



Schutzkonzept für die Hochzeitsausstellung Böschhof  
basierend auf den Vorgaben vom Bundesamt für Gesundheit (BAG)

# SCHUTZKONZEPT HOCHZEITSAUSSTELLUNG BÖSCHHOF WEDDING #INSPIRATIONNIGHT 7./8. NOVEMBER 2020

---

Version 1.0 / 25. September 2020

## **EINLEITUNG**

Nachfolgendes Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben für die Durchführung der Hochzeitsausstellung Böschhof erfüllt werden müssen. Die Vorgaben richten sich an die Betreiber von Einrichtungen, Aussteller und Organisatoren der Veranstaltung. Sie dienen der Festlegung von Schutzmassnahmen, die umgesetzt werden müssen.

## **ZIEL DIESER MASSNAHMEN**

Das Ziel der Massnahmen ist es, einerseits Mitarbeitende und Organisatoren sowie andererseits die Gäste der Veranstaltung vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu schützen. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen, sowohl Arbeitnehmende wie auch Gäste.

## **GESETZLICHE GRUNDLAGEN**

COVID-19-Verordnung 2 (818.101.24), Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnungen

## **SCHUTZKONZEPT GRUNDREGELN**

---

Das Schutzkonzept von Simi's Event GmbH stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen. Simi's Event GmbH ist als Veranstalter für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich:

1. Alle Personen, die in der Veranstaltungsorganisation und -durchführung involviert sind, reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Präsenzlisten der Teilnehmenden/Besuchenden/Gäste werden geführt. Darin werden Name, Telefonnummer – falls vorhanden – die E-Mail-Adresse festgehalten. Die Veranstalter wird die entsprechende Liste während 14 Tagen aufbewahren,
3. Der Personenfluss (z. B. Eintritt und Betreten der Säle) wird mit einem Rundgang in eine Richtung geleitet (kein Rücklauf).

4. Der Personenfluss (z. B. beim Betreten und Verlassen der Zuschauer- bzw. Aufenthaltsräume) wird zudem so gelenkt, dass die Distanz von 1.5 Metern zwischen den Teilnehmenden/Besuchenden/Gästen eingehalten werden kann.
5. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeiter durch Verkürzung der Kontaktdauer und/ oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
6. Die bedarfsgerechte Reinigung von Oberflächen wird vorgenommen.
7. Ein angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen wird umgesetzt.

## 1. HÄNDEHYGIENE / SCHUTZMASKEN

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen
Es besteht eine Maskentragepflicht (chirurgische Masken, OP-Masken oder Gesichtsvisionen) für arbeitendes Personal, Aussteller und Messebesucher.
Entsprechende Schutzmasken werden im Eingangs- und Ausgangsbereich für Teilnehmende/Besuchende/Gäste abgegeben.
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste können sich bei Betreten der Veranstaltungsorte die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren.
Alle Mitwirkenden einer Veranstaltung waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
Vor folgenden Arbeiten im Bereich Veranstaltungsgastronomie sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

## 2. ABSTAND HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten wenn möglich 1.5 Meter Abstand zueinander.

Massnahmen
Der Veranstalter orientiert sich an den vom BAG empfohlenen Schutzmassnahmen. Der Personenabstand muss gemäss den aktuellen BAG-Vorgaben eingehalten werden. Siehe <a href="#">FAQ BAG</a> .
Raum- und Bühnenmasse sind auf ausreichende Sicherheitsabstände zu planen und zu prüfen. Stell- und Fluchtpläne sowie Laufwege sind mit ausreichenden Abständen konzipiert.
Das Bestuhlungs- und Raumkonzept (Restaurations- und Bühnenbereich) ist so eingerichtet, dass der aktuell gültige Abstand gemäss BAG eingehalten werden kann. Siehe <a href="#">BAG</a> sowie <a href="#">Schutzmassnahmenkonzept Gastrosuisse</a> .
Bodenmarkierungen, die dabei helfen die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken, sind vorgesehen.
Es ist sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern auch in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

## REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

### Massnahmen

Sämtliche Flächen mit welchen Besucher, Teilnehmer, Dienstleister und Mitarbeiter in Kontakt kommen, werden regelmässig mit geeigneten Mitteln desinfiziert. Dies beinhaltet u.a.: WC-Anlagen, Türgriffe/Handläufe, Tasten (Lift/Kassen), häufig genutzte Oberflächen (Möbiliar, Tische, Tresen).

Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.

Ausreichend Reinigungspersonal für die Umsetzung der definierten Hygienemassnahmen ist vorgesehen.

Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt.

Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) wird vor dem Einsatz möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

## 3. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen sicherstellen.

### Massnahmen

Besucher welche gemäss Definition des BAG der Risikogruppe angehören oder COVID-19 Symptome aufweisen, werden vor der Veranstaltung angehalten, fern zu bleiben.

## 4. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

---

### Massnahmen

Kranke im Unternehmen sind mit Hygienemaske nach Hause zu schicken und zu informieren, die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [BAG Isolation und Quarantäne](#)).

## 5. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

---

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

### Massnahmen

Helpdesks und Infopoints an denen mit Gästekontakt zu rechnen ist, sind mit geeigneten Schutzwänden (Plexiglas) versehen.

Künstlern, Moderatoren, Musiker, Talkgäste, etc. werden separate und gekennzeichnete Garderobenräume zugewiesen.

Beim Eindecken von Geschirr, Besteck und Gläsern sind ein Mund-Nasen-Schutz sowie Handschuhe zu tragen. Offene Besteckkästen sind nicht erlaubt.

## 6. INFORMATION

---

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen.

### Massnahmen

Bei Einsatz von Taxi- und Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten und Mindestabstände basierend auf den Schutzkonzepten der Transportgesellschaften zwingend einzuhalten.

Das Anbringen von Plakaten mit Verhaltensrichtlinien zu Covid-19 mittels Hinweisschildern zur Sensibilisierung der Teilnehmer ist vorgesehen.

Der jeweilige Arbeitgeber informiert Mitarbeiter schriftlich und spezifisch über die geltenden Vorschriften, welche von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase von Veranstaltungen eingehalten werden müssen.

## 7. MANAGEMENT

---

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

### Massnahmen

Die Zutrittskontrolle und Vollregistration ist sichergestellt. Ein- und Ausgangszonen sind getrennt voneinander und entsprechend gekennzeichnet. Warte- und Transferzonen mit Abstandsmarkierungen vor den Zutritten sind sichergestellt.

## ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

---

### Massnahmen

Um mögliche Ansteckungsketten zurückverfolgen zu können, wird eine Vollregistration von Besuchenden, Teilnehmenden, Dienstleistenden und Mitarbeitenden durchgeführt. Grundsätzlich werden alle relevanten Daten bis 14 Tage nach der Veranstaltung archiviert und den Behörden bei Bedarf zur Verfügung gestellt.

Eine dem Raum angemessene Lüftung des gesamten Veranstaltungsortes ist gewährleistet.

Ausreichend dimensionierten Aufenthalts-, Bewegungs- und Sonderflächen (inkl. Raucherbereichen) sind angedacht.

Türen werden, soweit zulässig, in allen Bereichen offen gelassen werden (Eingangstüren, Durchgangstüren, WC-Haupttüren, etc.). Ausnahmen: Räume mit elektronisch gesteuerten Türen.

Nahbegegnungen werden auf das Minimum zu reduziert (Podium, Bühnenkünstler, Moderatoren, Technikpersonal).

Wartezonen mit Abstandsmarkierungen vor dem Ausgabebereich sind den aktuell gültigen Abstand gemäss BAG sichergestellt.

Die Veranstaltungsgastronomie orientiert sich und setzt wo möglich das bestehende Hygiene- und Schutzmassnahmenkonzept der GastroSuisse um.

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt:  Ja  Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_