmen des Hausrechts der Zutritt verwehrt.
- Kontaktdaten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden im Vorfeld erfasst und für vier Wochen aufbewahrt (Kontakterfassung). Diese werden für den Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuchs der Gäste aufbewahrt und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO vernichtet. Eine Verarbeitung der Daten zu anderen Zwecken ist nicht zulässig und wird nicht passieren.

#### Personenbezogene Einzelmaßnahmen:

- Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit Symptomen einer Atemwegsinfektion ist der Zugang verwehrt.
- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit unmittelbarem Kontakt zu den Teilnehmerinnen und Teilnehmern sind verpflichtet, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen (Servicepersonal).
- Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn Sie sich von Ihren Sitzplätzen im Innenraum zu den Toiletten bewegen.
- Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen sich vor Eintritt zu der Veranstaltung die Hände zu desinfizieren. Geeignete Desinfektionsspender werden durch den Vermieter bereitgestellt.
- Nach der Benutzung der Toilettenanlagen ist eine Desinfektion der Hände vorzusehen. Die Besucher werden durch Aushänge darauf hingewiesen.

#### Veranstaltungsbezogene Maßnahmen:

- Gästetoiletten werden in kurzen Intervallen gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur Verfügung stehen.
- Bei der Toilettenbenutzung gibt es eine geeignete Zugangsregelung, eine Beschränkung der Personenzahl und das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist Pflicht. Entsprechend der Größe des Toilettenraumes wird die Personenzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, begrenzt: Die Abstandsregeln von 1,5 Metern werden eingehalten.
- Kontaktflächen werden regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder mit einem mindestens begrenzt viruziden Mittel desinfiziert.



#### Catering:

- Die Frühstücksspeisen werden auf dem Buffet präsentiert und von Servicepersonal ausgegeben.
- Die Vorspeisen werden in kleinen Gläsern auf den Tischen eingedeckt. Die Hauptgänge werden vom Servicepersonal am Buffet ausgegeben. Das Dessert wird in Portionseinheiten serviert.
- Kontaktflächen werden regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder mit einem mindestens begrenzt viruziden Mittel desinfiziert.

#### Zusammenfassung:

- Verantwortliche Person Hygienekonzept
  - Jan Kanning
- Mitarbeiter
  - Alle Mitarbeiter werden über die Maßnahmen des Hygienekonzepts informiert und die Belehrung wird dokumentiert.
- Teilnehmer / -innen
  - Alle Besucher werden im Vorfeld, spätestens bei Eintreffen bei der Veranstaltung über die Schutz- und Hygieneregeln informiert. Alle Teilnehmer werden gebeten ihre Kontaktdaten (Name, Anschrift und Telefonnummer) anzugeben, die unter Beachtung des Datenschutzes eingesammelt, für 4 Wochen in verschlossenen Umschlägen aufbewahrt und anschließend vernichtet wird.
- Beschilderung
  - Hinweise auf die Regeln zum Abstand sowie zum Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung sind im Eingangs- und Veranstaltungsbereich gut sichtbar angebracht. In den Sanitärräumen befinden sich Hinweise zum Händewaschen und zur Handdesinfektion.