

COVID-19-Präventionskonzept für Veranstaltungen

1. Veranstalterin/Veranstalter	
Name	Geb.-Dat.
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____
Firmenwortlaut	

1a. COVID-19-Beauftragter	
Name	Geb.-Dat.
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____

2. Art, Zeit und Ort(e) der Veranstaltung(en)	
Art und Bezeichnung der Veranstaltung (Veranstaltungstyp bzw. -bezeichnung, z.B. Theater, Hochzeit, Rockkonzert, Klavierkonzert, Ball-veranstaltungen, Zeltfest, bezirksübergreifende Veranstaltung und dgl.)	
Datum: _____ Gesamtdauer der Veranstaltung: von _____ bis _____	
Beginn/Ende/Dauer der Veranstaltung (genaue Einlasszeit der Besucher, tatsächlicher Veranstaltungsbeginn und -ende, bei mehr- tägigen Veranstaltungen jeweils Beginn und Ende)	
Die Veranstaltung findet (Zutreffendes bitte ankreuzen)	im Außenbereich <input type="checkbox"/> im Innenraum <input type="checkbox"/> gemischt <input type="checkbox"/>
statt.	
Veranstaltungsablauf (genauer Programmablauf – z.B. 18:00 Uhr Zaubershow, 18:30 Uhr Blasorchesterkonzert, 19:30 Uhr Landung von 14 Fallschirmspringern hinter der Bühne, 20:15 Uhr Eintreffen eines Stargasts, usw.)	

3. Besucher / Teilnehmer

Erwartete Besucher- bzw. Teilnehmerzahl (errechnete oder geschätzte Zuschaueranzahl – z.B. aus Erfahrungen von früheren gleichartigen Veranstaltungen; Anzahl der aufgelegten Karten, Kartenvorverkauf oder dgl.)

Anzahl der Darsteller und Darstellerinnen, sonstiger Mitwirkender und des Organisationspersonals

Auf der Veranstaltung wird getanzt, andere Aktivitäten

Welches Publikum wird erwartet:

Durchschnittliches Alter < 60 Jahre

> 60 Jahre

Es sind BesucherInnen, die innerhalb der letzten 14 Tage vor der Veranstaltung in einem Risikogebiet waren, zu erwarten

4. Veranstaltungsstätte

Genaue Bezeichnung und Beschreibung der Örtlichkeit oder des Veranstaltungsbereichs; genaue Adresse, Lage

Der Veranstaltungsort ist geeignet, den Mindestabstand von einem Meter einzuhalten

Die Sitzplätze sind namentlich zugeordnet

Ein System zur Kontaktdatenerfassung ist vorhanden

(z.B. E-Mail und Telefonnummer sind spätestens bei Eintritt zwingend bekannt zu geben)

Gesamtfassungsvermögen der Veranstaltungsstätte (maximal zulässige Anzahl von gleichzeitig anwesenden Personen unter Zugrundelegung von vorhandenen behördlichen Benützungsbewilligungen oder aufgrund der vorhandenen und ungehindert nutzbaren Fluchtwege)

Einlasssituation (Anzahl der Eingänge, Eingangskontrollen, Kartenverkauf)

Gestaffelter Einlass, z.B. durch getrennte Anreise der Gäste

Wegeführungs-(Eingangs- und Ausgangswege) und Anstellsysteme werden definiert

Welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn die Kapazitätsobergrenze erreicht ist (z.B. Vermeidung von Staus beim Einlass)?

5. Ordner-/Sicherheitsdienst	
Ordner- und Sicherheitsdienst vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja (Aufgaben, Stärke, Art, Kennzeichnung) _____ _____ <input type="checkbox"/> Nein
Erreichbarkeit des Leiters / der Leiterin	_____
Veranstalterpersonal Stärke _____	<input type="checkbox"/> Security _____ Stärke _____

6. Hinweise und Information für Besucher	
Hinweis für BesucherInnen, dass sie sich fernzuhalten haben, wenn Kontakt zu bestätigten Fällen oder Verdachtsfällen	<input type="checkbox"/>
Hinweis, dass sich BesucherInnen fernhalten sollen, wenn sie sich krank fühlen	<input type="checkbox"/>
Hinweis für BesucherInnen über richtiges Niesen und Husten	<input type="checkbox"/>
Information für BesucherInnen über Krankheitszeichen und Symptome im Vorfeld	<input type="checkbox"/>
Information auf Einhalten des 2-Meter Abstandes	<input type="checkbox"/>

7. Kenntnisse der MitarbeiterInnen	
Mitarbeiter sind auf eindeutige Krankheitssymptome sensibilisiert	<input type="checkbox"/>
MitarbeiterInnen wissen, wie bei BesucherInnen mit eindeutigen Krankheitssymptomen vorzugehen ist	<input type="checkbox"/>
Maßnahmen zu Vorgehen bei COVID-19-Symptomen bei Besuchern sind definiert	<input type="checkbox"/>
Medizinisches Fachpersonal ist vor Ort	<input type="checkbox"/>

7a. Mitarbeiterschulungen	
Die MitarbeiterInnen wurden in den Bereichen Symptome, Eigenschutz/Fremdschutzmaßnahmen, Hygieneregeln und Vorgehen bei Auftreten von Syptomen im Verdachtsfall geschult	<input type="checkbox"/>
Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden dokumentiert	<input type="checkbox"/>

8. Isolierbereich	
Die Isolierung von (möglicherweise) erkrankten Personen ist möglich	<input type="checkbox"/>
Im Isolierbereich finden sich notwendige Hilfsmittel (Schutzmasken, Einmalhandschuhe)	<input type="checkbox"/>
Es gibt ausreichend Möglichkeit der Händedesinfektion für BesucherInnen und MitarbeiterInnen	<input type="checkbox"/>
Diese Möglichkeiten befinden sich: _____	

9. Kommunikation mit Behörden und Einrichtungen

Zufahrtswege und Standplätze von Fahrzeugen der Feuerwehr, Exekutive, Rettung; Helikopterlandeplatz
(Ort und Anzahl der Stellflächen für Einsatzfahrzeuge; Leitstelle für Exekutive, Feuerwehr und Rettung)

Vorhandene und für die Veranstaltung speziell eingerichtete Erste-Hilfe-Stellen, wie Erste-Hilfe-Raum,
Notarzt, Sanitätspersonal, usw. (vom Veranstalter / von der Veranstalterin vorgesehene eigene Organisationen)

- Die zuständigen Gesundheitsbehörden sind in die Planung eingebunden
- Es ist eine Rund-um-die-Uhr Verbindung zur zuständigen
Gesundheitsbehörde vorhanden
- Notwendige Hygienemaßnahmen sind mit der zuständigen
Gesundheitsbehörde abgestimmt

10. Beschreibung der Sanitäranlagen und Hygieneausstattung

Art und Anzahl der Toilettenanlagen, Handwaschbecken, Trocknungsmöglichkeiten, Abfallkörbe, usw.

- Es gibt einen Reinigungs/Hygieneplan für Sanitäranlagen
- In diesem Plan werden die zu reinigenden Flächen und die
Reinigungsintervalle festgelegt
- Es gibt ausreichend die Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife
- Es gibt ausreichend Händedesinfektionsmöglichkeiten

11. Ausgabe von Speisen und Getränken

Ja Nein Welche Speisen und (alkoholische) Getränke, in welchen Gebinden
(insbesondere Alkohol; Einweg- oder Mehrweggeschirr, Art der Reinigung, Gläser)

- Die Verabreichung erfolgt in Form eines Buffets
- Die Speisen und Getränke werden im
Innenbereich
Außenbereich
- verabreicht
- Dauer der Bewirtung _____ Minuten
- Die BesucherInnen sitzen bei der Bewirtung
- Es befinden sich Möglichkeiten zur Händedesinfektion
- Es besteht freie Platzwahl

Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter