



Checkliste Pflicht und Kür

Veranstaltungsplanung in Pandemiezeiten

Stand 1. Juli 2020

Name · Datum der Veranstaltung

Allgemein



Die zum Veranstaltungszeitpunkt aktuell gültigen und bekannten (Hygiene-)Vorschriften seitens RKI und Verordnung der Landesregierung nochmal geprüft?

Ort und Raum



Ist die geplante Teilnehmerzahl korrekt?

- Ab dem 1. Juli sind Veranstaltungen mit bis zu 250 Personen möglich, wenn den Teilnehmenden für die gesamte Dauer der Veranstaltung feste Sitzplätze zugewiesen werden und die Veranstaltung einem im Vorhinein festgelegten Programm folgt, ausgenommen Beschäftigte und Mitwirkende (lt. Verordnung)



Korrekte Bestuhlung nach Plan? Sitzplatzzuweisung erfolgt?



Sind die gültigen Abstands- und Hygieneempfehlungen eingehalten und kontrollierbar bei

- Aufenthaltsflächen (Vortrags-/Cateringbereiche, Sanitärbereich),
- Bewegungsflächen (Flure, Treppenhäuser, Flucht- und Rettungswege)
- Sonderflächen (Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe)



Ist die Teilnehmersdichte (bspw. X m² / pro Besucher) richtig bemessen?



Rückzugsräume, wie Garderoben, Sozialräume entsprechend zugewiesen?



Ist in Aufzügen die Personenanzahl vermerkt?



Einsatz von Bodenmarkierungen, Absperrbänder etc. notwendig?



Gewährleistung Desinfektion ständig benutzte Oberflächen und Geräte (Tastaturen, Touch-Screens, Taster, Stifte etc.) erfolgt?



Desinfiziertes Moderationsmaterial (Flipchart; Mikrophone etc.) zur Verfügung gestellt?

Spielregeln Mitwirkende



Ist geprüft, dass keine Person in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person steht / stand und ob seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind? Weist eine Person Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur auf? (lt. Verordnung)



Ist die Infektionsgefährdung von Beschäftigten unter Berücksichtigung der Bedingungen am Arbeitsplatz minimiert? (lt. Verordnung)



Sind alle Beschäftigte umfassend informiert und unterwiesen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die Corona-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben? (lt. Verordnung)

- Auch die persönliche Hygiene der Beschäftigten/Mitwirkenden ist durch die Möglichkeit zur Handdesinfektion/zum Händewaschen am Arbeitsplatz sicherzustellen. (lt. Verordnung)



Wurde seitens Veranstalter für alle Beschäftigten ein Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt? Führen alle diesen bei sich und tragen diesen bei drohender Unterschreitung der Mindestabstände? (lt. Verordnung)



Entzerrung der Anzahl der Personen bei Auf- /Abbauarbeiten durch zeitlich fest definierten Arbeitsbereiche gewährleistet? Die Kommunikation der Beschäftigten/ Mitwirkenden mit den Teilnehmenden ist auf ein Minimum zu beschränken.



Regie-/Ablaufplan ausgehändigt?

Programmgestaltung



Mitmach- und Interaktion nur unter sehr strengen Bedingungen?

- Aktivitäten der Teilnehmer*innen, bei denen eine erhöhte Anzahl an Tröpfchen freigesetzt werden können, insbesondere singen/tanzen, haben zu unterbleiben. (lt. Verordnung)



Bühne auf ausreichende Sicherheitsabstände geprüft?



Künstler*in, Moderator*in, Referent*in etc. Hygiene- und Sicherheitseinweisung erhalten?



Ansammlungen um (Messe-)Stände, Showcases, Attraktionen unterbunden?



Auf kontaktloses Bezahlen hingewiesen, Bargeldübergabe sicher geregelt?

An-/Abreise



Parkmöglichkeiten geprüft?



Bei Shuttlebus Mindestabstand eingehalten; Ein- und Ausstiege getrennt voneinander; feste Laufwegrichtungen definiert; ausreichend große Wartebereiche zum Einhalten der Abstände vorgesehen?

Einlassmanagement/-kontrolle



eine rechtzeitige und verständliche Information über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände, eine bestehende Möglichkeit bargeldlosen Bezahlens, sowie einen Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäranlagen? (lt. Verordnung)



Datenerhebung von Besucherinnen und Besuchern, Nutzerinnen und Nutzern oder Teilnehmerinnen und Teilnehmern? (lt. Verordnung)

- Name und Vorname,
- Anschrift, Datum, Zeitraum der Anwesenheit
- Telefonnummer oder E-Mailadresse des Teilnehmers, soweit vorhanden



Die Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten und die Regelung von Personenströmen und Warteschlangen, damit eine Umsetzung der Abstandsregel eingehalten? (lt. Verordnung)



Sind sichtbare Hygienehinweise (bspw. zu Niesetikette, Körperkontakt, Händeschütteln und Umarmen sind zu vermeiden - lt. Verordnung) auf Tischen, Eingangsbereich etc. angebracht?



Sitzplatzzuweisung / Einweisungen der Gäste durch Personal geregelt?

- Teilnehmenden ist ein Sitzplatz zuzuweisen. (lt. Verordnung)



Ist Handwaschmittel in ausreichender Menge sowie nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern, alternativ Handdesinfektionsmittel oder andere gleichwertige hygienische Handtrockenvorrichtungen vorhanden? (lt. Verordnung)



Mund-/Nasenschutzpflicht angedacht, ggf. Verkauf / Verteilung organisiert?

- Sofern ein Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen, dass Personen ab dem sechsten Lebensjahr eine nicht-medizinische Alltagsmaske/ vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) tragen - ausgenommen, wenn dies nicht aus medizinischen /sonstigen zwingenden Gründen unzumutbar ist (lt. Verordnung)



Hinweise zur Tracing-App erstellt?

Hygienebedingungen



Ausreichende und regelmäßige Durchlüftung gewährleistet, sowie eine regelmäßige Wartung von Lüftungsanlagen? (lt. Verordnung)



Erfolgt eine regelmäßige Reinigung von Oberfläche und Gegenständen, die häufig von Personenberührt werden? (lt. Verordnung)



Erfolgt die Reinigung oder Desinfektion von Gegenständen, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden, nachdem diese von einer Person benutzt wurden? (lt. Verordnung)



Erfolgt die regelmäßige Reinigung der ~~Barfuß-~~ und Sanitärbereiche? (lt. Verordnung)



Erfolgt der Austausch ausgegebener Textilien, nachdem diese von einer Person benutzt wurden? (lt. Verordnung)

- Abstände an Sanitäreinrichtungen eingehalten, ggf. durch Personal geregelt?
- Ist ein Hygienestandardplan erstellt und ggf. von Behörde abgesegnet?
- Anwesenheit eines benannten Hygienebeauftragten gegeben?
- Monitoring und Evaluation der Einhaltung des Veranstaltungs-Hygienestandardplanes vor und nach der Veranstaltung gewährleistet?
- Desinfektions- und Reinigungsplan erstellt/ausgehändigt?
- Einhaltung der Nies-Husten-Etikette, sowie der Verweis auf das regelmäßige Reinigen der Hände erfolgt?
- Türen zu allen Räumlichkeiten geöffnet, keine Virenübertragung über Türgriffe?

Catering

- Ist Personal umfassend informiert und hat eine Unterweisung stattgefunden, insbesondere mit Hinweis auf die durch die Corona-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben? (lt. Verordnung)
- Sind die Abstandsregeln während des Essens eingehalten?
 - Dezentrale Ausgabestellen, Entgegenwirken hoher Personendichte (Tischservice)
 - Bestuhlung, dass während des Essens der Mindestabstand gewährleistet ist, auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt (bspw. Stehtische)?
 - Hinweis an Gäste: dürfen Mund- und Nasenmaske erst bei Tisch abnehmen
 - Servierwagen zum Bedienen?
- An pandemiegerechte Essens- / Getränkeausgabe gedacht?
 - Küchenpersonal füllt Speisen hygienisch mit Handschuhen, Haube und Mundschutz ab?
 - Bei offenen Speisen Spuckschutzwände angebracht? Mund- und Nasenschutzmasken?
 - Die Speisenfolgen nicht in Büfettform, alternativ bspw. „Frühstück to go“?
 - Speisen vorportionieren und verschlossen angeboten?
 - **Essensausgabe ohne Schlangenbildung möglich?**
 - Herausgabe von Getränken in Flaschen besser als in Gläsern?
 - Speisewürze auf den Tischen portioniert, anstelle Salz-/Pfefferstreuer?
- Reinigen der Speisekarte, Verzicht auf Tischdeko etc. bedacht?

Notizen