

# Hygienekonzepte für Veranstaltungen und Events

*Pierre Ritter, Diplom-Oecotrophologe*

In diesem Jahr ist das kulturelle Angebot durch die Pandemie des Covid-19 Erregers zwischenzeitlich zum Erliegen gekommen. Bei Gastronomen und Veranstaltern kam es zu einem großen Aufatmen als erste Lockerungen der Corona Regeln beschlossen wurden. Gleichzeitig entstanden dadurch aber auch viele Fragen. Ab wann und unter welchen Voraussetzungen dürfen Events und Veranstaltungen mit mehr als 300 Teilnehmern wieder durchgeführt werden?

Die Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO) legt hierzu Regeln und Maßnahmen fest. Weitere Informationen sind in der Anlage zu Hygiene- und Infektionsschutzstandards zu finden. Hierin werden die für die Zulässigkeit von bestimmten Angeboten und Einrichtungen erforderlichen Hygiene- und Schutzstandards beschrieben.

Eine schrittweise Öffnung des öffentlichen Lebens und somit die Zulassung von Veranstaltungen und ähnlichem obliegt den Bundesländern. Hierbei werden regionale Entwicklungen wie die Covid-19 Infektionszahlen berücksichtigt. So kommt es, dass jedes Bundesland unterschiedliche Coronaschutzverordnungen und somit auch unterschiedliche Zulassungsvoraussetzungen für Großveranstaltungen wie Konzerte, Comedy oder andere Aufführungen veröffentlicht. Welche Voraussetzungen und Regelungen in dem jeweiligen Bundesland gelten, kann auf der Website der Bundesregierung nachgelesen werden.

Grundsätzlich gilt, dass der Veranstalter ein besonderes Hygiene- und Infektionsschutzkonzept erstellen und anschließend umsetzen muss, in dem die Zulassungsvoraussetzungen entsprechend den Vorgaben der einzelnen Bundesländer erfüllt werden.

Ein besonderes Hygiene- und Infektionsschutzkonzept soll unter anderem Hygienemaßnahmen für Personal sowie Besucher

bzw. Gäste während der Veranstaltung beinhalten. Dazu gehören allgemeine Maßnahmen des Infektionsschutzes wie Handhygiene, Hust- und Niesetikette sowie Abstandsregelungen. Immer dann, wenn die Abstandsregelung nicht umgesetzt werden kann, gilt eine Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Im Konzept sind Maßnahmen zur besonderen Infektionshygiene mit angepassten Reinigungsintervallen festzulegen. Ausreichende Möglichkeiten zur Handdesinfektion müssen bereitgestellt werden. Informationstafeln bzw. Aushänge helfen hierbei festgelegte Hygienemaßnahmen auf einfache und verständliche Weise an die Besucher zu kommunizieren. Eine vorherige Weitergabe der Hygieneregeln an Besucher/Gäste, beispielsweise per E-Mail oder Website, ist hierbei ein nützliches Tool für einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung. Das Begrenzen bzw. Reduzieren der Teilnehmerzahlen entsprechend den Hygieneregeln sowie der Ausschluss von Personen mit akuten respiratorischen Symptomen gehört ebenfalls zu den Regelungen, die ein solches Konzept beinhalten sollte. Eingangskontrollen zur Überprüfung der Corona-Schutzmaßnahmen können hierbei helfen das Verbreitungsrisiko zu minimieren.

Bei der Erstellung eines besonderen Hygiene- und Infektionsschutzkonzepts sollten die folgenden Punkte berücksichtigt werden: Sind Lüftungskonzepte zum regelmäßigen Austausch der Raumluft vorhanden? Sind Wegepläne und Sitzplatzfestlegungen bzw. Reservierungen zur Vermeidung von zu enger Interaktion von Teilnehmern vorhanden?

Eine vorherige Anmeldung bzw. Ticketbuchung mit integrierter Kontaktdatenfassung ist ebenfalls sinnvoll für die Rückverfolgbarkeit im Falle eines Ausbruchs.

Die Coronaschutzverordnung sowie die entsprechende Anlage unterliegen stetigen Anpassungen, Änderungen und Ergänzungen, was eine regelmäßige Kontrolle auf Aktualität und ggf. Änderungen des Konzepts erfor-

dert. Das Erstellen eines Hygienekonzepts und das Festlegen von entsprechenden Hygienemaßnahmen obliegt dem Veranstalter. Anschließend wird das erstellte Konzept bei den lokalen Behörden eingereicht und geprüft. Diese haben bei Bedarf die Möglichkeit, Änderungen/Anpassungen des Konzepts zu fordern, das Format der Veranstaltung anzupassen, die Veranstaltung selbst zu verschieben oder gar abzusagen, wenn die festgelegten Maßnahmen das Risiko der Verbreitung des Covid-19 Erregers nicht ausreichend minimieren.

Bei der Erstellung eines Hygienekonzepts gilt es also viele Aspekte zu beachten. Die Fachleute von WESSLING besitzen langjährige Erfahrung im Bereich von Hygieneberatungen, -begehungen und der Erstellung von entsprechenden Konzepten. Unsere Expertinnen und Experten beraten Veranstalter und Gastronomen zu ihrem individuellen Bedarf und stehen Ihnen bei der Umsetzung mit Rat und Tat zur Seite. So überprüfen wir beispielsweise bei einer Vor-Ort-Begehung gemeinsam, welche Voraussetzungen bereits erfüllt werden und welche ggf. noch umzusetzen sind. Anschließend erstellen wir Ihr Hygienekonzept, zu dem beispielsweise Reinigungspläne, Raumskizzen mit Bestuhlungsanordnung sowie Unterweisungsprogramme für Ihr Personal gehören. Auf diese Weise entsteht ein auf Ihre Zielsetzung passgenaues Hygienekonzept zur Optimierung der Betriebsabläufe, um das Ansteckungsrisiko mit dem Coronavirus bestmöglich zu minimieren. Ein gut geplantes und erfolgreich umgesetztes Hygienekonzept ermöglicht Ihren Besuchern und Gästen einen unbeschwerten Genuss der Veranstaltung und bringt ein wenig „Normalität“ und Lebensqualität in unseren Alltag.

#### **Kontakt:**

WESSLING GmbH  
Oststraße 7, 48341 Altenberge  
Tel.: 02505 89-633  
E-Mail: [food@wessling.de](mailto:food@wessling.de)  
[www.wessling.de](http://www.wessling.de)