

Schutz- & Hygienekonzept zur Durchführung von Veranstaltungen

1. Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.
2. **Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz:**
Name: Alicia Weidenfeld
Tel: 0201 – 20120 706
Mail: Alicia.Weidenfeld@WorldofDinner.de
3. **Belehrung Mitarbeiter**
Die Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Dies wird aktenkundig dokumentiert.
Erste Anzeichen einer Infektion müssen umgehend gemeldet werden. Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und für die Mitarbeiter gut sichtbar ausgehängt.
4. **Information Teilnehmer**
Die Gäste werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln im Vorfeld schriftlich informiert. Alle Teilnehmenden werden gebeten, eine Teilnehmerkarte mit Name und Anschrift auszufüllen, die unter Beachtung des Datenschutzes eingesammelt, für 3 Wochen in verschlossenen Umschlägen aufbewahrt und anschließend vernichtet wird.
5. **Piktogramme und Markierungen anbringen**
An den Eingängen werden entsprechende Verhaltensregeln in Bezug auf die Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln gut sichtbar angebracht. Es werden Bodenmarkierungen am Einlass, an Empfangs- und Informationsschaltern angebracht.

6. Ablauf der Veranstaltung

- Absinth Ritual und Erklärung Verhaltensregeln
- Vorspeise - Belüftung des Veranstaltungssaals
- 1.Akt (circa 20 Minuten)
- Zwischengang - Belüftung des Veranstaltungssaals
- 2.Akt (circa 20 Minuten)
- Hauptspeise - Belüftung des Veranstaltungssaals
- 3.Akt (circa 20 Minuten)
- Dessert mit Café - Belüftung des Veranstaltungssaals

7. Verhaltensregeln

7.1 Auf- und Abbau

Der Auf- und Abbau findet unter Einhaltung der Abstandsregeln statt.

Der Auf- und Abbau findet nur unter Ausschluss der Gäste statt.

Die Darsteller und Servicekräfte tragen während des Auf- und Abbaus einen Mund- und Nasenschutz.

7.2 Garderobe Schauspieler und Techniker

Die Garderobe wird groß genug sein, damit die Darsteller und die Technik Abstand halten können. Die Mitarbeiter erhalten Tellergericht anstatt eines Buffets. Arbeitskleidung muss von privater Kleidung getrennt werden.

7.3. Einlass

Mit entsprechenden Tensatoren werden Schleusen für den Einlass ins Gebäude, die Akkreditierung, die Garderobe und den Einlass in den Saal mit Abstand gestellt. An den Eingängen werden entsprechende Verhaltensregeln in Bezug auf die Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln gut sichtbar angebracht. Es werden Bodenmarkierungen am Einlass, an Empfangs- und Informationsschaltern angebracht.

7.4 Platzierung der Gäste

An den Saaltüren stehen Servicekräfte um den Gästen entsprechend bei der richtigen Platzierung zu helfen. Auf den Tischen stehen gut sichtbare Tischnummern.

Verteilung der Gäste:

Pro Tisch werden maximal 10 Personen platziert, ein vollständiger Sitzplan zur Nachverfolgung wird erstellt. Akkreditierungscounter erhalten einen „Spuckschutz“. Die Gäste werden mit einem Abstand von 4m zur Spielfläche platziert.

7.5 Krankheitsverdacht

Personen mit Krankheitssymptomen haben keinen Zutritt und sind gebeten, zu Hause zu bleiben.

7.6 Mund- und Nasenschutz

Sofern der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann wird ein Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz getragen. Das Tragen des Schutzes für Gäste ist zwingend erforderlich beim Einlass sowie beim Verlassen des Platzes. Während des Auf- und Abbaus trägt der Service sowie die Künstler einen Mund- und Nasenschutz. Die Künstlergarderobe darf nur mit Mund- und Nasenschutz von den Servicemitarbeitern betreten werden. Die Einhaltung wird sichergestellt.

7.7 Desinfektion

Alle Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen im öffentlichen Bereich werden in jeder Szenen-Pause desinfiziert. Am Eingang des Gebäudes, in den Sanitärbereichen und ggf. in der Küche steht Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

7.8 Tische

Das Eindecken und Dekorieren der Tischer erfolgt mit Handschuhen sowie Mund- und Nasenschutz. Brotkörbe, Wasserkaraffen, Salz und Pfeffer Streuer, offene Dips und Butter welche für alle Gäste zugänglich sind, sind untersagt. Alle Gegenstände mit denen der Gast in Kontakt kommt, werden pro Gast gereicht und nach der Veranstaltung entsorgt oder desinfiziert.

7.9 Personenaufzug

Bei der Nutzung muss der Mindestabstand von 1,50m eingehalten werden.

7.10 Bereitstellung Schutzausrüstung und Handhygiene

- Mund-Nasen-Schutz
- Handschuhe
- Waschgelegenheiten mit Flüssigseife
- Papiertücher
- Desinfektionsmittel