

Hygienekonzept und Sicherheitsmaßnahmen für den Pfalzbau

Dieses Konzept basiert auf den allgemein geltenden Hygiene- und Abstandsregeln sowie auf Empfehlungen von Verbänden der Veranstaltungswirtschaft:

Rahmenbedingungen Pfalzbau

1. **Bestuhlungspläne**

Für den Pfalzbau wurden Bestuhlungspläne entsprechend der gültigen Landesverordnung und den damit geltenden Hygienekonzepten erstellt.

2. **Zulässige Teilnehmerzahl**

Die zulässige (zeitgleich) anwesenden Teilnehmerzahl für Räume im Pfalzbau ergibt sich aus der aktuell gültigen Landesverordnung und den damit geltenden Hygienekonzepten. Diese gilt es sowohl für den Vertragsabschluss als auch für die Veranstaltungsplanung/-durchführung zu berücksichtigen.

3. Alle **Türen**, die nicht wegen geltender Brandschutzbestimmungen geschlossen bleiben müssen, werden während der Veranstaltung dauerhaft geöffnet, um hier das Infektionsrisiko der Übertragung zu verringern.
4. Beschränkung der Personenanzahl bei der **Fahrstuhlnutzung** auf zwei Personen
5. Es gilt eine Beschränkung des Zugangs der **Toiletten** auf drei Personen. Es erfolgt eine Zugangskontrolle durch Räumungshelfer. Die Toilettenanlagen im Unteren Foyer bleiben komplett geschlossen, wenn die Besucherzahl es zulässt.
6. Im Haus sind **Hinweisbeschilderung** zu Verhaltensregeln, Infektionsschutz, Abstandshaltung, Besondere Regelungen, wie z.B. Maskenpflicht im gesamten Veranstaltungshaus angebracht.
7. Eine **Markierung / Ausschilderung geeigneter Wegführungen** zur Vermeidung unnötiger Kontakte und gegenläufiger Besucherströme ist angebracht. Der Ein- und Auslass ist räumlich getrennt.
8. Zu jedem Zeitpunkt soll der **Abstand** zwischen den Veranstaltungsteilnehmern gewahrt werden. Auch beim Verlassen des Hauses soll der Abstand gewahrt werden und es zu keinen Engpässen in den Gängen bzw. Türen kommen. Zum Auslass können daher auch Notausgänge verwendet werden, damit der Besucherstrom entzerrt wird. Abstandsflächen am Einlass, Toilettenanlage, Gastronomiebereichen und sonstigen Wartebereichszonen sind markiert.
9. Ausweitung der **Raucherbereiche** und Zurverfügungstellen von mehr Aschenbechern als „normal“.
10. Verweis auf das **Parken** in der Walzmühle bei Zunahme des Individualverkehrs.

Hygienemaßnahmen

1. An sämtlichen Zu- und Ausgängen sowie an neuralgischen Stellen und Gastronomiebereichen des Hauses sind Spender mit **Desinfektionsmittel** aufgestellt. In den Toilettenanlagen stehen ebenfalls ausreichend Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung. Alle Mitarbeiter und externen Dienstleister desinfizieren sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Veranstaltungsbesucher desinfizieren sich im Rahmen der Registrierung die Hände.
2. Vor Veranstaltungsbeginn wird eine **Grunddesinfektion** aller Oberflächen wie Stühle, Tische, Türklinken und -blätter, Toiletten, Gastro-Theken, Infotresen und allen Kontaktflächen etc. durchgeführt. Auch während der Veranstaltung erfolgt eine regelmäßige Reinigung/Desinfektion.
3. Es gilt ein Reinigungs- und Desinfektionsplan mit festen Intervallen und Nachweispflicht für das Haus, welcher regelmäßig kontrolliert wird.
4. **Abstandsregelung** von 1,5 Metern Abstand bzw. 1 Person/10 Quadratmetern gemäß der aktuell gültigen Landesverordnung und den damit geltenden Hygienekonzepten
5. Personen mit Erkältungssymptomen wird der Zutritt zum Haus nicht gestattet.

6. Es gilt die gängige **Hust- und Niesetikette** im Haus.

Gastronomie

1. Snacks und Naschartikel, Getränke werden als **To-Go-Artikel** ausgegeben oder verpackt bereitgestellt.
2. Es gibt keine Selbstbedienung. Die **Essensausgabe** erfolgt ausschließlich durch das Personal oder der Bereitstellung von Getränken und abgepackten Speisen am Sitzplatz jedes einzelnen Veranstaltungsteilnehmers. Dies gilt auch für Kaffee oder Tee. Jeder Teilnehmer erhält seine eigene Kanne.
3. **Besteck** wird separat verpackt und durch Cateringpersonal ausgegeben oder am Platz gerichtet
4. **Spuck-Hustenschutz** sind an Speise- und Getränkeausgaben angebracht.
5. Eine **Handdesinfektion** vor der Bewirtung ist verpflichtend. Mitarbeiter des Küchenpersonals tragen Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe und ggf. ein Haarnetz
6. Es sind Markierungen am Boden für die **Einhaltung des Abstandes** von 2m angebracht.
7. Die **Reinigung** von Geschirr, Besteck und auch Gläser erfolgt ausschließlich in Maschinen mit ausreichender Wassertemperatur (nicht in Kaltwasserbecken mit Bürsten).

Arbeitsschutz, Arbeitsanweisungen und Dokumentation

1. Es gilt eine besondere Beachtung der geltenden **SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards** und der fortgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG.
2. **Registrierung** und Erfassung des Namens und der Kontaktdaten aller anwesenden Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) ggf. differenziert nach VA-Phasen durch den Betreiber als auch den Veranstalter.
3. Der Veranstalter muss einen **Hygienebeauftragten** benennen, welcher im Vorfeld und vor Ort für die Einhaltung der Regelungen verantwortlich und Ansprechpartner ist.
4. Der **Aufenthalt** in Bereichen des Veranstaltungsorts, die nicht zum Aufgabenfeld gehören, ist untersagt.
5. Es gilt eine **Maskenpflicht** für alle Mitarbeiter und externen Dienstleister bei Besucherkontakt und Zusammenarbeit untereinander im Haus. Der Veranstalter muss **Mund-Nasen-Bedeckung** für die eigenen Beschäftigten und beauftragte Dienstleister zur Verfügung stellen. Die Ausgabe der Schutzmasken erfolgt nur in Beuteln oder mit Einweghandschuhen.
6. Es erfolgt eine **Einweisung** aller externen Dienstleister über Hygieneregeln, Sicherheitsvorkehrung und die richtigen Verhaltensmaßnahmen sowie erweiterten Aufgaben durch Veranstalter und Betreiber.

Veranstaltungsablauf

1. **Information** der Teilnehmer und Mitwirkenden auf Seiten des Veranstalters - möglichst zeitnah vor der Veranstaltung - hinsichtlich aller aktuell einzuhaltenden Hygiene- und Verhaltenspflichten für die VA.
2. Es gilt eine **Maskenpflicht** für alle Veranstaltungsteilnehmer in der gesamten Veranstaltungsstätte. Der Mundschutz darf nur am eigenommenen Sitzplatz abgelegt werden, sofern der Abstand gewahrt ist.
3. **Einlassmanagement**
 - a. Alle Veranstaltungsbesucher **desinfizieren** sich im Rahmen der Registrierung die Hände.
 - b. **Registrierung** und Erfassung des Namens und der Kontaktdaten jedes Teilnehmers auf Seiten des Veranstalters zwecks Rückverfolgbarkeit möglicher Infektionsherde. Aufbewahrung der Teilnehmerdaten für bis zu 4 Wochen. Löschung der Teilnehmerdaten nach 4 Wochen
 - c. **Einhaltung der Abstandsregelungen**

- d. Umsetzung von Maßnahmen zur **Vermeidung von Warteschlangen** an Einlassbereichen, z.B. durch Elektronische Akkreditierung oder Vergabe individueller Einlasszeiten (z.B. Staffellungen in 15Minuten Takt)
 - e. Einrichten **kontaktloser Zugangskontrollen**
 - f. Einrichten von **Wartezonen** zur Einhaltung der Abstandsregelungen mit Markierungen am Boden, Tensatoren, Flatterbändern etc.
 - g. Für das **Kontroll- und Einlasspersonal** sind Einrichtungen zum Hygieneschutz vorgesehen (Plexiglasscheiben an Countern)
4. Die **Garderobe** bleibt geschlossen. Den Veranstaltungsteilnehmern wird gestattet Ihre Garderobe mit an den Platz zu nehmen. Hinweis im Vorfeld auf eingebrachte Garderobe weitestgehend zu verzichten
 5. Durch die **Lüftungsanlage** im Pfalzbau ist eine gute Belüftung der Räume sichergestellt
 6. Eine **Verlängerung von Pausen**, um Warteschlangen an Toiletten und Gastronomie zu vermeiden, wird empfohlen.
 7. Der **Umgang mit technischen Geräten** muss mit dem Technik-DL abgestimmt werden, um hier die Hygieneregeln einzuhalten. Für die **Desinfektion** von Rednerpult, Mikrofonen und wechselnden technischen Geräten werden im Bühnenbereich Desinfektionsmittel und Tücher bereitgestellt.
 8. Es erfolgen **Durchsagen** der Corona-Hygieneregeln und Sicherheitshinweise im Haus zur Information aller Veranstaltungsteilnehmer. Wir bitten auch den Veranstalter, seine Teilnehmer besonders am Ende der Veranstaltung für das Verlassen des Saals, nochmal darauf hinzuweisen.
 9. Unterweisung / Einweisung des **Veranstaltungsdienstes** zum Einschreiten bei Verstößen gegen Hygiene- und Abstandspflichten.

Dieses Rahmenkonzept wird für die Planung und Durchführung von Veranstaltungen zu Grunde gelegt. Sobald die Auflagen vom Land Rheinland-Pfalz für Veranstaltungshäuser überarbeitet werden, erfolgt eine erneute Überprüfung und Anpassung.