

Besuch er i n f o r m a t i o n e n z u m H y g i e n e k o n z e p t

für die **TRAUMTAGE 2020** / Konzert- und Ballhaus „Neue Welt“

Vorbereitung der Durchführung der MESSE TRAUMTAGE ZWICKAU gem. der Sächsischen Corona-Schutz-Verordnung vom 25.08.2020 §4 (4) 6. Durchführung von Messen mit einer Besucherzahl mit bis zu 1.000 Personen. Anordnung von Hygieneauflagen zur Verhinderung der Verbreitung des Corona-Virus vom 25.08.2020.

Zeitplanung:

Durchführung der MESSE TRAUMTAGE ZWICKAU

Termin 13.-14.11.2020 täglich 11-19 Uhr

Aufbau 13.11.2020

Abbau 14.11.2020

Ort: Konzert- und Ballhaus „Neue Welt Zwickau“, Leipziger Str. 182, 08058 Zwickau

Durchführung/Messtage

- > Die Aussteller sind im Vorfeld der Messe verpflichtet, das an den 2 Messtagen vor Ort tätige Standpersonal zu benennen. Der Zutritt des Standpersonals kann eine Stunde vor Öffnung der Messe über den Haupteingang erfolgen. Hier wird eine Zählung und Kontrolle des Personals durchgeführt.
- > Mit Öffnung der Messe ist der Zutritt für Aussteller und Besucher nur noch über den Haupteingang möglich. Der Ein- und Ausgang wird über getrennte Türen betrieben. Die Nachverfolgbarkeit der Besucher erfolgt über eine telefonische Registrierung. Der Besucher muss sich vor Betreten der Messehalle über eine von der Kultour Z. GmbH geschaltete und am Eingang publizierte Rufnummer durch einen Anruf (Speicherung der Rufnummer zur Kontaktverfolgung) registrieren. Diese Registrierung muss bei Einlass kontaktlos vorgezeigt werden. Sollte ein Besucher nicht über ein Mobiltelefon zur Registrierung verfügen, so kann er diese auch in Papierform (1 Registrierungsbogen pro Besucher) datenschutzkonform vornehmen. Die Löschung der Rufnummern und die Vernichtung der Registrierungen in Papierform erfolgt 4 Wochen nach Messetermin.
- > Eine Besucherzählung und Regulierung der Obergrenze kann somit gewährleistet werden.
- > Um die Abstandsregeln mit einem Mindestabstand von 1,50 m zu unterstützen setzen wir Bodenmarkierungen ein. Alle Gänge mit einer Breite von 2 m werden als Einbahnstraßen betrieben. Dies wird an den jeweiligen Gängen mit einem Wegeleitsystem kenntlich gemacht. Um die Abstandsregeln

mit einem Mindestabstand von 1,50 m zu unterstützen setzen wir Bodenmarkierungen an neuralgischen Stellen ein.

- > Im Eingangs-, Hallenbereich und in den WC-Anlagen stehen ausreichend Desinfektionsspender zur Verfügung.
- > Die Sanitäranlagen für die Gäste befinden sich im Foyer. Die Sanitäranlagen werden einmal am Tag mit einem begrenzt viruziden Mittel desinfiziert und regelmäßig gereinigt. Es wird am Eingang auf eine maximale Personenzahl beim Betreten WC Anlagen hingewiesen und entsprechende Abstandsmarkierungen angebracht. Auch Kontaktflächen wie Handläufe und Türgriffe werden regelmäßig gereinigt.
- > Die Hygienevorgaben werden über Lautsprecherdurchsagen und Aushänge erläutert. Die Abstandshaltung wird über das Einlasspersonal gesteuert/beaufsichtigt und sollte somit eingehalten werden.

Bühnenprogramm

- > Es sind täglich 2 Modenschauen während der Veranstaltung in Planung. Die Besucher haben die Möglichkeit diese von den Rängen aus zu verfolgen.
- > Die Bestuhlung erfolgt unter Einhaltung des Mindestabstandes 1,50m immer in Zweier Gruppen. Die Personenzahl wird auf die bestuhlten Sitzplätze begrenzt.

Ticketverkauf/Zutritt zur Veranstaltung:

- > Der Eintrittskartenverkauf erfolgt über den Kassenbereich am Haupteingang. Dieser ist mit einem Spukschutz aus Plexiglas versehen. Es wird am Kassenbereich ein Hinweisschild mit Piktogrammen zu Abstandsregeln, Husten und Niesetikette, Desinfektionshinweisen... aufgestellt und so noch einmal auf die Hygieneregeln aufmerksam gemacht. Zusätzlich werden Abstandsmarkierungen angebracht.
- > Die Eingangstüren bleiben sofern möglich geöffnet, damit nicht jeder Gast diese berühren muss.
- > Die Einlasskontrolle erfolgt nur über eine Sichtkontrolle der Tickets und dem Vorzeigen der Registrierung. Eine Besucherzählung wird vorgenommen.

Catering:

- > Das Catering wird durch den Pächter Großveranstaltungs- und Cateringservice Event GmbH Lichtenstein entsprechend den aktuellen für die Gastronomie geltenden gesetzl. Bestimmungen durchgeführt
- > Zusätzlich sollen ggf. Sitzplätze unter Einhaltung der Abstandsregeln angeboten werden

- > Das Konzept wird zwischen dem Caterer und Betreiber abgestimmt und entsprechend kontrolliert

Hygieneplan:

- > Jeder Mitwirkende, Mitarbeiter und Gast sollte beim Zutritt zur Location die Hände desinfizieren.
- > Bei der Bewerbung der Veranstaltung im Vorfeld verweisen wir auf die Einhaltung der Hygienemaßnahmen. Besucher mit Covid-19-Symptomen werden aufgefordert die Veranstaltung nicht zu besuchen.
- > Empfehlung zur Nutzung der Corona Warn-App
- > Alle WC-Anlagen sind mit Flüssigseife bzw. Seifenschaum in Spendern und Papierhandtuchspendern ausgestattet und werden einmal am Tag desinfiziert.
- > Die Lüftungs- und Klimaanlage werden regelmäßig gewartet, die Anlagen in den WC´s sind wartungsfrei.
- > Die Räumlichkeiten sind sehr gut klimatisiert. Im Saal sind 7.600 m³ Raum und eine Luftmenge von 30.000 m³. Im Maximalbetrieb können 4 Luftwechsel pro Stunde durchgeführt werden. Im Foyer sind 2.300 m³ Raum und eine Luftmenge von 7.000 m³. Hier können 3 Luftwechsel in der Stunde durchgeführt werden.

Das Hygienekonzept wird auf Aktualität geprüft und bei Änderungen der Sächsischen Corona-Schutz-Verordnung angepasst.