

Event-Maßnahmenkatalog CoVid19
Sichere Durchführung von Business Events
(geschlossene Veranstaltungen mit Einlasskontrolle)

Wir Eventagenturen und Eventveranstalter benötigen zur Sicherung der Kontinuität gegenüber Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten so rasch wie möglich klare Rahmenbedingungen für die Durchführung zukünftiger Veranstaltungen. Als führender Branchenverband stehen wir zu unserer Verantwortung, die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen und unterstützen die Maßnahmen der österreichischen Bundesregierung zur Eindämmung und Kontrolle der herrschenden Pandemie.

Der vorliegende Maßnahmenkatalog befasst sich unter diesen Aspekten mit jenen aus unserer Sicht notwendigen und sinnvollen Rahmenbedingungen, welche einen sicheren und geordneten Veranstaltungsbetrieb ermöglichen können. Er soll die Branche aufgrund der typischen langen Vorlaufzeiten von Veranstaltungen so schnell wie möglich in die Lage versetzen, ihre Konzepte mit Planungssicherheit für sich selbst und Ihre Auftraggeber zu entwickeln und infolge auch sicher umzusetzen.

Die oberste Prämisse aller Maßnahmen liegt im Gesundheitsschutz für alle bei einer Veranstaltung anwesenden Personen. Die Maßnahmen selbst subsumieren unter vier Schutzfaktoren, welche als imperative Leitbegriffe zu verstehen sind:

Abstand – Hygiene - Information – Kontrolle.

- 1. Abstand:** Für alle Arten von Events muss sichergestellt sein, dass alle Personen zu jedem Zeitpunkt ausreichend Platz haben, einander im Mindestabstand von 1m auszuweichen. Die vom Publikum genutzte Veranstaltungsfläche muss daher **pro Person mind. 2,5m²** aufweisen*. Die auf Bundes- und Landesebene geltenden Vorschriften betreffend die Abhaltung von Veranstaltungen (Veranstaltungsgesetze) sind jedenfalls einzuhalten. Die hier vorgeschlagenen Maßnahmen sind als verbindliche Ergänzungen zu diesen Normen gedacht.
- 2. Hygiene:** Begleitende Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen sind durchgehend sicherzustellen. Für Cateringsituationen gelten weitgehend analog die Regeln der Gastronomie.
- 3. Information:** Veranstaltungsbesucher und Mitarbeiter sind prozessbegleitend zu informieren.
- 4. Kontrolle:** Personenströme werden vor, während und nach der Veranstaltung umfassend gesteuert und kontrolliert. Obligatorische Installation einer/s sachkundigen Sicherheitsbeauftragten. Die Umsetzung aller Covid-19 relevanten Maßnahmen ist zu dokumentieren. Um mögliche Ansteckungsketten zurückverfolgen zu können werden alle relevanten Daten von Besuchern, Teilnehmern, Dienstleistern und Mitarbeitern bis 14 Tage nach einer Veranstaltung unter Beachtung der DSGVO archiviert und den Behörden bei Bedarf zur Verfügung gestellt.

ABSTAND	
Personenströme	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung der Personenströme vor, während und nach der Veranstaltung. • Staffellung der Einlasszeiten; Information bereits mit der Einladung und der gesamten Vorabkommunikation; Sequenzierter Abstrom. • Zur Garantie des notwendigen Mindestabstandes von 1m sind technische Personenleitsysteme (Absperrbänder, Stellgitter) und Bodenmarkierungen gemäß Punkt 1. einzurichten. • Verkehrs- und Fluchtwege sind analog zu Punkt 1. zu gestalten. • Sonstige Abläufe erfolgen analog zu den Regelungen für die Gastronomie aus der Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, mit der die COVID-19-Lockerungsverordnung geändert wird. • An potenziellen Engstellen (zB Wartezonen, vor Garderoben und Toilettengängen etc.) ist durch geeignete Maßnahmen (Absperrbänder, Sicherheitspersonal, Hinweisschilder) dafür zu sorgen, dass Personenansammlungen vermieden werden können.

* Anm.: Umkreis r=80cm; Basis: "Guide to Safety at Sports Grounds 2018" (Department for Culture, Media and Sport, Norwich UK, 2018) der Sports Grounds Safety Authority. Laut dieser benötigt eine durchschnittliche männliche erwachsene Person eine Fläche von 600mm x 450mm. Ein Mindestabstand von einem Meter ergibt einen Flächenbedarf von 2,3 Quadratmeter je Person und somit eine Dichte von 0,4 Personen je Quadratmeter. Bei gegebener Dichte ist in Abstimmung mit dem Profil der Besucherinnen und Besucher dann auch eine bestimmte durchschnittliche Gehgeschwindigkeit darstellbar. Dies ermöglicht die präzise Planung von Durchflussmengen (Personen/Meter/Minute) und somit Verweildauern in definierten Bereichen des Veranstaltungsortes.

Veranstaltungsdesign	<ul style="list-style-type: none"> • Tischanordnung analog zur Gastronomie. • <u>Sitzreihen</u> müssen fußfrei gestellt werden. Bei festen Sitzreihen kann jeder 2. Sitzplatz versetzt belegt werden (Schachbrettmuster), wenn der Zugang zu den Plätzen unter Einhaltung der Abstandsregel möglich ist.
Publikumsinteraktion	<ul style="list-style-type: none"> • Physische Publikumsinteraktion nur bei entsprechender Supervision durch Trainer, Ordner o.ä. unter Einhaltung des Mindestabstandes und nur mit MNS möglich. (sportliche Aktivierung, Rollenspiele, etc.)
HYGIENE	
Allgemeine Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Am Eingang müssen für alle Gäste Gratis-Einwegmasken vorhanden sein; inkl. Masken zum Wechseln bei längeren Events (> 3 Stunden) • Handdesinfektionsspender am Eingang und verteilt an neuralgischen Punkten. • Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Türgriffen und allen anderen Kontaktflächen, die häufig berührt werden. • Maskentragpflicht beim Verlassen des zugewiesenen Sitz- oder Stehplatzes. • Laufende Reinigung der Sanitätsbereiche. • Für Innenräume: Ein CO₂-Wert von 900 ppm darf nicht überschritten werden. Bei Umluft-Lüftungsanlagen sind Schwebstoff-Filter der Klasse E13 einzusetzen.
Cateringzonen	<ul style="list-style-type: none"> • Für die Konsumation von Speisen sind eigne Bereiche zu markieren. Das können eigene Räume oder sicher abgegrenzte Bereiche sein. • Sonstige Abläufe erfolgen analog zu den Regelungen für die Gastronomie aus der „Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, mit der die COVID-19-Lockerungsverordnung geändert wird“.
Ausgabe von Speisen und Getränken	<ul style="list-style-type: none"> • Analog zu den Regelungen für die Gastronomie. Buffets sind grundsätzlich unter folgenden Auflagen gestattet: • Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut, um Speisen und Getränke auf Wunsch des Gastes auszufolgen. • Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter Speisen und Getränke durch den Gast gestattet. • Front-cooking Stationen sind mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast zu versehen. • Angebot von Ausgabe in Einweggebinden und/oder Ausgabe von separat verpackten Trinkhalmen • Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.
INFORMATION	
Vor, während und nach der Veranstaltung	<ul style="list-style-type: none"> • klare Kommunikation der eingesetzten Maßnahmen schon im Rahmen der Einladung zur Veranstaltung. • Hinweisschilder zu allen Maßnahmen. • Aktive Kommunikation der Regeln durch Ordnerpersonal. • ggf. Lautsprecher-Durchsagen zu kritischen Zeitpunkten (insbes. bei Veranstaltungen im Freien). • Nach Möglichkeit: Einblendung von Verhaltensregeln auf Bildschirmen / Leinwänden.
KONTROLLE	
Zu- und Abstrom	<ul style="list-style-type: none"> • Bei jeder Veranstaltung ist eine/r Sicherheitsbeauftragte/r zu nominieren, der/dem die Planung, Umsetzung, Kontrolle der Einhaltung und Dokumentation eines individuellen und für die Behörde jederzeit einsehbaren Sicherheitsplanes obliegt. • Ausgabe von NMS-Masken für die Wartezonen. • Offensichtlich kranke Besucher werden nicht eingelassen. Nach Möglichkeit: Hand-Thermoscanner am Eingang zur Reduktion von Infektionsrisiken und Erhöhung des Sicherheitsempfindens der Besucher. • (Automatische) Personenzählung und laufendes Monitoring der Personenzahl. • Gestaffelte Endzeiten; Geordneter Abstrom analog zur Ankunft. • Laufende und dokumentierte Überwachung der Einhaltung sämtlicher Maßnahmen des Sicherheitsplanes.