

HYGIENE- UND INFEKTIONSSCHUTZSKONZEPT – die wichtigsten Auszüge:

Schutzkonzept nach HmbSARS-CoV-2-EindämmungsVO
(gültig ab 8. August 2020)

altonale kurz&schmerzlos: Gastronomie und kleine Veranstaltungen im Park

vom 4. bis 13. September 2020

(Park am Platz der Republik, Hamburg-Altona)

Allgemeines, Schutzziel, Risikobeurteilung

Geplant ist eine 4-tägige Kurzfassung des altonale Kulturfestivals. Der zentrale Spielort ist dabei der Park am Platz der Republik vor dem Altonaer Museum, allerdings diesmal nicht mit einem großen Festivalzentrum, sondern mit zwei kleinen "Buden". Rundum den zentralen Platz sind weitere Kunstausstellungen und Veranstaltungen geplant, die größtenteils in nahegelegenen Indoor-Locations stattfinden.

Das vorliegende Hygiene- und Infektionsschutzkonzept dient zur Abstimmung, Planung und Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen, um eine Infektion mit dem Virus Covid-19 sowie eine weitere Ausbreitung zu verhindern und somit den Gesundheitsschutz der Teilnehmer, Mitarbeiter und weiterer Beteiligter zu gewährleisten. Es befasst sich ausschließlich mit der Gastronomie im Park, der dortigen Toilette und den dort stattfindenden kleinen Konzerten, dem Open-Air-Kino sowie der Kinder-Rallye. Die weiteren Kunstaktionen und Kulturveranstaltungen in der Reihe von altonale kurz&schmerzlos sind nicht Gegenstand dieses Konzeptes.

Bei der Betrachtung und den Maßnahmen werden die relevanten gesetzlichen Vorgaben, insbesondere das Infektionsschutzgesetz und die aktuelle Fassung der Hamburgischen SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung, sowie die Erkenntnisse etablierter wissenschaftlicher Institutionen wie dem Robert-Koch-Institut berücksichtigt. Aktualisierungen der rechtlichen Rahmenbedingungen oder der Gefährdungsbeurteilungen werden mit regelmäßigen Anpassungen der Maßnahmen Rechnung getragen.

Infektionsrisiken für Viren, insbesondere CoViD-19, besteht nach aktuellen Erkenntnissen durch:

1. Berührung
2. Tröpfchen
3. Aerosole
4. Aufnahme in die Schleimhäute

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Teilnahmebedingungen

Abgeleitet von der Verordnung zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 in der Freien und Hansestadt Hamburg vom 2. April 2020 (zuletzt geändert durch die Fassung mit Gültigkeit ab 8. August 2020) gelten grundsätzlich folgende Vorgaben zum Besuch der Gastronomie und zur Teilnahme an den Veranstaltungen:

1. Der körperliche Kontakt zwischen Personen ist auf ein absolut nötiges Minimum zu reduzieren.

altonale

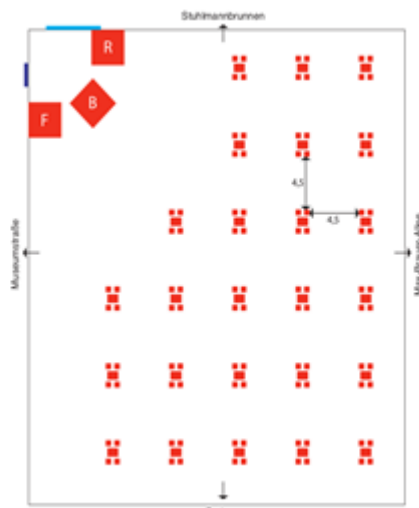
2. Personen müssen, wenn immer möglich, zueinander einen Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten.
3. Es besteht die Pflicht zum Tragen von Mund- und Nasenbedeckungen (einfache Gesichtsmaske, Community-Maske) außerhalb der festen Sitzplätze.
4. Gruppenbildungen mit Unterschreitung des Mindestabstands von 1,5 Metern sind untersagt.
5. Das Tanzen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist untersagt.
6. Personen mit festgestellter Infektion, Symptomen oder Kontakt zu Infizierten bzw. Verdachtsfällen erhalten keinen Zugang. Als häufige Symptome gelten Fieber, trockener Husten und Kurzatmigkeit.

Teilnehmerkapazität

Die Kapazität für Besucher mit festen Sitzplätzen beträgt 100 Personen bei der Gastronomie und 40 bis 50 Personen bei den Live-Konzerten sowie dem Open-Air-Kino. Diese Obergrenze für gleichzeitig anwesende Teilnehmer stellt sicher, dass die vorgeschriebenen Sicherheitsabstände eingehalten werden können. An den Kinderrallyes können maximal 10 Kinder pro Durchgang teilnehmen.

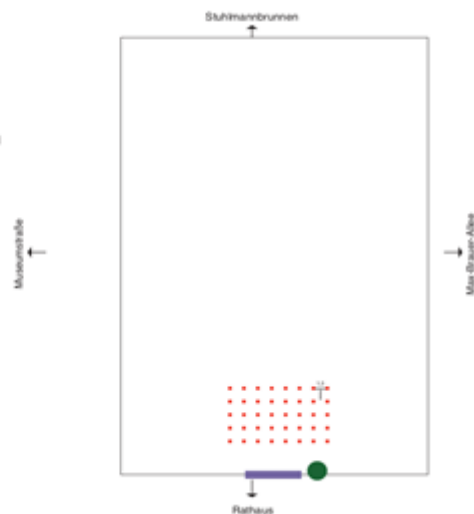
altonale
kurz&schmerzlos
16. bis 18. September 2020

Gastrobereich in der Senke



altonale
kurz&schmerzlos
16. bis 18. September 2020

Veranstaltungsbereich





Reinigung, Desinfektion, Schutzabtrennungen

Zusätzlich zu den an der Toilettenanlage verfügbaren Desinfektionsspendern stehen auf den Gastronomie- und Veranstaltungsflächen ebenfalls kontaktlose Handdesinfektionsspender bereit. Bei der Ausgabe von Getränken und Speisen in der Gastronomie besteht sowohl für Gäste als auch für Besucher eine Mundschutzpflicht. Häufig berührte Oberflächen sowie Sanitäranlagen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Die Reinigung aller Kontaktflächen wie Thekenflächen, Toilettenbereiche, Tischoberflächen, Cateringzonen etc. wird im Rahmen eines angepassten Hygieneplans durchgeführt und dokumentiert. Im Anschluss an die Kinderrallyes werden Schatzkarten, Schatztruhe und genutzte Gegenstände desinfiziert und für die nächste Runde vorbereitet.

Ticketverkauf/-kontrolle, Bezahlsysteme

Die Tickets für die Live-Konzerte, das Open-Air-Kino und die Kinderrallyes werden ausschließlich online angeboten. Beim Zugang werden die Eintrittskarten auf Sicht kontaktlos kontrolliert und mit den vorliegenden Teilnehmerlisten abgeglichen. Die Gäste werden aufgefordert in der Gastronomie möglichst bargeldlos zu bezahlen. Sollte dies nicht möglich sein, erfolgt eine Barzahlung.

Kontaktdatenerhebung zur Nachverfolgbarkeit von Infektionsketten

An den Sitzplätzen der Gastronomie erfolgt die Kontaktdatenerfassung wahlweise mit einem Smartphone über einen QR-Code und ein Online-Meldesystem oder einen Meldezettel zum Ausfüllen. Bereits im Anmeldeprozess für die Live-Konzerte und das Open-Air-Kino werden die Kontaktdaten der Teilnehmer wie Vorname, Name, Adresse, Telefonnummer datenschutz-konform erfasst und für eine eventuell spätere Infektionsnachverfolgung vier Wochen lang gespeichert. Die Teilnehmerregistrierung gewährleistet eine lückenlose Nachvollziehbarkeit des Teilnehmerkreises. Die Kontaktdaten der teilnehmenden Kinder an den Kinderrallyes werden zu Beginn der Veranstaltung erfasst.

Die Kontaktdaten der eingesetzten Mitarbeiter und der Dienstleister werden ebenfalls im Vorwege der Veranstaltung abgefragt und erfasst. Eventuelle Änderungen werden vor Ort dokumentiert.

Die Kontaktdaten können auf Verlangen der Behörde zwecks Kontaktermittlung herausgegeben werden.

Absperrungen, Besucherlenkung

Wartebereiche und größere Bewegungsflächen der Gastronomie sowie der Veranstaltungen werden nach Bedarf durch die Aufstellung von Kordeln so organisiert, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden können. Der Mindestabstand wird auch bei parallel geführten Warteschlangen sichergestellt. Die Zuwegung, die Befüllung, sowie die Entleerung der Flächen werden möglichst über getrennte Routen organisiert. Diese werden durch eindeutige Beschilderung deutlich gemacht. Auch diese Maßnahmen werden personell unterstützt und kontrolliert.

Personal

Es werden keine Mitarbeiter mit Symptomen oder Kontakt zu Infizierten bzw. Verdachtsfällen eingesetzt. Als häufige Symptome gelten Fieber, trockener Husten und Kurzatmigkeit. In Schlüsselfunktionen werden Ersatzpersonal und Stellvertreter vorgehalten.

Alle Mitarbeiter, welche an Berührungspunkten (Gastronomie, Ticketkontrolle, Toiletten) eingesetzt sind, tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung und je nach Tätigkeit Einweghandschuhe. Alle Beteiligten werden vor Veranstaltungsbeginn in Bezug auf die hier beschriebenen Maßnahmen unterwiesen.



Sanitäranlagen

Am Rande der Fläche stehen einzelne Toilettenkabinen (2x Herren, 2x Damen) zur Verfügung. In den Toilettenräumen werden kontaktlose Desinfektionsstellen an den Ein- und Ausgängen platziert.

Es wird eine Nutzungsgebühr für die Toiletten erhoben oder um Spende gebeten. Die Zahlung erfolgt kontaktlos über ein hierfür aufgestelltes Gefäß.

Der Zugangsbereich zu den Toilettenkabinen wird mit einer Personenvereinzelnung konzipiert. Zur Orientierung und Begrenzung dienen Markierungen am Boden und Absperrkordeln oder -zäune. Hinweisschilder und das Personal weisen auf die Maskenpflicht und auf den einzuhaltenden Mindestabstand sowie die Handhygiene hin. Mit größeren Warteschlangen ist aufgrund des entzerrten und wenigen Programms nicht zu rechnen.

Zur Vermeidung von Kontakten zwischen Besuchern und Reinigungspersonal wird der Zugang zur den Toilettenkabinen für die Reinigungsabläufe kurzzeitig gesperrt. Die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Toilettenräume wird in einem Hygieneplan dokumentiert.

Mitverfasser/Beratung:

Dominic Blechert – Geschäftsführer EventMind UG (haftungsbeschränkt)

1. Geprüfter Veranstaltungsfachwirt (Handelskammer Hamburg)
2. Professional Certificate in Event Safety & Security Management (IBIT, Edinburgh Napier University, Mind Over Consultancy)
3. Planungsbeauftragter für Veranstaltungssicherheit (TÜV SÜD Akademie)
4. CoViD-19: Hygiene- und Infektionsschutzkonzepte für Betreiber und Veranstalter (IBIT)
5. Crowd Safety Management (IBIT)

Kontakt:

EventMind UG (haftungsbeschränkt), Buttstraße 3, 22767 Hamburg

Tel. +49 40 22857779, info@eventmind.de