



Schutz- und Hygienekonzept Praxisforum Geothermie.Bayern

Titel der Veranstaltung:	Praxisforum Geothermie.Bayern
Datum:	14. Oktober 2020
maximale Teilnehmeranzahl:	Aktuell 50, mehr wird geprüft
Veranstaltungsort:	Bürgerhaus der Gemeinde Pullach i. Isartal Heilmannstraße 2 82049 Pullach i. Isartal
Veranstalter:	Enerchange GmbH & Co. KG Tizianstr. 96 80638 München
Hygienekonzept:	Enerchange
Stand:	Mittwoch, 30. September 2020

Das hier vorgelegte Schutz- und Hygienekonzept orientiert sich an der bayerischen Hygieneverordnung zur Beschränkung von sozialen Kontakten und des Betriebs von Einrichtungen und von Angeboten aufgrund der Corona-Pandemie.

Es gilt für die Durchführung der Veranstaltung Praxisforum Geothermie.Bayern im

Bürgerhaus der Gemeinde Pullach i. Isartal

Heilmannstraße 2

82049 Pullach i. Isartal

Über die Hygienemaßnahmen werden alle Teilnehmenden sowie die Referenten im Vorfeld und auch vor Ort nachweislich informiert. Des Weiteren werden die persönlichen Daten der Teilnehmenden mit einem Meldeformular gesammelt und vorübergehend gespeichert. Außerdem empfehlen wir den Teilnehmenden die Nutzung der Corona-Warn-App.



Personen mit einer Symptomatik, die auf eine COVID-19-Erkrankung hindeutet, dürfen an der Veranstaltung nicht teilnehmen. Teilnehmende, die in Risiko-Gebieten - nach der Definition des Robert-Koch-Institut (RKI) - waren, können nur teilnehmen, wenn sie einen negativen COVID-19 Test vorlegen. Positiv getestete Personen dürfen an der Veranstaltung nicht teilnehmen. Der Verdacht einer Erkrankung und das Auftreten von COVID-19-Fällen in Verbindung mit der Veranstaltung Praxisforum Geothermie.Bayern werden dem Gesundheitsamt gemeldet und alle Teilnehmenden unverzüglich informiert. Nach vier Wochen werden die gespeicherten Daten vernichtet.



Allgemeines Verhalten:

- Verzicht auf Händeschütteln
- Einhalten der Husten- und Niesetikette
- Gründliche Händehygiene



Anmeldung, Registrierung und Platzvergabe:

- Eine Anmeldung ist nur online möglich.
- Die Teilnehmenden können unter Angabe ihrer Kontaktdaten die gewünschte Anzahl der Plätze und Kategorie (Vorne, Mitte, Hinten) bestellen.
- Die Veranstaltungsmappe und die desinfizierten Namensschilder werden auf den Stühlen für die jeweilige Person bereitgestellt.



Hygienemaßnahmen während der Veranstaltung:

- Ausreichende Desinfektionsmittelspender werden im Gebäude zur Handdesinfektion bereitgestellt.
- Die Teilnehmenden werden durch Aushänge von Anleitungen zur Handhygiene informiert.



- Die Türklinken und Handläufe werden mehrmals gereinigt und desinfiziert.
- Die Teilnehmenden werden bei der Nutzung der Toiletten um die Einhaltung der Abstandsregelungen gebeten.



Sicherheitsabstand:

- Getrennter Ein- und Ausgang im Empfangsbereich sowie „Einbahnstraßenverkehr“ im Veranstaltungsraum sind zu beachten.
- Durch Bodenmarkierungen im Eingangs-, Empfangs- und Veranstaltungsbereich wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern sichergestellt und die Teilnehmenden werden auf das Einhalten des Mindestabstandes hingewiesen.
- Während der Veranstaltung ist die feste Sitzordnung einzuhalten.



Maskenpflicht:

- Für den Aufenthalt außerhalb des Sitzplatzes im Tagungsraum bzw. Foyer besteht Maskenpflicht.
- Für Teilnehmende ohne Maske werden Einweg-Masken und auch Einweghandschuhe kostenfrei zur Verfügung gestellt.



Tagungsbetrieb:

- Die maximal mögliche Teilnehmerzahl beträgt unter Einhaltung der Abstandsregelung aktuell 50 Personen.
- Schutz- und Hygienekonzepte werden vor der Veranstaltung an alle Teilnehmer per E-Mail zugesandt.
- Für die Nachverfolgung der Kontaktpersonen wird die Sitzordnung schriftlich durch die Seminarleitung dokumentiert.



- Mikrofone für die Referenten und die Handmikrofone für Fragestellungen der Teilnehmenden werden regelmäßig desinfiziert.
- Die Tagungsräume werden regelmäßig gelüftet. Das Bürgerhaus verfügt über eine Lüftungsanlage, über Bühnenklappen sowie über Deckenklappen im Foyer. Über diese Anlagen wird regelmäßig gelüftet, Frischluftzufuhr und Luftaustausch sind somit gewährleistet.



Catering:

- Ein Bewirtungskonzept für das Mittagessen und die Kaffeepausen, das den vorgeschriebenen Hygienestandards entspricht, ist vorhanden.
- Die Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzept wird durch das Cateringunternehmen sichergestellt.