

# Schutz- und Hygienekonzept Küchenausstellung 2021 Ballerina- Küchen

Rödinghausen, 18.09.2021 – 24.09.2021, Küchenausstellung 2021 Ballerina- Küchen

Zum Schutz unserer Besucher/-innen, Aussteller/-innen und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

**Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz**  
(verantwortliche Person im Sinne der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchVO NRW)

Name: Heiko Ellersiek  
Tel. / E-Mail: +49 (0) 5226/599-410/heiko.ellersiek@ballerina.de

## **Grundsätzliche Regeln:**

1. Grundsätzlich gilt außer am Sitzplatz die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung (§ 3 (2) 5. CoronaSchVO).
2. Die Einhaltung eines Mindestabstandes von 1,5 m während der Veranstaltung ist zu gewährleisten.
3. Einlass wird nur immunisierten (genesen oder geimpft) und getesteten (Test nicht älter als 48 Stunden) Personen gewährt. Es gilt die 3G-Regel (3G= genesen, getestet, geimpft) (§4 (5) CoronaSchVO).
4. Dieses Konzept basiert auf dem aktuellen Stand der Coronaschutzverordnung des Landes NRW zum Zeitpunkt seiner Erstellung. Sollte durch eine geänderte Verordnungslage Anpassungen nötig oder möglich sein, kann/wird das Konzept entsprechend angepasst.

## **Bauliche Situation:**

Die gesamte Ausstellung hat eine Fläche von 1474m<sup>2</sup>. Alle Laufwege werden entsprechend den Abstandsbestimmungen gekennzeichnet und der Mindestabstand von 1,5m in stark frequentierten Bereichen ist durch Bodenmarkierungen gewährleistet.  
Angaben zu den raumluftechnischen Ausstattungen finden Sie in der Anlage.

Die Besucherzahl der Ausstellungsfläche wird auf 210 Personen begrenzt.  
Die Berechnung der maximalen Personenzahl erfolgt auf Grundlage der 7m<sup>2</sup>/Person-Regelung gemäß der Corona-Schutz-Verordnung. Die Anzahl der Sitzplätze in der Cafeteria ist auf 68 Plätze begrenzt.

Um den Besucherstrom zu kontrollieren, wird vor dem Eingang der Ausstellung ein Wartebereich errichtet. Dort verweilen die Besucher nach Abstandsregeln voneinander getrennt, bis ihnen der Einlass gewährt werden kann. In diesem Wartebereich vor der Ausstellung wird die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5m mit Absperrungen und Bodenmarkierungen sichergestellt. Zusätzlich ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung auch im gesamten Wartebereich Pflicht.

Auf der gesamten Ausstellungsfläche ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung Pflicht. Besucher ohne eine solche Mund-Nase-Bedeckung bekommen vor dem Eintritt eine Mund-Nase-Bedeckung zur Verfügung gestellt. In der Cafeteria darf die Mund-Nase-Bedeckung am Sitzplatz abgenommen werden.

## **Organisatorische Maßnahmen:**

### Hygienemaßnahmen

Für alle Besucher stehen im Eingangsbereich, im Cateringbereich und an den Toiletten Desinfektionsspender bereit. Für das Personal in der Cafeteria stehen zusätzliche Desinfektionsspender im Küchenbereich bereit. Die Toiletten- und Sanitärbereiche, sowie weitere stark frequentierte Bereiche, wie Tische, Stühle, Griffleisten und anfassbare Ausstellungsstücke werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert. Die Reinigung dieser Bereiche wird dokumentiert und ist zu jeder Zeit einsehbar.

### Einlasskontrolle

Das Überprüfen der Eintrittskarten erfolgt kontaktlos am Empfang. Besucher und Mitarbeiter sind dort durch eine Plexiglasscheibe gegen Viren (Spuckschutz) voneinander getrennt. Der Eintritt erfolgt zeitversetzt nach Ankunft der Besucher. Die Anzahl der Besucher, die gleichzeitig am Empfang eintreffen wird durch den vorher angeschlossenen Wartebereich begrenzt.

Die Gültigkeit und der Besitz der erforderlichen Unterlagen zur Erfüllung der 3G-Regel wird vor dem Einlass überprüft.

### Personal

Die Verteilung des eigenen Personals wird täglich dokumentiert. Personal aus Ausstellung und Cafeteria tauschen nicht ihre Positionen. Die Aufgabenbereiche des Personals sind also voneinander getrennt.

### Maßnahmen zum Schutz des Personals

Das gesamte Personal in der Ausstellung und in der Cafeteria bekommt eine Mund-Nase-Bedeckung/Visier zur Verfügung gestellt und muss diese über den gesamten Zeitraum tragen. Alle in der Ausstellung tätigen Mitarbeiter werden vor Ausstellungsbeginn über die geltenden Regelungen und Bestimmungen informiert und bekommen eine Unterweisung über Laufwege und Abstandsregelungen sowie Hygienevorschriften auf der Ausstellungsfläche und in der Cafeteria.

### Cafeteria:

Die Sitzplätze in der Cafeteria sind entsprechend den Abstandsregelungen reduziert. Während des Betriebs werden Tischnummern an die Besucher verteilt. Nach dem Besuch werden die Tische und alle Sitzplätze von einem Mitarbeiter desinfiziert und die Tischnummer anschließend entfernt. So wird sichergestellt, dass Tische ohne Tischnummer immer frei und desinfiziert sind und für den nächsten Gast risikolos zur Verfügung stehen. Tische, die hingegen durch eine Nummer gekennzeichnet sind, müssen noch gereinigt werden oder sind bereits belegt. Nach Ausstellungsschluss werden alle Tische und Stühle erneut gereinigt und desinfiziert.

### Besuchereinformation

Am Eingang wird deutlich darauf hingewiesen, dass mit Erkältungssymptomen ein Einlass nicht erfolgen darf.

Unsere Besucher werden über zwei große Plakate direkt vor dem Wartebereich und am Empfang auf das geltende Hygienekonzept und die entsprechenden Besuchsregeln der Ausstellung aufmerksam gemacht. Zusätzlich können sich Besucher im Vorfeld auf unserer Internetseite über die geltenden Regelungen informieren. Hier wird auch auf den einzuhaltenden Sicherheitsabstand hingewiesen.

Für unsere ausländischen Gäste haben wir alle Hygieneinformationen auch in englischer Sprache verfasst. Die Regelungen werden mit Piktogrammen untermauert und sind somit für alle verständlich.

### Anlagen:

Lageplan des Veranstaltungsortes zur Verdeutlichung der Laufwege während des Besuches. Layout, Hauptwege, Absperrungen, Standorte von Desinfektionsspendern, Ein- und Ausgänge, sowie die Abstände von Tischen und Stühlen in der Cafeteria sind dem Plan zu entnehmen.

**Heiko Ellersiek**

Geschäftsführung Technik

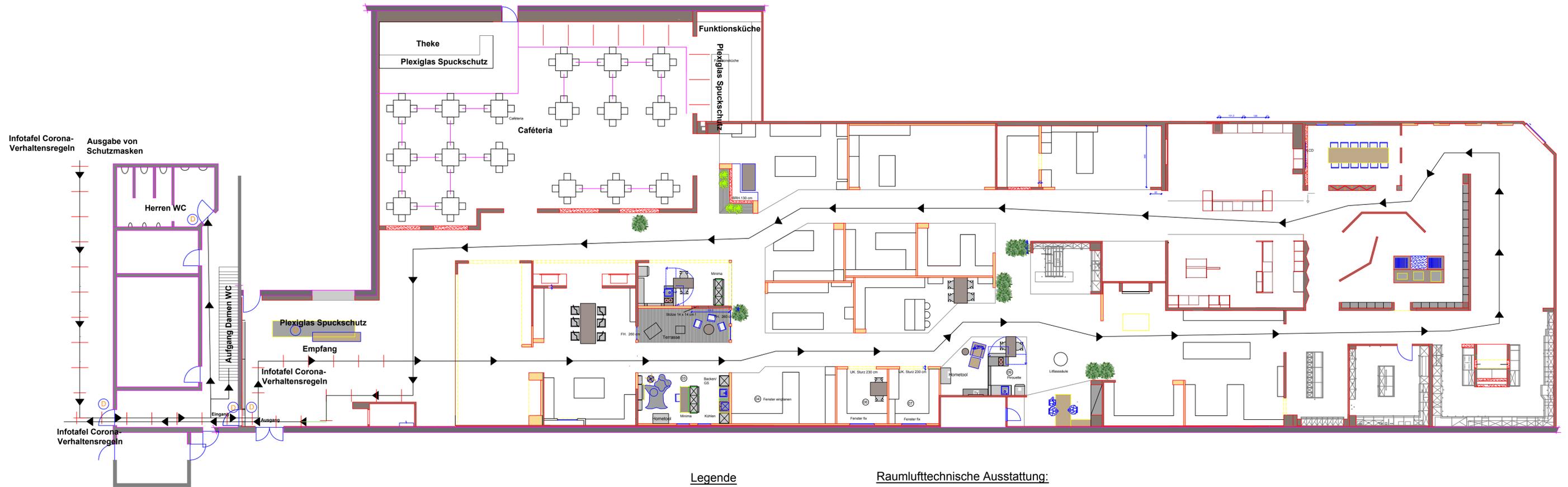
Rödinghausen, 01.09.2021

Ballerina- Küchen

Heinz- Erwin Ellersiek GmbH

Bruchstr. 47- 51

32289 Rödinghausen



### Legende

-  = Desinfektionsspender
-  = Rundgang
-  = Tischgruppe
-  = 1,5m- 2m Abstände
-  = Bodenmarkierungen im Abstand 1,5m

### Raumluftechnische Ausstattung:

Das regelmäßige Durchlüften wird durch 16 Dachluken und Zuluftgeräte gewährleistet

<b>Schutz- und Hygienekonzept</b>	
Ballerina Hausausstellung	
Firma	
Grundriss	
Planinhalt	
Gez.	Maßstab