

# Präventionskonzept

Bitte führen Sie folgende Punkte in Ihrem Präventionskonzept aus:

## 1. Einlasssituation

- Wie wird die Kontrolle der erforderlichen Nachweise (Test, Genesung, etc.) durchgeführt → Anstellsysteme, Anzahl Ordner?
- Wie erfolgt die Registrierung aller BesucherInnen?
- Sind Abstandsmarkierungen unter Berücksichtigung der benötigten Fläche je Person angebracht?

## 2. Auslasssituation

- Dimensionierung der Abstromwege
- Organisatorische Maßnahmen zur Entzerrung des BesucherInnenabstroms

## 3. Regelung der Besucherströme

Wie wird der 2-Meter-Abstand bei

- Ein- und Ausgängen
- Toiletten
- Buffet/Catering eingehalten?

## 4. Gastronomie

- Gibt es einen Gastronomie-Bereich? Wenn ja → Was wird angeboten und wie? (Selbstbedienung, Bedienung)
- Beschreibung der Ausgabe und Konsumationsstellen

## 5. Sitzanordnung (Plan)

- Sitzplätze – Abstand
- Schachbrettmuster?

## 6. Vorgehen bei Auftreten von Symptomen und im Verdachtsfall

- Welcher Raum kann für eine allfällige Absonderung eines Besuchers/einer Besucherin zur Verfügung gestellt werden?
- Maßnahmen bei Auftreten einer COVID-19-Infektion/ eines COVID-19-Verdachtsfalls → Beschreibung der Abläufe und der Kommunikations- und Informationswege

## 7. Ordner/Sicherheitspersonal

- Wie viele?
- Schulungen (Covid-19-relevante Fragestellungen, wie erfolgt die Schulung)

## 8. Hygienemaßnahmen

- Beschreibung der allgemeinen (Maske, Händewaschen) und spezifischen (Desinfektion, Abfall, Reinigung) Hygienemaßnahmen
- Wie erfolgt die Kontrolle dieser Maßnahmen (im Speziellen das permanente Tragen der FFP2 Maske?)
- Hygienemaßnahmen bei Sanitäreinrichtungen
- Hygienemittel
- Hygienepläne (z.B. Reinigungsplan/Intervalle)

**9. Kommunikation und Information**

- Wie werden die BesucherInnen auf Covid-19-relevante Informationen aufmerksam gemacht (Ticket, Aushänge, Sprachdurchsagen, etc...)?