

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

## **Vorstellung der geplanten Veranstaltung:**

Die Gastro Vision (im Folgenden auch Veranstalter genannt) ist ein Netzwerktreffen für Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering und findet seit 1999 jeweils im März und seit 2007 im Empire Riverside Hotel in Hamburg statt. Bei der Gastro Vision Roadshow handelt es sich um eine kleine aber feine Ergänzung der „großen“ Hamburger Premium-Veranstaltung mit maximal 25-30 Netzwerkpartnern. Unsere Netzwerkpartner haben so die Chance, den Netzwerkteilnehmern vor Ort neue Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren und in entspannter Atmosphäre Gespräche zu führen.

## **Zum Ablauf der Veranstaltung:**

Die Veranstaltung beginnt um 12.00 Uhr und endet um 18.00 Uhr. Alle Netzwerkpartner haben die Möglichkeit ab 08.00 Uhr Ihren Bereich mit Produkten zu bestücken. In der Zeit zwischen 08.00 und 12.00 Uhr ist die Veranstaltung nur den Netzwerkpartnern zugänglich. Während des Auf- und Abbaus sowie während der gesamten Veranstaltungsdauer gilt eine Maskenpflicht.

Ab Veranstaltungsbeginn um 12.00 Uhr befindet sich jeder Netzwerkpartner an seinem zugeteilten Platz. Eintreffende Netzwerkteilnehmer können über die markierten Laufwege auf der Veranstaltungsfläche und unter Einhaltung der Abstandsregeln die einzelne Stände ansteuern und mit den Netzwerkpartnern ins Gespräch kommen.

Während der Veranstaltung prüft und achtet das Team der Gastro Vision darauf, dass sowohl die Mindestabstandregeln als auch die Maskenpflicht eingehalten werden. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die entsprechende Person darauf hingewiesen. Sollte diese Person nach mehrfachen Hinweisen nicht darauf eingehen, behält sich das Team der Gastro Vision vor, diese Person der Veranstaltung zu verweisen.

Ab 18.00 Uhr ist die Veranstaltung offiziell beendet. Ab diesem Zeitpunkt werden keine Speisen mehr ausgegeben sowie keine Getränke mehr ausgeschenkt. Die anwesenden Netzwerkteilnehmer werden dann über die zwei separaten Ausgänge hinausgeführt, womit wir größere Ansammlungen von Menschen vermeiden.

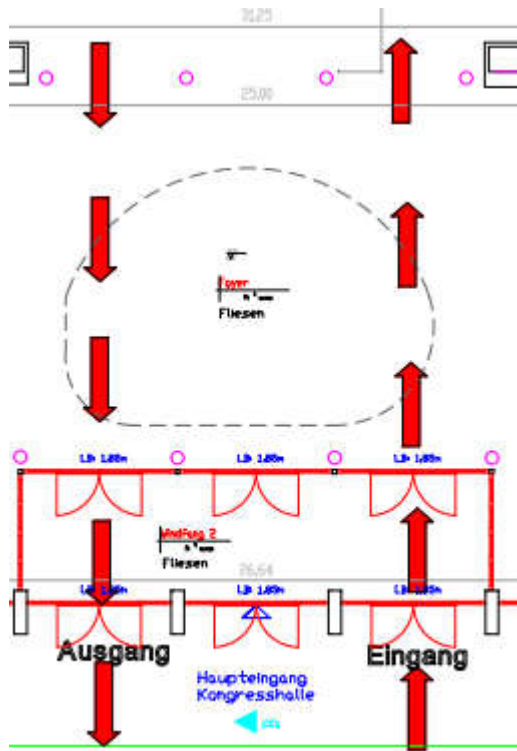
Aufgrund des Coronavirus SARS CoV-2 wurden folgende weitere Hygieneregeln und Sicherheitsmaßnahmen aufgestellt:

## **Ein- und Ausgangssituation:**

Durch separate Ein- und Ausgänge wird sichergestellt, dass sich keine größeren Personengruppen ansammeln. Durch Markierungen auf dem Boden können Netzwerkpartner sowie Netzwerkteilnehmer korrekte Wege erkennen und nutzen.

An allen Eingängen wird jeder Netzwerkpartner/Gast/Mitarbeiter/Besucher auf die geltenden Hygieneregeln sowie die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen Bedeckung proaktiv hingewiesen.

## Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

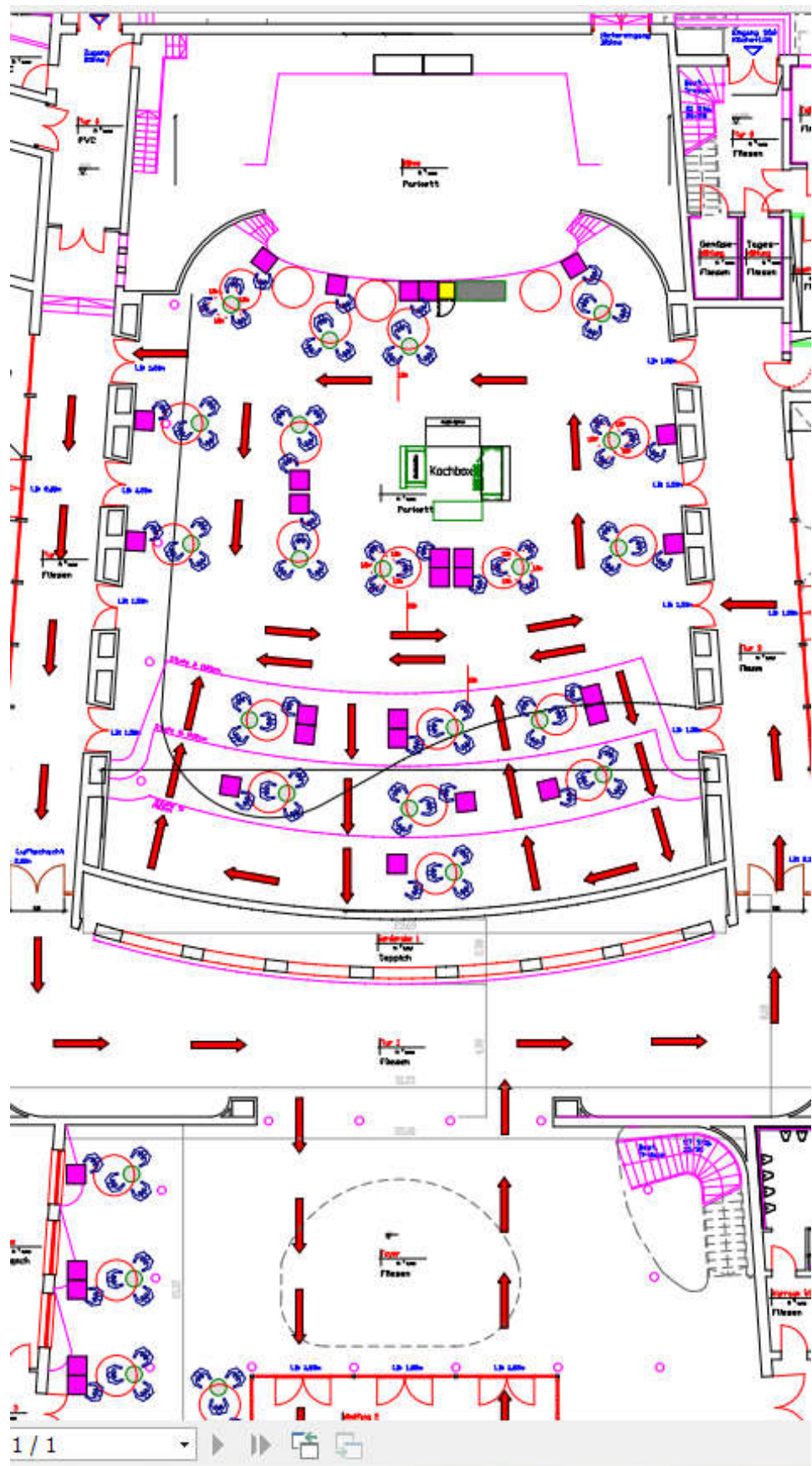


### Laufwege/ Wegeführung auf der Veranstaltungsfläche:

Laufwege zur Lenkung von Netzwerkteilnehmern, Mitwirkenden und weiteren am Veranstaltungsbetrieb beteiligten Personen werden nach den örtlichen Gegebenheiten geplant und vorgegeben. (z. B. Einbahnstraßenkonzept; reihenweiser, kontrollierter Auslass nach Ende der Veranstaltung). Es wird die genaue Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten vorgegeben. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und Wartebereich sind entsprechend kenntlich gemacht.

Es wird bei Treppenaufgängen ebenfalls auf eine Kontaktminimierung geachtet, z. B. durch Nutzung mehrerer Ein- und Ausgänge sowie mit dauerhaft geöffneten Türen. Die Laufwege sind durch Pfeilmarkierungen auf dem Boden gut sichtbar markiert.

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020



# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

## **Parkplatzkonzept:**

Da der Veranstalter wegen der geringen Größe der Veranstaltung keine zusätzlichen Parkplätze angemietet hat, entfällt das Parkplatzkonzept. Netzwerkpartner sowie Netzwerkteilnehmern ist bekannt, dass keine Parkplätze durch den Veranstalter zu Verfügung gestellt werden.

## **Schulung der anwesenden Personen:**

Der Veranstalter schult seine Mitarbeiter und die Mitwirkende im Infektionsschutz und vermittelt hierbei im Tätigkeitszusammenhang auch relevante Fakten zu COVID-19 (z. B. Früh-Symptome einer Erkrankung). Dabei werden die speziellen Arbeits- und Aufgabenbereiche, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten berücksichtigt. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckungen und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

Der Veranstalter kommuniziert die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen des Infektionsschutzes an seine Netzwerkpartner, Netzwerkteilnehmer und Dienstleister. Gegenüber Personen, die die Infektionsschutzvorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Der Veranstalter stellt die Beratung der Netzwerkpartner hinsichtlich Gestaltung und Kommunikation der geltenden Verhaltensregeln auch auf den Tischen der Netzwerkpartner zur Verfügung. Der Veranstalter kontrolliert die Einhaltung des betrieblichen Infektionsschutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter, Netzwerkpartner, Dienstleister und Netzwerkteilnehmer und ergreift bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

## **Anwesendes Personal der Netzwerkpartner:**

Jeder Netzwerkpartner hat die Möglichkeit max. zwei Mitarbeiter zu benennen, welche ihre Firma vor Ort vertreten. So wird die Menge der Personen, die sich von Netzwerkpartnern auf der Veranstaltung befinden, stark reguliert. Der Netzwerkpartner hat sicherzustellen, dass seine anwesenden Mitarbeiter das Hygienekonzept gelesen, akzeptiert und unterschrieben haben.

## **Nachverfolgung der Netzwerkteilnehmer:**

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter den Netzwerkteilnehmern, Mitwirkenden und Mitarbeitern zu ermöglichen, wird eine EDV-gestützte Dokumentation mit Angaben von Namen und Erreichbarkeit (Telefonnummer oder E-Mail-Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthalts geführt. Eine Übermittlung dieser Informationen erfolgt ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung auf Anforderung und gegenüber den zuständigen Gesundheitsbehörden. Die Dokumentation wird so verwahrt, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung sowie vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten werden nach Ablauf eines Monats vernichtet. Mitwirkende, Netzwerkteilnehmer und Mitarbeiter sind bei der Datenerhebung entsprechend den Anforderungen an eine

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2016/679 in geeigneter Weise über die Datenverarbeitung informiert.

Jeder Netzwerkteilnehmer muss sich im Vorfeld der Veranstaltung über ein Portal mit der Angabe der Besuchertage online anmelden. So ist vorab ersichtlich, wie viele Netzwerkteilnehmer wann erwartet werden. Außerdem wird jeder Netzwerkteilnehmer vor Ort an den Empfang der Veranstaltung geleitet. Dort wird er in der Datenbank als „anwesend“ eingecheckt. So ist jederzeit ersichtlich, wie viele Netzwerkteilnehmer sich aktuell auf der Veranstaltungsfläche befinden. Netzwerkteilnehmer, welche die Veranstaltung dauerhaft verlassen, werden aus der Datenbank als „abwesend“ ausgecheckt. Netzwerkteilnehmer, die ohne Einladung oder Vorabregistrierung am Empfang erscheinen, werden vor Ort akkreditiert und ins System eingetragen.

Alle Netzwerkteilnehmer werden vorab auf das Hygienekonzept informiert. Dieses wird zusätzlich auf der Website des Veranstalters veröffentlicht und alle Netzwerkteilnehmer werden bei Ihrer Anmeldung darauf hingewiesen. Personen, die sich nachträglich am Empfang der Veranstaltung akkreditieren lassen, werden vor Ort persönlich über das Hygienekonzept informiert.

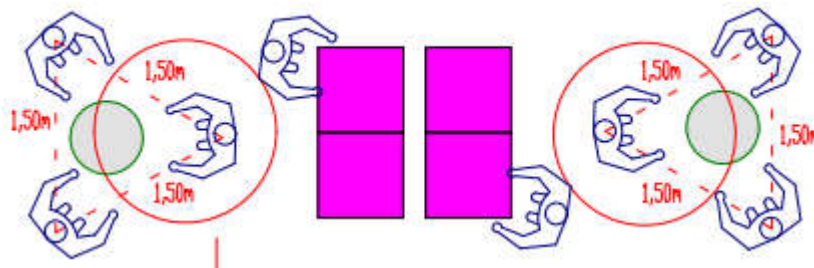
## **Einhaltung der Mindestabstände von 1,50 Meter:**

Wie auf dem beigefügten Plan ersichtlich erhält jeder Netzwerkpartner zusätzlich zu seinem Tisch einen eigenen Stehtisch, an dem der Netzwerkpartner sich mit den Netzwerkteilnehmern unterhalten kann. Die Tische sind den Netzwerkpartnern zugewiesen und dürfen nicht verrückt werden.

Durch den zusätzlichen Stehtisch ist der Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen Netzwerkpartner und Netzwerkteilnehmer sichergestellt.

Es wird schriftlich darauf hingewiesen, dass sich an den Stehtischen maximal 2-3 Personen (inkl. Netzwerkpartner) aufhalten dürfen. Dieser Hinweis befindet sich deutlich sichtbar an Tafeln, die gut erkennbar im Veranstaltungsraum angebracht sind.

Mittels Einlasskontrolle sind wir stets darüber informiert, wie viele Personen sich auf der Veranstaltungsfläche befinden. Die behördlichen Vorgaben bezüglich der zugelassenen Besucheranzahl können somit jederzeit eingehalten werden. Zudem wird damit die Basis für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,50 Metern geschaffen.



An den bekannten Knotenpunkten wie Eingangsbereich oder Garderobe, an denen es zu Schlangenbildung und vermehrtem Besucheraufkommen kommen kann, werden spezielle Regelungen sowie Bodenmarkierungen umgesetzt.

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

Oberstes Gebot ist die Einhaltung des Mindestabstands von 1,50 Meter zwischen den Personen in allen Räumlichkeiten, einschließlich der sanitären Einrichtungen sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen und Treppen. Dies gilt für Netzwerkteilnehmer, Netzwerkpartner, Dienstleister und Mitarbeiter.

Der Veranstalter ergreift geeignete Infektionsschutzmaßnahmen, um durch die Aufbauplanung und Gestaltung der Hallen, der Eingänge, der Besprechungs- und Konferenzräume, der Bewegungsflächen, etc. den notwendigen Mindestabstand von 1,50 Meter einhalten zu können. Im Außenbereich ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend, wenn die Einhaltung des Mindestabstands von 1,50 Meter nicht jederzeit gewährleistet ist.

## **Belüftung:**

Die Räumlichkeiten werden durch eine Lüftungsanlage be- und entlüftet. Die Luftwechselrate beträgt 4,5-5 Rotationen pro Stunde. Die Kochstation, an welcher ausschließlich regeneriert wird, verfügt zusätzlich über einer Umluft Anlage mit Randabsaugung. Zusätzlich werden alle Brandschutztüren dauerhaft aufgestellt (NICHT verkeilt), um eine Luftzirkulation durch den Hauptein- und Ausgang zu ermöglichen.

## **Mund-Nasen-Bedeckung – Innenbereich**

Netzwerkteilnehmer haben in Innenräumen dauerhaft Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, solange sie sich nicht an ihrem Platz befinden. Mitwirkende haben in geschlossenen Räumen, in denen sich Netzwerkteilnehmer Gäste aufhalten und der Sicherheitsabstand nicht gewährleistet werden kann, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Hiervon ausgenommen sind:

- Mitwirkende, soweit dies zu einer Beeinträchtigung der künstlerischen Darbietung führt
- Mitwirkende, die für die künstlerische Darbietung einen festen Platz eingenommen haben und dabei den erforderlichen Mindestabstand einhalten (Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in diesen Fällen nur für Auf- und Abtritt)
- Kinder bis zum sechsten Lebensjahr
- Personen, die glaubhaft machen können, dass ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder zumutbar ist
- Personen, die Speisen oder Getränke verzehren. Hier kann der Mund- und Nasenschutz abgenommen werden, vorausgesetzt der Mindestabstand von 1,50m kann eingehalten werden.
- Zusätzlich wird eine Spuckschutzvorrichtung an der Ausgabe der Kochstation angebracht, sowie eine Schutzvorrichtung an den Tischen der Netzwerkpartner

Auf der gesamten Veranstaltungsfläche werden gut sichtbar Informationstafeln angebracht, auf denen die Hust- und Schnupfhygiene aufgeführt ist.

Der Veranstalter behält sich vor, Personen, die sich nicht an diese Regeln halten, von der Veranstaltung auszuschließen.

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

## **Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen**

Vom Besuch und von der Mitwirkung an der Veranstaltung sind Personen (Mitwirkende und Netzwerkteilnehmer) ausgeschlossen, die:

- In den letzten 14 Tagen wissentlich Kontakt zu einem bestätigten an COVID-19-Erkrankten hatten
- Symptome aufweisen, die auf eine COVID-19-Erkrankung hindeuten können, wie Atemwegssymptome jeglicher Schwere, unspezifische Allgemeinsymptome und Geruchs- oder Geschmacksstörungen.
- Sollten Personen während der Veranstaltung Symptome entwickeln, haben sie umgehend die Veranstaltung zu verlassen.

Bei Auftreten von Symptomen mit Verdacht auf COVID-19 bei einer der beteiligten Personen (Netzwerkteilnehmern und Mitwirkende) während des Veranstaltungsbetriebs ist die Betriebsleitung zu informieren, die den Sachverhalt umgehend dem zuständigen Gesundheitsamt meldet.

Dieses trifft gegebenenfalls in Absprache mit der Einrichtungsleitung die weiteren Maßnahmen (z. B. Quarantäneanordnungen), die nach Sachlage von der Betriebsleitung umzusetzen sind

## **Mund-Nasen-Bedeckung – Außenbereich**

Falls der Mindestabstand von 1,5 Meter nicht eingehalten werden kann, ist in den Außenbereichen des Veranstaltungsgeländes das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung notwendig.

## **Mund-Nasen-Bedeckung – am Ausstellungsstand**

Am Ausstellungsstand muss die Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden. Ausnahmen gelten für den Fall des Verkostens von Speisen und Getränken. Der Netzwerkpartner hat in diesem Fall die Kontaktdaten der jeweiligen Netzwerkteilnehmer in seinem Bereich schriftlich zu erfassen.

## **Hygiene am Ausstellungsstand**

Am Ausstellungsstand ist vom Netzwerkpartner eine anwesende Person als Ansprechpartner für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln, wie die Desinfektion von Nutzflächen, zu benennen. Netzwerkpartner sind zu einer regelmäßigen Hygiene, z.B. von Exponaten, angehalten.

## **Sanitärbereich & Reinigung**

Es werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel (als flankierende Maßnahme) bereitgestellt. Bei Waschgelegenheiten werden gut sichtbar Infografiken zur Handhygiene angebracht.

## **Desinfektionsspender & Reinigung**

# Hygienekonzept für die Gastro Vision Roadshow 2020

Kontaktflächen wie Türgriffe, Handläufe und Tischoberflächen werden vom Veranstalter unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz regelmäßig gereinigt. Außerdem werden zusätzlich häufig berührte Oberflächen (z. B. Counter, Tische, Handläufe, Registrierungsbereich und die Ausgabestation für Lebensmittel) regelmäßig gereinigt. Des Weiteren werden an allen wesentlichen Stellen auf dem Gelände Desinfektionsspender aufgestellt. (Eingang, Ausgang, etc.)

Die Nutzung der Garderoben- und Aufenthaltsbereiche wird auf ein Mindestmaß beschränkt. Durch ein zeitlich versetztes Eintreffen von Netzwerkteilnehmern werden Engstellen vermieden und Stoßzeiten entzerrt.

## **Ausgabe von Speisen und Getränken:**

Bei der Ausgabe von Speisen und Getränken (ausschließlich in Form von kleinen Probierportionen) tragen die jeweiligen Mitarbeiter einen Mund- Nasen-Bedeckung sowie Einweghandschuhe, die sie regelmäßig wechseln. Getränke werden nur an ausgewählten Stationen von ausgewählten Mitarbeitern ausgegeben. Hierbei wird darauf geachtet, dass nur Flaschenware (ggfs. mit Trinkhalm) ausgegeben wird. Alle Speisen werden auf Geschirr ausgegeben, welches die Gastro Vision zur Verfügung stellt. Mitarbeiterseitig wird es einen „Bestücker“ geben, welcher ausschließlich „reinem“ Geschirr in Berührung kommt sowie einen „Abräumer“, welcher ausschließlich für „unreines“ Geschirr verantwortlich ist.