

Hygienekonzept Teilnehmer

Der Schutz unserer Teilnehmer, Partner und Mitarbeiter hat oberste Priorität.

Wir sind uns unserer Verantwortung als Veranstalter bewusst und arbeiten deshalb gemeinsam mit unseren Partnern in den Veranstaltungsstätten an Lösungen, welche auf den Empfehlungen des Robert Koch-Instituts sowie auf der aktuell geltenden regionalen Corona-Schutz-Verordnung basieren.

Unser Ziel ist es, Veranstaltungen unter den folgenden Rahmenbedingungen durchzuführen, die geeignet sind, teilnehmende Personen bestmöglich vor Infektionen zu schützen und das Infektionsrisiko insgesamt so gering wie möglich zu halten.

Jede Veranstaltung hat unterschiedliche Anforderungen, die mit den regionalen Gesundheitsbehörden abgestimmt, individuell berücksichtigt und mit entsprechenden Maßnahmen umgesetzt werden.

Unsere Hygiene- und Sicherheitskonzeptionen sind seit Beginn der Corona-Pandemie einsatzerprobt. Auf Grundlage unserer umfangreichen und praxisnahen Erfahrungen können wir Ihnen einen größtmöglich sicheren und unbesorgten Rahmen anbieten.

Die folgenden Hygienestandards geben einen kurzen Überblick über die wesentlichen Maßnahmen. Die detaillierten und für den Aussteller verbindlichen Anforderungen sind in unserem separaten Dokument „Hygienekonzept Aussteller“ nachzulesen.



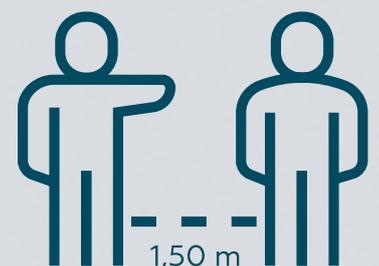
**Sicherstellung der
Kontaktnachverfolgung aller
Teilnehmer**

**Ausschluss der Teilnehmer
mit COVID-19-verdächtigen
Symptomen**



**Uneingeschränkte Maskenpflicht
in allen Veranstaltungsräumen
sowie in den Sanitärbereichen,
je nach Hygienekonzept keine
Maskenpflicht an den Plätzen**

**Einhaltung der Mindestabstands-
regelung in allen Bereichen der
Veranstaltungsstätte sowie
Festlegung der maximal zulässigen
Personenzahl für die Veranstaltung**





Sicherstellung der Reinigung und Desinfektion von allen Kontaktflächen und Gegenständen

Hinweis auf Handhygiene durch Aufsteller und Aushänge



Hinweis auf Einhalten der Husten-Nies-Etikette

Sicherstellung der Einhaltung der ordnungsgemäßen Raumbelüftung in den Veranstaltungsstätten





Sicherstellung der Hygiene-standards im Catering-Bereich

Benennung eines Hygienebeauftragten und Schulung unseres Personals



Bitte beachten Sie diese Vorgaben im gemeinsamen Interesse. Wir bitten um Ihr Verständnis und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Bei Rückfragen steht Ihnen gern Frau Ivette Wagner unter wagner@immocom.com zur Verfügung.

Unsere Veranstaltungen werden nach dem vom Gesundheitsamt bestätigten Hygienekonzept umgesetzt.

IMMOCOM

Events. Media. Agency.