

Fragenkatalog zur Durchführung von Veranstaltungen unter Pandemiebedingungen

Hilfestellung bei der Festlegung von Hygienemaßnahmen

Die Fragen sollen nachvollziehbar und konkret für die jeweilige Veranstaltung beantwortet werden.

Veranstaltung

Datum: von bis Uhr
Gebäude: Raum: Anzahl Teilnehmer*innen:
Titel:

Art und Inhalt der Veranstaltung (Beschreibung):

Kann die Veranstaltung verschoben werden (wenn Nein, dann Begründung):

Notwendigkeit einer Präsenzveranstaltung (wenn Ja, dann Begründung):

Wurden andere Formen der Durchführung geprüft (wenn Ja, welche):

Warum ist die Durchführung mit digitalen Mitteln nicht möglich (Begründung):

Hinweise

- Gäste sollten auf die Freiwilligkeit zur Teilnahme an einer Präsenzveranstaltung hingewiesen werden.
- Gäste, welche Bedenken zur Teilnahme an einer Präsenzveranstaltung haben, sollte die Möglichkeit gegeben werden, die Veranstaltung mit digitalen Medien zu verfolgen.

Diese Hinweise sollten vorab auf der Einladung mitgeteilt werden.

Veranstaltungs- und Hygienekonzept

Beschreibung für den konkreten Ablauf der Veranstaltung unter Einbeziehung von geltenden Hygienemaßnahmen. Folgende Punkte müssen dabei zwingend mit einbezogen werden:

Ankunft und Einlass

Wie erfolgt der Zugang zu den Gebäuden, Fluren und Räumen? Werden Zugangs- bzw. Abgangswege festgelegt?

Werden Ordner*innen bestimmt und sind diese Ordner*innen vor, während und nach der Veranstaltung anwesend? Sind ausreichend Ordner*innen eingeplant?

Wie wird der Einlass geregelt? Gibt es Einlasskontrollen? Werden die Personen gezählt, damit die maximale Teilnehmerzahl nicht überschritten wird?

Wird vor Beginn der Veranstaltung eine Unterweisung in Bezug auf Hygienemaßnahmen durchgeführt? Erfolgt eine Abfrage nach dem Gesundheitszustand und Kontakt zu infizierten Personen?

Erfolgt eine Eintragung in Anwesenheitslisten?

Während der Veranstaltung

Wie sind die Möglichkeiten zur Desinfektion geregelt?

Unter welchen Hygienebestimmungen erfolgt die Durchführung der Veranstaltung?
(Auflistung **aller** Maßnahmen)

Pausenregelung und Catering

Wie werden die Pausenzeiten geregelt? Werden Zeiten für ausreichendes Lüften vorgesehen?

Catering? Besondere Regelungen müssen beachtet werden!

Wie garantieren sie folgende Punkte: Keine Selbstbedienung. Getränke und Essen nur verschlossen oder abgepackt ausgeben. Schlangenbildung vermeiden. Einnahme von Essen nicht in Gruppen und nur mit Einhaltung der Abstandsregel.

Ende der Veranstaltung und Auslass

Ist ein geordneter Ausgang geregelt? Sorgen gegebenenfalls Ordnerkräfte für ein geregeltes Verlassen der Veranstaltung? Wird beim Verlassen auf die Abstandsregeln geachtet bzw. werden noch einmal dazu Hinweise gegeben? Ist ein zügiges Verlassen des Gebäudes gewährleistet? Gegebenenfalls sollten im Vorfeld Türen geöffnet werden, um Staubbildung zu vermeiden.

Skizzen

Gegebenenfalls zur besseren Darstellung sind Skizzen/Pläne einzureichen (von Aufbaupositionen, von Zutritts- bzw. Wegeführung, etc.)

Durchführung der Veranstaltung

Organisation/Firma

Ihr Name

E-Mail-Adresse

Telefon