

AXICA. HYGIENEMASSNAHMEN

MIT UNSEREN MASSNAHMEN GEWÄHRLEISTEN WIR SICHERE EVENTS MIT HOHEN HYGIENE-STANDARDS

- » Alle Beschäftigten mit Gastkontakt tragen während der Veranstaltung eine Mund-Nase-Bedeckung
- » Alle Beschäftigten reinigen und desinfizieren sich regelmäßig und in erhöhter Frequenz die Hände
- » Alle Beschäftigten werden regelmäßig in allen nötigen und zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen
- » Bodenmarkierungen im Eingangsbereich sichern die Abstandsregelungen
- » Einlass nur für registrierte Gäste – kontaktloses Registrierungssystem auf Anfrage buchbar
- » Auf Wunsch geben wir Mund-Nase-Bedeckungen und Desinfektionsmittel an Teilnehmende aus (zusätzliche Kosten für Artikel und Personal)
- » Metallgarderobenmarken sind durch Einwegmarken aus Papier ersetzt
- » Handdesinfektionsmittelspender befinden sich im Eingangsbereich, vor den Waschräumen und im Veranstaltungsbereich
- » Informationsschilder im Eingangsbereich sowie im Hauptveranstaltungsraum weisen auf Hygiene- und Verhaltensregeln hin
- » Häufige Kontaktflächen (Türklinken, Handläufe, Bedienknöpfe etc.), Oberflächen (Buffets, Bars, Stehtische etc.) und Waschräume werden nach einem Reinigungsplan regelmäßig gereinigt
- » Unsere Räume sind mit dem vorgegebenen Mindestabstand bestuhlt
- » Eine gute Durchlüftung der Veranstaltungsräume erfolgt durch eine leistungsstarke Lüftungsanlage, die zu 100% mit gefilterter Frischluft betrieben und CO₂-abhängig gesteuert wird. Eine manuelle Steigerung der Lüftungsleistung ist zu jeder Zeit möglich
- » Gern berät Sie unser Hygienebeauftragter beim Erstellen eines passgenauen Hygienekonzepts für Ihre Veranstaltung
- » Eine Schnellteststrecke vor Ihrer Veranstaltung organisieren wir gern – sprechen Sie uns an!



AXICA. HYGIENEMASSNAHMEN

- » Auf der Bewirtungsfläche werden die Stehtische mit großem Abstand weiträumig verteilt
- » Mehrere großzügig verteilte Speisen- und Getränkebuffets vermeiden Staus
- » Den Standards angepasstes Angebot wie z.B. vorportionierte Speisen in geschlossenen Gläsern mit Deckeln bieten einen sicheren Verzehr
- » Getränke werden zur Selbstbedienung in kl. Flaschen oder am Platz pro Person bereitgestellt
- » Das Besteck ist in Serviettentaschen einzeln verpackt
- » Zucker und Milch zum Kaffee werden als Portionsware bereitgestellt
- » Empfehlung: zum Ende der Veranstaltung weist die Moderation die Gäste auf ein geordnetes Verlassen des Gebäudes über beide Aufgänge (nach Sitzreihe) hin

FOLGENDE HINWEISE FÜR DIE VERANSTALTUNGSMODERATION

- » Abstandsregeln einhalten
- » Hinweis auf Toiletten sowohl im Forum als auch im Foyer
- » Hinweis auf Handdesinfektionsmittelpender auf den Veranstaltungsflächen
- » Gang in die Pause „reihenweise“ um Staus zu vermeiden (bspw. Reihe 1-3, 5min. später Reihe 4-6, usw.)
- » Mehrere Getränke- und Speisenausgaben im gesamten Cateringbereich
- » Verlassen des Gebäudes zum Veranstaltungsende „reihenweise“ (s.o.) um Staus zu vermeiden

