

Hygiene- und Sicherheitskonzept 35. Sachverständigentag im Dorint Hotel Potsdam

Allgemeine Hygienemaßnahmen

- Die Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zu Hygienemaßnahmen sind zu beachten.
- Die Veranstaltungsräume verfügen über eine permanent eingeschaltete Lüftungsanlage. In regelmäßigen Abständen finden Lüftungspausen statt.
- Stark frequentierte Bereiche wie öffentliche Toiletten, Aufzüge, Treppenhandläufe, Türen, Sitzmöbel, Koffertwagen, Parkautomat (wo vorhanden) werden stündlich desinfiziert.
- In allen öffentlichen Bereichen stehen Desinfektionsspender und die Hygieneregeln hängen aus.
- Eingangstüren werden offengehalten (Bewegung der Luftmenge und kontaktloser Zutritt).
- Transparente Trennwände aus Glas und Kunststoff kommen an Orten zum Einsatz, an denen Dienstleister sowie Gäste Abstände nicht zuverlässig einhalten können.
- In der Ausstellung (Foyer) herrscht ein Einbahnstraßensystem. Dieses ist entsprechend gekennzeichnet.

3G-Regel – geimpft, genesen oder getestet

Aktuell gilt am Veranstaltungsort Potsdam die 3G-Regel. Das bedeutet, dass Zugang zum Hotel und zur Veranstaltung **NUR** für geimpfte, genesene und getestete Personen (offizieller negativer Coronatest/ nicht älter als 24h) gewährt werden darf.

Die Einhaltung der 3G-Regel ist zweimal zu überprüfen: Zum einen durch das Hotel beim Einchecken etwaiger Übernachtungsgäste. Zum anderen durch den Veranstalter bei der Registrierung zur Veranstaltung.

Prüf- und Dokumentationspflicht des Veranstalters

Es ist erforderlich, dass sich alle Teilnehmer (inkl. Gäste, Referenten und Aussteller) mit ihren privaten Kontaktdaten (Telefon- bzw. Handynummer) registrieren. Dabei ist auch der 3G-Status anzugeben und gegenzuzeichnen.

Um die Wartezeit bei der Registrierung zu reduzieren, haben alle o.g. Teilnehmer die Möglichkeit, diese Informationen vorab per Mail (veranstaltungen@bvsk.de) mitzuteilen.

Teststation

Es befindet sich eine vom BVSK organisierte Corona Teststation im Innenhof des Hotels, an der Sie sich kostenfrei testen lassen können. Bitte lassen Sie sich an jedem Veranstaltungstag rechtzeitig (min. 30 Minuten vor Beginn der Veranstaltung) testen. Das Testergebnis wird bei der Anmeldung benötigt.

Öffnungszeiten Teststation:

Donnerstag, 28.10.2021	09:30 – 12:30 Uhr 17:30 – 20:30 Uhr
Freitag, 29.10.2021	07:00 – 09:00 Uhr
Samstag, 30.10.2021	07:00 – 09:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass der Test am Freitag (29.10.2021) vor Beginn der Veranstaltung erfolgen muss, damit er für den gesamten Sachverständigentag und auch für den Rustikalen Festabend noch gültig ist. Sollte Ihre Begleitperson für die Abendveranstaltung gleichermaßen einen Test benötigen, kann sie sich ebenfalls in der Zeit von 07:00 bis 09:00 Uhr kostenlos testen lassen.

Maskenpflicht

Diese gilt in allen öffentlichen Räumen des Hotels (d.h. außerhalb des eigenen Zimmers). Eine Ausnahme besteht, wenn man im Veranstaltungsraum seinen Platz eingenommen hat sowie während der Einnahme der Mahlzeiten am Platz. Jeder Teilnehmer erhält bei der Anmeldung für jeden Veranstaltungstag zwei Masken.

Abstandsregeln

Bei der Bestuhlung und der Anordnung der Tische werden die geltenden Abstandsregeln mindestens eingehalten. Nachdem zunächst eine freie Platzwahl möglich ist, ist man dann später angehalten, die ursprünglich gewählten Plätze wieder einzunehmen. Dies gilt auch für die Abendveranstaltungen.

Technik

Jeder Redner hat ein eigenes Mikrofon. Ansteckmikrofone werden durch den Redner selbst angelegt.

Ausstellung

Am Messestand obliegt die gewissenhafte Einhaltung des Hygiene- und Schutzkonzeptes dem Standpersonal. Es muss eine verantwortliche und jederzeit ansprechbare Person mit mobilen Kontaktdaten an die Veranstaltungsleitung benannt werden.

Catering

Der Verzehr von Speisen und Getränken während der Pausen ist nur an einem Sitzplatz (z.B. im Tagungsraum oder im Restaurantbereich) möglich. Die Einhaltung der jeweils geltenden Regeln zum Catering wird durch eine räumliche Entzerrung des gastronomischen Angebots durch mehrere Stationen und bedienendes Personal unterstützt. Bei der Ausgabe von Lebensmitteln hält das Catering die vorgeschriebenen Hygieneregeln ein. Besteck wird kontaktlos übergeben.