

Hygiene- und Schutzkonzept

1. Mund-/Nasenschutz

Im Innenbereich des TZ PULS herrscht für die Besucher und die Beschäftigten die Verpflichtung zum Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes oder eine FFP 2 Maske. Unter freiem Himmel gibt es keine Maskenpflicht, wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann. Während der Veranstaltung besteht die Pflicht zum Tragen eines Namensschildes. Dieses wird vom Veranstalter ausgehändigt.

2. Testpflicht

Es gilt die 3G-Regel. Besucher, die weder geimpft noch genesen sind müssen ohne Rücksicht auf die 7-Tage-Inzidenz einen Testnachweis nach § 3 der 14.Bay.IfSMV vorlegen. Bei Einlass erfolgt eine Kontrolle der Nachweise.

3. Datenerhebung

Alle Teilnehmer haben sich über die Anmeldung im Vorfeld registriert, um eventuelle Infektionsketten nachvollziehen zu können. Die DSGVO wird eingehalten, Aufbewahrungsfristen und Vernichtung der Daten ist sichergestellt. Die Nutzung der Daten erfolgt ausschließlich zur Kontaktpersonenermittlung.

4. Hinweistafeln

Im gesamten Gebäude wird mittels Beschilderung auf das korrekte Hygieneverhalten der Besucher während der Veranstaltung hingewiesen.

5. Regulierung Besucherkontakte in Wartebereichen

Um Besucherkontakte in Wartebereichen zu vermeiden, werden getrennte Ein- und Ausgangswege markiert, so dass sich die kommenden und gehenden Besucher nicht überschneiden bzw. aufeinandertreffen.

6. Reinigung und Desinfektion

Im Eingangs- und im Ausgangsbereich sowie vor den Räumen werden Desinfektionsspender aufgestellt. In den sanitären Einrichtungen stehen ausreichend Flüssigseife und Papierhandtücher zur hygienischen Reinigung der Hände zur Verfügung.

7. Reinigungskonzept

Die Reinigung für die Verkehrsflächen im TZ PULS wird über einen externen Dienstleister gewährleistet. Dieser erfolgt vor und nach der Veranstaltung.

8. Lüftung

Es wird für eine kontinuierliche Belüftung der Eingangsbereiche, der Lern- und Musterfabrik, der sanitären Anlagen sowie der Räume gesorgt. Die Belüftung erfolgt über das Belüftungssystem sowie über manuelle Lüftung der Räume.

9. Catering

Das Catering wird von der Schickeria Dingolfing organisiert. Das Cateringunternehmen ist für die Einhaltung der branchenspezifischen Hygieneregeln verantwortlich.

10. Mitarbeiterschulung

Die vorab beschriebenen Maßnahmen werden durch Mitarbeiter überwacht. Hierzu werden die Mitarbeiter vor der Veranstaltung entsprechend instruiert und geschult, sodass diese die Veranstaltung aufmerksam begleiten und anleiten können.

Ansprechpartnerin vor Ort während der Veranstaltung

Name: Katharina Spanner

Telefon: 08731/501-190

E-Mail: katharina.spanner@dingolfing.de