

eco Hygienemaßnahmen für Events

MIT UNSEREN MASSNAHMEN GEWÄHRLEISTEN WIR SICHERE EVENTS MIT HOHEN HYGIENE-STANDARDS

- Einlass nur für registrierte Gäste – **kontaktloses Registrierungssystem** (der Mindestabstand von 1,5 m ist einzuhalten)
- Bodenmarkierungen im Eingangsbereich sichern die **Abstandsregelungen**
- Ein erster **Desinfektionsspender** befindet sich direkt im Eingangsbereich
- Informationsschilder im Eingangsbereich sowie im Hauptveranstaltungsraum weisen auf die einzuhaltenden **Hygiene- und Verhaltensregeln** hin
- Alle Gäste sind angehalten in den Eingangs- Garderoben- Buffet- und Toilettenbereichen einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- Alle eco Beschäftigten tragen während der Events Mund-Nasen-Schutz
- Alle eco Beschäftigten desinfizieren regelmäßig und in erhöhter Frequenz die Hände und Kontaktflächen der Eventlocation
- Alle Beschäftigten werden regelmäßig in allen nötigen und zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen
- Auf Wunsch geben wir Mund-Nasen-Schutz und Desinfektionsmittel an Teilnehmende aus
- Metallgarderobenmarken werden durch Papiergarderobenmarken ersetzt
- Vor jedem Zugang zu den Waschräumen steht eine Toilettenkraft zur Zutrittskontrolle und für die regelmäßige Reinigung und Desinfizierung bereit
- Weitere Handdesinfektionsspender befinden sich vor und in den Waschräumen
- Unsere Räume sind mit dem vorgegebenen Mindestabstand von 1,5 m bestuhlt
- Unsere Stühle werden vor Veranstaltungsbeginn desinfiziert

- Eine gute **Durchlüftung der Veranstaltungsräume** erfolgt durch die dauerhafte Öffnung der Türen zum Veranstaltungsraum und soweit vorhanden durch das Öffnen der Fenster
- **Während der Veranstaltung**, wenn die Teilnehmer ihre Plätze eingenommen haben, kann der Mund-Nasen-Schutz abgenommen werden
- Zum Ende der Veranstaltung weist die Moderation die Gäste auf ein geordnetes Verlassen des Gebäudes über beide Aufgänge (nach Sitzreihe) hin

Catering

- In der Bewirtungsfläche werden die Stehtische mit großem Abstand weiträumig verteilt
- Mehrere großzügig verteilte Speisen- und Getränkebuffets vermeiden Staus / Das Buffet wird gesondert durch Plexiglas geschützt
- Den Standards angepasstes Angebot wie z.B. vorportionierte Speisen in geschlossenen Gläsern mit Deckeln bieten einen sicheren Verzehr
- Getränke werden zur Selbstbedienung in kleinen Flaschen oder direkt am Platz pro Person bereitgestellt
- Das Besteck ist einzeln verpackt
- Zucker und Milch zum Kaffee werden als Portionsware an die Tasse angelegt
- Alle Oberflächen im Cateringbereich (Stehtische, Buffets etc.) werden regelmäßig desinfiziert
- Ein Getränkeangebot im Cateringbereich kann helfen, den Gästestrom zu entzerren

Generell gilt:

- Von der Teilnahme an der Veranstaltung sind ausgeschlossen: Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen wie Fieber, Husten u.ä.