



## BACK TO LIVE – UPDATE 6. JANUAR 2021

---

**Das Verbot wurde bis zum 31. Januar 2021 verlängert.  
WIR SIND WEITERHIN FÜR SIE ERREICHBAR!**

**Damit im Anschluss Ihre Veranstaltung den Hygienevorgaben entspricht, haben wir Ihnen die wichtigsten Punkte aufgeführt, die jetzt zu beachten sind.**

**Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer nächsten Veranstaltung und sind bei Fragen oder Wünschen für Sie da. Ihr Team von FPS Catering**

---



- **Mindestabstand 1,5 Meter:** Persönliche Nahkontakte vermeiden.
- **Hygieneregeln einhalten:** Gründliches Waschen der Hände mit Wasser und Seife, Hust- und Niesetikette einhalten z. B. Husten, Niesen in die Ellenbeuge.
- **Hygieneartikel zur Verfügung stellen:** An sämtlichen Zu- und Ausgängen des Veranstaltungsortes sind Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar zu installieren. Darüber hinaus ist individuell mind. ein Spender pro 50 Besucher an neuralgischen Stellen innerhalb des Veranstaltungsortes vorzuhalten. In den Toilettenanlagen sind ebenfalls ausreichend Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen.
- **Mund-Nasen Bedeckung:** Sollte in einer Situation die Gefahr drohen, dass die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können, ist von allen anwesenden Personen umgehend der mitgeführte Mund-Nasen-Schutz anzulegen. Grundsätzlich müssen alle involvierten und anwesenden Personen ihren Mund-Nasen-Schutz bei sich führen und im Störfall (z. B. bei Evakuierung, Brandfall etc.) den Aufforderungen des anwesenden Ordnungspersonals folgen. Der Veranstalter muss zusätzlich ausreichend Mund-Nasen-Schutz vorhalten und bei individuellem Bedarf ausgeben.
- **Desinfektionsmaßnahmen der anwesenden Personen bei Zutritt zum Veranstaltungsort:** Alle Mitarbeiter desinfizieren sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Veranstaltungsbesucher desinfizieren sich im Rahmen der Registrierung die Hände. Regelmäßige Desinfektion von Handkontaktflächen wie Türklinken, Handläufe, Tische, Tresen, Toiletten insbesondere Toilettenspülung, Wasserhähne etc.. Zusätzlich ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, aus dem klar hervorgeht, welche Oberflächen von welchem zuständigen Personal wie häufig und womit gereinigt bzw. desinfiziert wurden. Türen zu den jeweiligen Räumlichkeiten innerhalb des Veranstaltungsortes sind, soweit zulässig, offen zu halten (ausgenommen Räume mit elektronisch gesteuerten Türen), sodass eine Virusübertragung über die Türklinken vermieden werden kann.

- **Sanitäranlagen:** Der Zugang zu Sanitäranlagen muss durch Personal und/oder Einrichtungen (z. B. Bodenmarkierungen, Schranken- oder Ampelsysteme) derart gesteuert werden, sodass der Mindestabstand von 1,5 m innerhalb der Sanitäranlagen jederzeit gewährleistet werden kann. Innerhalb der Sanitäranlagen sind WC-Kabinen, Urinale und Waschbecken derart zu reduzieren, dass der Mindestabstand ebenfalls gewährleistet werden kann.
- **Regelmäßiges intensives Lüften:** Eine dem Raum angemessene Lüftung des gesamten Veranstaltungsortes ist zu gewährleisten. Besonders bei niedrigeren und kleineren Räumen ist für eine ausreichende und regelmäßige Durchlüftung zu sorgen.
- **Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe:** Es sind geeignete Methoden zur Zugangssteuerung durch Ordnungspersonal und/oder Einrichtungen (z. B. Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzelungssysteme, Ampelsysteme) vorzuhalten, um den Mindestabstand von 1,5 m zu jeder Zeit zu gewährleisten.
- **Ein- und Ausgangssituation zum Veranstaltungsort:** Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort sind getrennt voneinander vorzusehen und ausreichend zu kennzeichnen. Ausreichend große Wartebereiche zum Einhalten der Mindestabstände sind vorzusehen. Beim Ein- und Auslass sind die Mindestabstände zu jeder Zeit zu gewährleisten. Ein Regenschutz in Außenbereichen muss gewährleistet werden.
- **Erfassung der Teilnehmergruppen:** Um mögliche Infektionsketten nachverfolgen und eingrenzen zu können, ist es erforderlich, dass alle Teilnehmer und Besucher bekannt und elektronisch mit Ihren Kontaktdaten erfasst sind. Das Betreten und Verlassen des Veranstaltungsortes muss elektronisch erfasst und dokumentiert werden. Diese Daten sind im Nachgang bei begründetem Bedarf und Einhaltung des Datenschutzes den Gesundheitsbehörden zugänglich zu machen.  
Während der gesamten Dauer der Veranstaltung muss sichergestellt werden, dass keine unbefugten Personen das Gelände der Veranstaltung betreten können.
- **Vortrags- und Cateringbereiche:** Zusätzlich zu geeigneten Bestuhlungsplänen ist in Bereichen, in denen es zu Schlangenbildungen kommen kann (z. B. Zugang zu Vortrag oder Cateringstation) durch Personal und Einrichtungen (z. B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) der Mindestabstand zu gewährleisten und zu kontrollieren.
- **Speisen und Getränke:** Speisen und Getränke werden vorportioniert und verschlossen angeboten. Bei offenen Speisen sind Spuckschutzwände einzusetzen, der Mund-Nasen-Schutz anzuwenden sowie Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten. Ansonsten ist nur die Ausgabe versiegelter Speisen möglich.
- **Einhaltung der Abstandsregeln während des Essens:** Es sind dezentrale Ausgabestellen einzuplanen, um einer zu hohen Personendichte entgegenzuwirken. Die Bestuhlung ist derart auszuführen, dass während des Essens der Mindestabstand gewährleistet ist. Selbstbedienungsstationen sind nur für einzeln verpackte Geschirr- und Besteckteile zulässig.

