

HYGIENEKONZEPT

Die Coronakrise ist für viele Unternehmen, Führungskräfte und deren Mitarbeiter eine extreme Herausforderung. Als Veranstalter von Kongressen haben die Gesundheit und Sicherheit von Teilnehmern, Partnern und Mitarbeitern für uns höchste Priorität.

Wir gewährleisten eine sichere Durchführung unter den aktuellen Empfehlungen des RKI und der Verordnung für Veranstaltungen in Berlin.

Es handelt sich um eine geschlossene Indoor-Veranstaltung mit weitläufigen Räumen und ausreichender Belüftung.

Die Teilnehmerzahl ist limitiert und die Anwesenheit wird dokumentiert*.



Bitte beachten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen.



Bitte waschen Sie Ihre Hände mehrmals täglich.



Bitte niesen/husten Sie in Ihre Armbeuge.

Bitte nutzen Sie ausschließlich das ausgewiesene Wegeleitsystem!



Bitte bleiben Sie zu Hause, wenn Sie:
Symptome haben,
Kontakt zu mit COVID19 infizierten Personen hatten, 14 Tage vor Veranstaltung in einem Risikogebiet waren.



Bitte tragen Sie während der gesamten Veranstaltung einen Mund-Nasen-Schutz, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.



Nutzen Sie bitte die an den Ein- und Ausgängen sowie verschiedenen Knotenpunkten aufgestellten Desinfektionsspender.

SIE:

WIR:



Wir dokumentieren das Betreten und Verlassen des Veranstaltungsortes.*



Über den gesamten Veranstaltungszeitraum wird die Location verstärkt gereinigt und desinfiziert.



100% Frischluft wird ohne Rückgewinnung bzw. Aufarbeitung durch die Lüftungsanlage von außen nach innen transportiert.

Die Hygieneregeln hängen in der Location gut sichtbar aus!



Wir stellen für alle Teilnehmer ausreichende Mengen an Mund-Nasenschutz, Handschuhe bei Bedarf sowie Desinfektionsmittel zur Verfügung.



Die Bestuhlung im Vortragssaal ist der limitierten Teilnehmerzahl angepasst, so dass die Abstandsvorgaben eingehalten werden.



Desinfektionssäulen werden an relevanten Eingangs- und Raumübergangsbereichen aufgestellt mit Hinweisen auf korrekte Anwendung.

Weitere wichtige Hinweise:

- Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen sowie sitzend an Theken und Tresen mit bis zu 6 Personen verzehrt werden. Die Mahlzeiten werden Ihnen am Buffet vom Personal entsprechend Ihren Wünschen zusammengestellt oder gegebenenfalls an den Tischen verteilt.
- Die Registrierung und Einlass-Kontrolle findet vor der Location im Außenbereich statt, um Warteschlangen im geschlossenen Raum zu vermeiden.
- Der Zutritt sowie der Aufenthalt in der Location ist mit einem Wegeleitsystem gesteuert (Einbahnstraßen-System, Bodenaufkleber mit Abstandshinweisen).
- Das Catering- und Reinigungspersonal ist über die normalen Bestimmungen hinaus geschult und die Standards bezüglich der Hygienemaßnahmen wurden erhöht.

* Wir führen eine Anwesenheitsdokumentation mit Ihren Kontaktdaten und bewahren diese für die Dauer von 4 Wochen nach Ende der Veranstaltung auf, nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist wird diese vernichtet. Sollte es notwendig sein, werden diese Daten unter Einhaltung des Datenschutzes den Gesundheitsbehörden zugänglich gemacht.