



COVID-19 HYGIENE-KONZEPT

Maßnahmen zur Durchführung der Veranstaltung Weihnachten im Tierpark im Einklang mit den aktuellen gesundheitlichen Anforderungen

Stand vom:

13. MAI 2020

DEAG DEUTSCHE ENTERTAINMENT AG
Potsdamer Straße 58, 10785 Berlin

Vorwort

Allgemeines

Die Gesundheit unserer Besucher und Mitarbeiter steht für uns an oberster Stelle, daher ist es von großer Wichtigkeit entsprechende Hygiene-Maßnahmen einzuhalten und Veranstaltungen konzeptionell darauf auszurichten.

Um dies in vollem Umfang tun zu können, dient dieses Hygienekonzept, das im Einklang mit den aktuellen Gesundheitsanforderungen erstellt wurde.

Grundlagen & Referenzen des Hygienekonzepts

Dieses Hygienekonzept basiert nicht nur auf eigenen Erkenntnissen und Erfahrungswerten, sondern auch auf Grundlage folgender Studien:

- *TASK FORCE SPORTMEDIZIN/SONDERSPIELBETRIEB IM PROFIFUSSBALL (DFB & DFL)*
- *DIE SICHERHEIT EINER VERANSTALTUNG (Arbeitskreis Veranstaltungssicherheit der Beuth Hochschule)*
- *Positionspapier zur SCHRITTWEISEN WIEDERINBETRIEBNAHME DER VERANSTALTUNGSWIRTSCHAFT (EVVC)*
- *Studie zur VERANSTALTUNGSSICHERHEIT IM KONTEXT VON COVID-19 (R.I.F.E.L.)*

Der Umfang der Hygienemaßnahmen wird mit der nötigen Verhältnismäßigkeit und in Abstimmung mit den Behörden stets an die aktuellen Entwicklungen angepasst.

Das Weihnachten im Tierpark Konzept sorgt im Kern schon für Weitläufigkeit

Ein wichtiger Teil des Konzepts der Veranstaltung Weihnachten im Tierpark ist ein ruhiger, besinnlicher Ablauf der Veranstaltung. Weitläufige Veranstaltungsorte unter freiem Himmel sowie ein Einlasskonzept, das die Anzahl der Besucher in dem Weihnachten im Tierpark steuert, sorgten schon in der Vergangenheit für ein entspanntes Erlebnis ohne Hektik und Gedränge.

Dies ist eine wichtige Erleichterung, um - zusammen mit diesem Hygienekonzept - die Einhaltung der Distanz- und Hygieneregeln sicherzustellen.

1. *Es handelt sich um eine Freiluftveranstaltung, die auf Flächen von 10 – 40 Hektar stattfindet und somit für eine ausgiebige Weitläufigkeit sorgt. Im Durchschnitt fallen 50 m² Fläche auf einen Besucher*
2. *Ein entscheidender Teil des Konzepts besteht darin, Menschenmengen gerade zu vermeiden*
3. *Die Begrenzung der Ticketkontingente sowie Einlasszeitfenster ermöglichen die Kontrollierbarkeit der Besucheranzahl auf dem jeweiligen Veranstaltungsgelände*

Der Tierpark Berlin bereits seit Mai 2020 geöffnet

Der Veranstaltungsort – der Tierpark Berlin - wurde bereits im Mai 2020 wieder geöffnet. Wir stehen in sehr engem Austausch mit den Teams vor Ort und orientieren uns zudem an den im Sommer gesammelten Erfahrungen. Auch hier passen wir unsere Maßnahmen kontinuierlich an.

GRUNDREGELN

- 1) Zutritt nur mit Mund-Nasen-Schutz. Die Besucher, die keinen eigenen zur Veranstaltung mitgebracht haben, erhalten einen Schutz vor Ort
- 2) Erweiterte Hygieneregeln für das Personal (Ausstattung mit Mund-Nasen-Schutz und Schutzhandschuhen)
- 3) Limitierte Besucherzahlen, um die Abstandsregeln in den jeweiligen Wartebereichen (Einlass & auf dem Gelände) zu gewährleisten
- 4) Einsatz von geschultem Personal zur Kontrolle der Einhaltung der Regeln auf dem gesamten Gelände
- 5) Verstärkter Einsatz von Reinigungspersonal und flächendeckende Bereitstellung von Desinfektionsmitteln für die Hände (sanitäre Einrichtungen, Gastronomiestände, Eingänge, Gelände)
- 6) Ganzheitliche Kommunikation der Verhaltensregeln in Marketing, Vertrieb, PR und durch Hinweisschilder auf dem Gelände
- 7) Organisierter und kontrollierter Abstand in den Wartebereichen (Einlass, die Verkaufsstellen der Gastronomie und die Sanitäranlagen)
- 8) Weitgehende Vermeidung von Barzahlungen (Kartenzahlung wird als Zahlungsmöglichkeit angeboten)

KOMMUNIKATION MARKETING, PR, VERTRIEB, TICKETING

- 1) Aufnahme des Hygiene-Konzepts auf Website, Tickets, Störer Plakate, Wegweiser Flyer
- 2) PR: Appell an Besucher, eigenen Mund-Nasen-Schutz mitzubringen
- 3) PR: Appell an Besucher, kommen Sie später, wenn die früheren Slots voll sind
- 4) Ganzheitliche Kommunikation der Verhaltensregeln in der PR, Marketing, Vertrieb, Gelände

EINLASSSITUATION

- 1) Überprüfung auf notwendige Anpassung von zusätzlichen Parkmöglichkeiten (PKW, Fahrräder, etc.)
- 2) Reduzierung der Besucherzahl sorgt für deutlich entspanntere Situation in Bezug auf Wartebereich & Abwicklung
- 3) Wartebereich: Akkurate Einhaltung und entsprechende Organisation der Distanzregeln mit Hilfe geeigneter Maßnahmen (bspw. Markierungseinheiten: Bodenmarkierungen/Tensatoren/Mannesmann-Gitter)
- 4) Beschilderung/Aufsteller am Eingang mit Verhaltensregeln
- 5) Schutzhandschuh- & Maskenpflicht für Einlasspersonal mit Scannern
- 6) Händedesinfektionsständer am Eingang

ALLGEMEIN AUF DEM GELÄNDE

- 1) Beschilderung/Aufsteller mit Hinweisen in regelmäßigen Abständen
- 2) Geschultes Personal zur Einhaltung der Distanzregeln
- 3) Projektionen durch Gobos mit „Abstand halten“ auf Wegen
- 4) Hinweise auf Wegweiser-Flyer und im normalen Flyer vorab zur Prophylaxe
- 5) Boden-Abstandsmarkierungen auf den Wegen
- 6) Lautsprecherdurchsagen mit Bitte um Einhaltung der Abstände (wenn es voll ist)
- 7) Hinweise auf Reduzierung der Kapazitäten
- 8) Flächendeckende Verfügbarkeit von Desinfektionsmitteln

AUSGANGSSITUATION

- 1) Personal, das beim Verlassen des Geländes die Besucher auf das Einhalten des Abstandes hinweist
- 2) Getrennte Besucherführung, Ein- & Ausgang (wo möglich)

GASTRONOMIE-BEREICHE¹

- 1) Wartebereiche: Akkurate Einhaltung und entsprechende Organisation der Distanzregeln mit Hilfe geeigneter Maßnahmen (bspw. Markierungseinheiten: Bodenmarkierungen/Tensatoren/Mannesmann-Gitter)
- 2) Sehr gründliche und regelmäßige Reinigung aller Geräte (heißes Wasser! 60°C)
- 3) Regelmäßige Desinfektion der Oberflächen
- 4) Gastro-Personal: Tragen von Mund-Nasen-Schutz und Schutzhandschuhen
- 5) Anbringung von Plexiglasscheiben
- 6) Weitgehende Vermeidung von Barzahlungen (Kartenzahlung wird als Zahlungsmöglichkeit angeboten)
- 7) Desinfektionsspender im Gastrobereich
- 8) Geschirr heiß waschen
- 9) Putzlappen/Geschirrhandtücher heiß waschen und häufig wechseln
- 10) Stetige Desinfektion der Schutzhandschuhe
- 11) Lüftung ist gewährleistet durch die offenen Gastro-Einrichtungen
- 12) Speisen und Getränke weiterhin „to go“
- 13) Ausgabe von eingepacktem Besteck

¹ Abhängig von den verschiedenen Gastro-Dienstleistern. Im Einklang mit den behördlichen Hygiene-Regelungen

SANITÄRE ANLAGEN²

- 1) Wartebereiche: Akkurate Einhaltung und entsprechende Organisation der Distanzregeln mit Hilfe geeigneter Maßnahmen (bspw. Markierungseinheiten: Bodenmarkierungen/Tensatoren/Mannesmann-Gitter)
- 2) Beschilderung/Aufsteller am Eingang mit Verhaltensregeln
- 3) Ausstattung WCs mit Desinfektionsmittel & Einmalfalthandtücher & Flüssigseifen
- 4) Sehr gründliche und regelmäßige Reinigung der WCs & Waschbecken durch WC-Personal
- 5) WC-Personal: Tragen von Mund-Nasen-Schutz und Schutzhandschuhen
- 6) Abstand innerhalb der Waschräume durch Markierungen gewährleisten

CORONA PROPHYLAXE / ALLE MITARBEITER



- 1) Regelmäßige und gründliche Händehygiene (30 Sek. waschen)
 - ➔ Waschgelegenheiten erhöhen / Handdesinfektionsmittel
 - ➔ Ausgedehnte Hygieneregeln für das Personal
- 2) Handkontakt mit dem Gesicht vermeiden
- 3) Mind. 1,5 m Abstand zum Gegenüber wahren
- 4) Husten und Niesen in Armbeuge
- 5) Im Krankheitsfall zu Hause bleiben
- 6) Wunden schützen (Pflaster)
- 7) Tragen von Mund-Nasen-Schutz
- 8) Tragen und stetige Desinfektion von Schutzhandschuhen
- 9) Häufiges Lüften des Containers (TL/AD/SECU)
- 10) Auf- und Abbau unter Beachtung der Abstandsregeln mit Mund-Nasen-Schutz

² Abhängig von den verschiedenen Sanitäranlagen-Dienstleistern. Im Einklang mit den behördlichen Hygiene-Regelungen

