



Schutz- und Hygienekonzept für nicht öffentliche Veranstaltungen und Versammlungen

gemäß § 5 Abs. 2 Satz 1 der Sechsten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6. BayIfSMV),
gemäß der Checkliste des Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege vom 25.6.2020 und
gemäß dem Erlass der Landeshauptstadt München vom 24.9.2020

Inhaltsverzeichnis

1. Organisatorisches	S. 2
2. Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen	S. 3
2.1 Mindestabstand von 1,5m	S. 3
2.2 Reduktion der physischen Kontakte	S. 3
2.3 Tragen einer Mund-Nasenbedeckung	S. 3
2.4 Personenerfassung und Rückverfolgbarkeit von Kontakten	S. 3
2.5 Durchsetzung	S. 4
2.6 Kommunikation der Sicherheitsmaßnahmen an die Gäste	S. 4
2.7 Arbeitsmedizinische Schutz- und Vorsorgeregelungen	S. 4
3. Umsetzung der Maßnahmen vor Ort	S. 4
3.1 Möglichkeiten zur adäquaten Händehygiene	S. 4
3.2 Lüftungskonzept	S. 5
3.3 Reinigungskonzept	S. 5
3.4 Darbietungen von Künstlern	S. 5
3.5 Umsetzung technische Ausstattung / Technik	S. 5
3.6 Umsetzung der Bewirtung	S. 5
3.7 Konzept zum Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen:	S. 6
3.8 Entwicklung von Symptomen während der Veranstaltung	S. 6



World of Data

07/07/2022 München

powered by b.telligent 



1. Organisatorisches

Ort:	Paulaner am Nockherberg
Adresse:	Hochstr. 77, 81541 München
Zeitraum:	Donnerstag, 07.07.2022
Gästezahl:	max. 650 Teilnehmer
Veranstalter:	b.telligent
Verantwortung:	Christian Schottenhamel und Florian Lechner
Gastraum:	Festsaal inkl. Foyer sowie die Räumlichkeiten Bavaria (Ludwig & Therese), Liesl, Valentin, Kaminzimmer und ein Teilbereich des Biergartens
Art d. Verant.:	1-tägige Veranstaltung mit Vortragsprogramm und Ausstellung sowie eine anschließenden Abendveranstaltung

2. Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen

Die allgemein geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen sind zu jedem Zeitpunkt von den Veranstaltern, Gästen und dem Personal einzuhalten. Dazu zählen u.a. das Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m zwischen Personen, das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes auf den Laufwegen, die Kontrolle der 2G-Nachweise der anwesenden Personen und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Kontakten, die Kommunikation der geltenden Vorschriften und Maßnahmen der Umsetzung, sowie die eigenständige Kontrolle der Einhaltung.

2.1. Mindestabstand von 1,5m

Der Veranstalter hat durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich zwischen allen Teilnehmern, die nicht zu dem § 2 Abs. 1 bezeichneten Personenkreis gehören, ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Dies gilt außerhalb des Veranstaltungsraumes in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten in Durchgangsbereichen und Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Die Bestuhlung kann analog zum Restaurantbesuch erfolgen.

2.2. Reduktion der physischen Kontakte

Durch größtmögliche Abstände und die Zuweisung eines eigenen Raums bzw. Bereichs, werden die physischen Kontakte der Teilnehmer mit anderen Gästen und Mitarbeitern auf ein Minimum reduziert.

Veranstalter werden angehalten, den Teilnehmern feste Sitzplätze zuzuweisen, um auch innerhalb der Gruppe physische Kontakte zu minimieren.

Die Teilnehmer werden von fest eingeteiltem Servicepersonal betreut und bedient, um auch hier die Anzahl der Kontakte zu reduzieren.

Hinweisschilder fordern überall im Haus zum Einhalten des Mindestabstandes auf.

2.3. Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist für die Gäste auf den Laufwegen Pflicht. Für die Teilnehmer gilt in geschlossenen Räumen Maskenpflicht, solange sie sich nicht an ihrem Platz befinden oder das Wort haben. Auch in allen öffentlichen Bereichen wie Sanitärräumen etc. sind Mund und Nase zu bedecken.

2.4. Personenerfassung und Rückverfolgbarkeit von Kontakten

Alle Teilnehmer müssen seitens des Veranstalters namentlich bekannt und mit Kontaktdaten erfasst sein, und anhand einer Teilnehmerliste vorliegen.

Das anwesende Personal (Angestellte und Leihpersonal) ist in Dienstplänen erfasst.

Eine Ermittlung von Kontaktpersonen im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Veranstaltern, Gästen oder Personal ist somit jederzeit möglich. Zusätzlich muss der 2G-Status der Teilnehmer bei Zutritt in die Räume vom Veranstalter kontrolliert werden.

2.5. Durchsetzung

Das anwesende Personal überwacht stetig die Einhaltung der Hygiene- und Schutzvorschriften im Gästebereich und sorgt ggf. für ein Befolgen der Auflagen. Gegenüber Anwesenden, welche die Vorgaben nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

2.6. Kommunikation der Sicherheitsmaßnahmen an die Gäste

Bereits im Vorfeld werden die Veranstalter über die geltenden Sicherheitsmaßnahmen (Abstandsregelung, Tragen von MNS, etc.) aufgeklärt, welche auf dem Gelände des Paulaner am Nockherberg zu beachten sind. Diese Informationen sind seitens des Veranstalters im Vorfeld an die Teilnehmer weiterzugeben.

Alle Mitarbeiter der Gaststätte sind im Hygienebereich geschult. Alle Arbeitsbereiche sind mit der notwendigen Kennzeichnung versehen.

2.7. Arbeitsmedizinische Schutz- und Vorsorgeregelungen

Zusätzlich zum spezifischen Hygienekonzept für Veranstaltungen greift das Hygienekonzept der Gaststätte Paulaner am Nockherberg. (Reinigungskonzept, Lüftungskonzept, Schulung der Mitarbeiter usw.) Alle Mitarbeiter der Gaststätte (alle Gewerke) sind entsprechend geschult, die Schulungsmaßnahmen entsprechend dokumentiert. Mitarbeiter, welche Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben, dürfen dies nur, wenn sie über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden.

Alle Nachunternehmer müssen nachweisen, ihre Mitarbeiter regelmäßig intern zu unterweisen und auf ihre Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.

Eine Einweisung in die im Paulaner am Nockherberg eingebrachten Hygieneschutzmaßnahmen, erforderliche Verhaltensregeln sowie die Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner wird – vor Ort und vor Arbeitsbeginn in schriftlicher und visueller Form im Vorfeld sowie beim Betreten des Ortes – gewährleistet und dokumentiert.

3. Umsetzung der Maßnahmen vor Ort

3.1. Möglichkeiten zur adäquaten Händehygiene

Den Teilnehmern werden von der Gaststätte ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Die Mitarbeiter sind zum Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen werden ausreichend mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet.

3.2. Lüftungskonzept

Zur Gewährleistung einer ausreichend großen Menge an frischer Raumluft werden Fenster und Türen, sofern es die Temperaturen zulassen, offengehalten.

Teilweise vorhandene Lüftungsanlagen werden auf unterster Stufe betrieben, um eine Verwirbelung von Aerosolen zu verhindern.

3.3. Reinigungskonzept

Reinigung und Desinfektion der Handkontaktflächen: Sämtliche Handkontaktflächen werden vor dem jeweiligen Einlass der Teilnehmer gründlich desinfiziert und gereinigt. Hierbei wird besonders auf Türklinken, Tischoberflächen usw. geachtet. Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt im Laufe eines Tages werden mehrfach desinfiziert. Sollte es möglich sein, werden Türen möglichst offengelassen, somit kann der Kontakt an Türklinken reduziert werden.

Reinigung und Desinfektion der Bodenflächen: Bodenflächen werden vor jeder Einlassöffnung und zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt.

Reinigung und Desinfektion der Sanitärbereiche: Sanitärbereiche werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Handdesinfektionsmittel bereitgestellt sind. Gäste werden über richtiges Händewaschen per Aushang und Abstandsregeln auch im Sanitärbereich informiert. Ebenfalls wird der Zugang geregelt, vereinzelt Urinale und Waschbecken gesperrt, um die Einhaltung des Mindestabstandes sicherzustellen.

Reinigungs- und Desinfektionsplan: Um all die obengenannten Punkte sorgfältig umsetzen zu können, wird ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt, aus dem klar hervorgeht, welche Oberflächen von welchem zuständigen Personal wie häufig und womit gereinigt bzw. desinfiziert werden.

3.4. Darbietungen von Künstlern

Bei Veranstaltungen mit geschlossenem Teilnehmerkreis, ist die Darbietung von Künstlern erlaubt. Der Veranstalter hat die Akteure vorab über die geltenden Hygienemaßnahmen zu informieren.

3.5. Umsetzung technische Ausstattung/Technik

Der Auf- /Abbau der technischen Ausstattung und die technische Betreuung erfolgt über die Fa. Schattenklang oder über den Haustechniker. Der Dienstleister ist für die Einhaltung der Schutz- und Hygieneregeln seiner Mitarbeiter verantwortlich, insbesondere die Anordnung der Arbeitsplätze (Regie) erfolgt unter der Beachtung der geltenden Abstandsregeln. Persönliche Gegenstände, Werkzeuge etc. werden personalisiert und nicht an Dritte weitergegeben. Ansonsten gelten die Handlungsempfehlungen für Mitarbeiter.

3.6. Umsetzung der Bewirtung

- Alle Mitarbeiter sind und werden weiterhin mit der strengen Einhaltung der HACCP Standards im Umgang mit und der Verarbeitung von Speisen geschult.
- Geschirr und Besteck darf am Buffet nur von einer Person berührt werden

- Am Buffet gilt die Pflicht, Mund und Nase zu bedecken
- Am (Steh-) Tisch kann dieser Schutz entfernt werden, um Speisen und Getränk zu sich zu nehmen
- Kaffee- und Getränkeautomaten zur Selbstbedienung sind möglich, wenn die Oberfläche entsprechend der Nutzungsfrequenz regelmäßig gereinigt werden und sichergestellt wird, dass auch hier Geschirr und Besteck jeweils nur von einer Person berührt wird und nicht zurückgestellt wird
- Angebotene Speisen und Getränke werden am Buffet klar und deutlich visualisiert, um die Geschwindigkeit der Ausgabe zu beschleunigen.
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Getränke, Menagen, Tablett, Servietten etc.) wird auf das Notwendige beschränkt.
- Es sind keine Fälle der Infektionsübertragung mit Coronaviren durch den Kontakt mit Lebensmittel bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln werden strengstens bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten.
- In den Küchen /Rückbereichen wird, soweit möglich, zwischen den Mitarbeitern der vorgegebene Mindestabstand eingehalten. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasenbedeckung zu tragen.

3.7. Konzept zum Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen:

Vom Besuch und von der Mitwirkung an Veranstaltungen sind folgende Personen (Teilnehmer/Mitwirkende) ausgeschlossen:

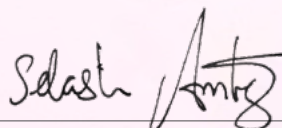
- Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion.
- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und/oder Personen, die einer Quarantänemaßnahme unterliegen. Zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen.
- Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

3.8. Entwicklung von Symptomen während der Veranstaltung

Sollten Personen während der Veranstaltung für eine Infektion mit SARS-CoV-2 typische Symptome entwickeln, haben sie umgehend die Veranstaltung bzw. den Veranstaltungsort zu verlassen. Bei Auftreten von Symptomen mit Verdacht auf COVID-19 bei einer der beteiligten Personen während der Veranstaltung ist der Veranstalter bzw. dessen Vertreter vor Ort zu informieren, der den Sachverhalt umgehend dem zuständigen Gesundheitsamt meldet. Dieses trifft gegebenenfalls in Absprache mit der Einrichtungsleitung weitere Maßnahmen (z. B. Quarantäneanordnungen), die nach Sachlage vom Veranstalter umzusetzen sind.

Der Veranstalter bestätigt mit seiner Unterschrift, die obenstehenden Angaben verstanden zu haben, anzuerkennen und bei der Veranstaltung zu berücksichtigen und um- bzw. durchzusetzen. Bei einem Verstoß gegen die Vorschriften, der nicht von der Gaststätte zu verschulden ist, haftet der Veranstalter.

Dezember 2021



Datum, Unterschrift