

Events
können wir.
Mit Sicherheit!

inRostock 

Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen



Für die Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen in den Räumlichkeiten der „inRostock GmbH“ ist die jeweils gültige Verordnung der Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern maßgeblich. Die Maßnahmen werden bei Bedarf angepasst.



Kartenverkauf und Kassenorganisation

Zur Reduzierung des Kartenkaufs vor Ort ist ein Online-Vorverkauf eingerichtet worden. Sowohl beim Vorverkauf als auch vor den Tageskassen werden die personenbezogenen Daten erfasst. Durch den Vorverkauf der Karten werden die Wartezeiten minimiert.

Abstandsregelungen



Zur Sicherung der vorgeschriebenen Abstände und dem Einhalten des Mindestabstands von 1,5 Metern wird eine Brutto-Nutzfläche von 10 m² pro Besucher in der Halle gerechnet. Die Ausstellungsbereiche sind durch die Nutzung der gesamten Hallenkapazität und des Freigeländes massiv vergrößert worden.

Hygieneregeln



Die kontaktlose Nutzung aller Anlagen, wo die Möglichkeit besteht, wird realisiert. Türen sind grundsätzlich geöffnet oder werden regelmäßig desinfiziert. In allen Zu- und Ausgangsbereichen, dem Cateringbereich und den sanitären Anlagen werden Desinfektionsanlagen zur Verfügung gestellt. Routinemäßige Reinigungen werden in ihrer Frequenz erhöht.

Maskenpflicht



Ein Mund-Nasen-Schutz muss von jedem im Innenbereich getragen werden. Ausnahme sind Aussteller und Personal, welche durch einen Niesschutz geschützt sind oder sich garantiert keine weitere Person in einem 1,5 Meter Umkreis befindet (z.B. Moderator). Für Besucher gilt eine dauerhafte Maskenpflicht.

Events
können wir.
Mit Sicherheit!



Sanitäre und haustechnische Anlagen



Bei allen Events wird eine erhöhte WC-Kapazität genutzt. In jeder WC-Anlage stehen Desinfektionsspender zur Verfügung. Durch erhöhte Reinigungszyklen und getrennte Zu- und Abluft wird das Infektionsrisiko verringert.

Informationen für Besucher, Aussteller und Personal



Auf dem gesamten Gelände werden Besucher, Aussteller und Personal durch Beschilderungen zur Einhaltung der geltenden Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen aufgefordert. Über Lautsprecher wird regelmäßig an die Einhaltung der Maßnahmen erinnert. Im Vorfeld können sich Besucher und Veranstalter über alle erforderlichen Coronamaßnahmen informieren.

Zusätzliche Dienstleistungen und Personalmaßnahmen



Zur Sicherstellung der Maßnahmen gibt es zusätzlich zum bekannten Eventteam weiteres Reinigungspersonal, Einlasspersonal und einen Coronabeauftragten. Durch die Erhebung von personenbezogenen Daten wird den Behörden ein reibungsloser Ablauf bei der Nachverfolgung von Infektionsketten ermöglicht. Für jede Veranstaltung wird eine Gefährdungskontrolle sowie ein Leitfaden für den eventuellen Abbruch, entwickelt.

Besondere Maßnahmen für Catering



Das Catering erfolgt nach Abstands- und Hygienevorgaben und so kontaktlos wie möglich. Die Speisekarte ist angepasst, um Wartezeiten zu vermeiden. Bei der Nutzung von Sitzplätzen werden die Daten erhoben und für eine Dauer von 4 Wochen aufbewahrt. Danach werden sie vernichtet.

Wenn Sie für Ihre Firma ein ausführliches Hygienekonzept benötigen, melden Sie sich gerne bei Ihrem Projektleiter.