

# Veranstaltungen zur Zeit der Corona-Pandemie

Stand: 1.10.2020

Die gültige Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 vom 23. Juni 2020 in der ab 6. August 2020 gültigen Fassung dient der Bekämpfung der Pandemie des Virus SARS-CoV-2 (Coronavirus) zum Gesundheitsschutz der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

## 1. Grundsätzlich gilt die AHA Regel

- A** Abstand halten (mind. 1,5 m)
- H** Hygiene beachten (Hust- und Niesregeln, Händewaschen)
- A** Alltagsmasken tragen

## 2. Kontaktbeschränkungen bei über 20 Personen

a. Veranstaltungsbezogen (Business Events) werden diese Grundsätze für folgende Begegnungen von Personen gelockert und von der Kontaktbeschränkung als auch von den Auflagen befreit:

- Ansammlungen mit bis zu 20 Personen
- Familie (unbegrenzt)
- Eigener Haushalt (unbegrenzt)

b. Veranstaltungen bis zu 500 Personen sind mit Auflagen grundsätzlich erlaubt.

Es gilt die Pflicht zur Umsetzung eines Hygienekonzeptes und die Einhaltung der Auflagen für Veranstaltungen.

## 3. Auflagen für Veranstaltungen

Für Veranstaltungen gelten grundsätzlich folgende Regeln.

- a. Räumliche Kapazität muss die Einhaltung der Abstandsregelung ermöglichen. (Abstandspflicht gilt nicht für Gruppen bis zu 20 Personen)
- b. Zutritts- und Teilnahmeverbot für Personen, die Symptome aufweisen, oder nicht bereit sind, die geltenden Regeln zu befolgen.
- c. Datenverarbeitung, d.h. die Kontaktdaten der Anwesenden müssen erhoben und nach 4 Wochen wieder gelöscht werden.
- d. Hygienekonzept muss umgesetzt werden, indem die Umsetzung der Hygieneanforderungen beschrieben werden.
- e. Arbeitsschutzanforderungen für Mitwirkende müssen eingehalten werden
- f. Während der gesamten Veranstaltung dürfen maximal 20 Personen in einer Gruppe miteinander ohne Einhaltung der AHA Regel direkten Kontakt haben.
- g. Bei Kontakten außerhalb dieses Personenkreises muss die AHA-Regel eingehalten werden.

#### 4. Hygienekonzept

- a. Die Bestuhlung und die Laufwege werden möglichst großzügig konzipiert.
- b. Pro 100 Personen sind 2 Mitarbeiter mit der Überwachung der Einhaltung der geltenden Regeln beauftragt.
- c. Die Wegeführung im Bereich der Veranstaltung wird soweit möglich mit einer Einbahnregelung mit geeigneter Markierung vorzusehen.
- d. Soweit möglich wird die Besuchernavigation mit geöffneten oder berührungslos passierbaren Türen umgesetzt.
- e. Gäste werden durch geeignete Hinweisschilder rechtzeitig und verständlich auf die geltenden Abstands- und Hygieneregeln aufmerksam gemacht.
- f. Der verantwortliche Projektleiter oder eine von ihm beauftragter Mitarbeiter wirkt auf die Vermeidung Ansammlungen und Warteschlangen hin und beaufsichtigt die Zugangsregelungen zum Sanitärbereich.
- g. Die Räumlichkeiten werden während der Pausen regelmäßig und ausreichend gelüftet.
- h. Sanitärbereiche sowie stark frequentierte Kontaktpunkte (z.B. Handläufe, Türklinken, Fahrstuhlknöpfe, Oberflächen und viel genutzte Gegenstände) werden in kurzen Intervallen gereinigt. Die Reinigungsintervalle werden dokumentiert.
- i. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur Verfügung stehen.
- j. Während des gastronomischen Service kann der Mindestabstand durch die Mitarbeiter unterschritten werden, da die Art des Angebots und die örtlichen Gegebenheiten dies erforderlich machen.