

VERANSTALTUNGSSICHERHEIT

Schloss Blankensee

IM KONTEXT VON COVID-19

nach einer Handlungsempfehlung des
Research Institute for Exhibition and Live-Communication (R.I.F.E.L.)

Schloss Blankensee ist sich der großen Verantwortung für seine Besucher, Kunden und Partner sehr bewusst. Die Besuchersicherheit und der Arbeitsschutz spielen bei uns bereits seit vielen Jahren eine zentrale Rolle bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Daher ist die Messlatte dieser Empfehlung nicht die Erfüllung, sondern die Übererfüllung behördlicher und institutioneller Vorgaben.

✓ Hygiene

Während der gesamten Dauer der Veranstaltung muss sichergestellt werden, dass keine unbefugten Personen das Schloss betreten können.

Grundsätzlich müssen alle involvierten und anwesenden Personen ihren Mund-Nasen-Schutz bei sich führen und im Störfall (z.B. bei Evakuierung, Brandfall etc.) den Aufforderungen des anwesenden Ordnungspersonals folgen. Der Veranstalter hält zusätzlich ausreichend Mund-Nasen-Schutz vor und händigt diesen bereits bei individuellem Bedarf bereits beim Zugang zum Veranstaltungsort aus.

Türen zu den jeweiligen Räumlichkeiten innerhalb des Veranstaltungsortes sind, soweit zulässig, offen zu halten, so dass eine Virusübertragung über die Türklinken vermieden werden kann.

Türklinken, Handläufe bei Treppenanlagen, häufige genutzte Oberflächen (Möbiliar, Tische, Tresen, Toiletten, insbesondere Toilettenspülung, Wasserhähne etc.) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

An sämtlichen Zu- und Ausgängen des Veranstaltungsortes sind Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar positioniert.

In den Toilettenanlagen stehen ebenfalls ausreichend Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung.

✓ Personal

Alle Mitwirkenden und involvierten Mitarbeiter einer Veranstaltung werden vorab durch die Geschäftsleitung über die Notwendigkeit des persönlichen Mitführens und etwaigen Tragens eines Mund-Nasen-Schutzes informiert. Dieser ist innerhalb des Veranstaltungsortes jederzeit bei sich zu führen und bei drohender Unterschreitung der Mindestabstände zu tragen.

Wir stellen den Mitarbeitern für die Verrichtungen im Cateringbereich ausreichendes Desinfektionsmittel zur regelmäßigen Handreinigung zur Verfügung.

✓ Gäste

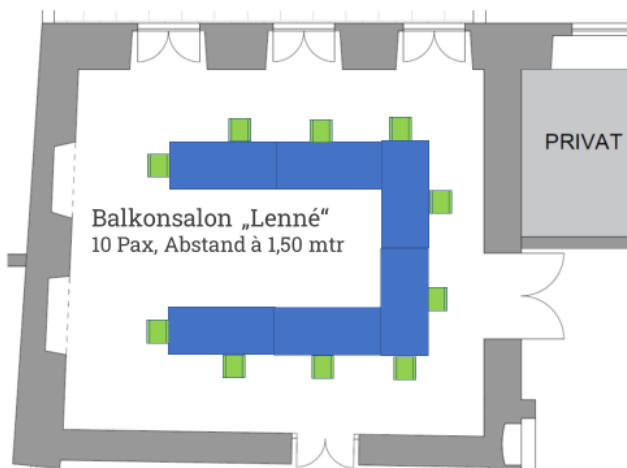
Durch eine Erfassung aller Mitwirkenden der verschiedenen Gewerke im Vorfeld sowie der lückenlosen zeitlichen Erfassung der An- und Abwesenheiten am Veranstaltungsort, müssen jederzeit alle an der Veranstaltung beteiligten Personen samt Kontaktdaten zur Nachverfolgung möglicher Infektionsketten auch im Nachgang der Veranstaltung den Gesundheitsbehörden zugänglich gemacht werden können.

Eine Einweisung in die am Veranstaltungsort eingebrachten Hygieneschutzmaßnahmen, erforderlichen Verhaltensregeln sowie in Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner wird – vor Ort in mündlicher Form beim Check in des Veranstaltungsortes – gewährleistet.

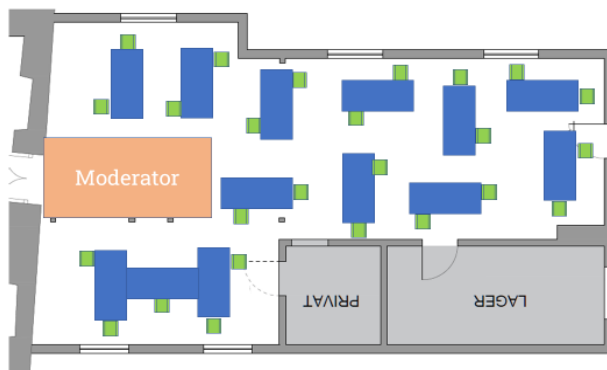
✓ Aufenthaltsflächen

Unter Aufenthaltsflächen fallen sämtliche Bereiche eines Veranstaltungsortes, in denen Veranstaltungsbesucher sich für einen Zeitraum stationär aufhalten können und von einem höheren Risiko des längerfristigen Personenkontaktes ausgegangen werden muss. Beispiele sind hierfür u.a.: Vortragsbereiche, Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen, Sanitäreanlagen. In diesen Bereichen muss der allgemein gültige Mindestabstand von 1,5m zwischen Personen zu jeder Zeit gewährleistet und kontrollierbar sein.

Beispiel : Tagungs- Bestuhlung/ Set up



Salon „Sudermann“ 25 Pax, Arbeitstische



✓ Catering

Catering, Ausgabe von Speisen und Getränken

Durch den Einsatz eines Hygienebeauftragten wird ein hoher Hygienestandard nach einem zu erstellenden HACCP-Konzept sichergestellt.

Speisen und Getränke werden von uns vorportioniert (auf Tellern fertig angerichtet) angeboten. Diese werden vom Gast, unter Einhaltung des Mindestabstandes, am Küchenpass abgeholt.

Das Abräumen der Tische im Cateringsalon erfolgt nach Verlassen der Gäste durch unsere Mitarbeiter.

Das Besteck wird einzeln in Servietten gerollt und an die Gäste zusammen mit den Speisen ausgegeben.

Einhaltung der Abstandsregeln während des Essens:

Die Bestuhlung führen wir derart aus, dass während des Essens der Mindestabstand von 1,50 mtr. gewährleistet ist.

Umgang mit Cateringequipment:

Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser und weiteres Cateringequipment werden grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (> 70°C) aufbereitet.

Handgeschirrspülbecken kommen hierfür nicht zum Einsatz.

Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.

Catering-Personal

Alle Mitarbeiter im Bereich Catering werden regelmäßig zu allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen geschult. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren ist eingeplant und koordiniert.

Mitarbeiter, die offene Speisen oder Getränke zubereiten, anrichten oder ausgeben, müssen ihren Mund-Nasen- Schutz tragen. Auch im Küchenbereich ist eine Orientierung an den Mindestabstandsregeln einzuhalten.



Sven V. Malmstroem



Michael Klopfer