

COVID-19 Präventionskonzept

gültig ab 16.04.2022

- Veranstaltungen für bis zu 500 Personen können ohne zusätzliche Maßnahmen durchgeführt werden.
- Für Veranstaltungen ab 500 Personen muss ein Präventionskonzept bei der zuständigen Behörde, Magistrat der Landeshauptstadt Linz, Abtlg. Veranstaltungen und Verkehrsrecht, vorgelegt und ein Covid-19-Beauftragter genannt werden.
- Nennung eines COVID-19-Beauftragten für jede Veranstaltung: COVID-19-Beauftragte/r kann ein Mitarbeiter der DCB nach absolvierter Schulung durch eine fachlich dazu berechnigte Organisation sein oder eine vom Veranstalter namhaft gemachte Person mit entsprechender Kenntnis der aktuellen Maßnahmen und des gültigen Präventionskonzepts.

Folgende MitarbeiterInnen haben die Ausbildung zum Covid-19-Beauftragten:

Klaus Steininger; klaus.steininger@design-center.at; 0732 6966 105

Martin Doblreiter; martin.doblreiter@design-center.at; 0732 6966 118

Ulrich Langhold; ulrich.langhold@design-center.at; 0732 6966 106

Maßnahme bei Covid-19 Verdachtsfällen:

- Stellt ein Teilnehmer Beschwerden, die auf das Coronavirus hindeuten, fest, muss diese Person sofort mit der österreichweiten Rufnummer 1450 Kontakt aufnehmen und die weitere Vorgangsweise besprechen. Zudem ist dieser Teilnehmer angehalten, die Veranstaltungsräumlichkeiten auf direktem Weg zu verlassen und den Heimweg unter Berücksichtigung möglichst geringer Kontakte mit weiteren Personen anzutreten.
- Unterstützend zur Früherkennung ist im Eingangsbereich eine wärmeempfindliche Kamera aufgestellt, die die Oberflächentemperatur im Stirnbereich misst.

Hygienemaßnahmen im Rahmen des Präventionskonzepts:

- 2 x Handdesinfektionsspender bei Haupteingang, 1 x Handdesinfektionsspender in jeder Damen-, bzw. Herren-Toilettenanlage
- 1 x Handdesinfektionsspender bei Informationsschalter, bzw. Registrierungspult, oder eine entsprechende für jedermann zugängliche Stelle im Veranstaltungsbereich
- 1 x Handdesinfektionsspender an der Garderobe pro 300 erwartete Teilnehmer
- Regelmäßige Desinfektion durch Reinigungsfachpersonal der Türgriffe, Handläufe, Drucktasten bei Liften, Kassenautomaten, sowie etwaiger Kassenbereich und Informationsschalter. Desinfektionsintervall 60 Minuten.
- Der Informationsschalter und die Garderobe sind mit einer mechanischen Spuckschutzeinrichtung versehen.

- Maßnahmen im Cateringbereich: Buffets für Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen werden getrennt und je nach Personenzahl in mehrfacher Form eingerichtet. Die Zu- und Abgänge zu den Buffets werden mit einem Gästeleitsystem geleitet um Stausituationen zu vermeiden. Bei Ausgabestellen mit Bedienung durch einen Koch sind ein mechanischer Spuckschutz eingerichtet, die Köche dahinter arbeiten mit Mundnasenschutz und Einweghandschuhen. Das Servicepersonal ist angewiesen regelmäßig Handdesinfektion durchzuführen. Alle Oberflächen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Auf den Tischen werden Menagen (Salz, Pfeffer, Öl, ...) nicht eingestellt sondern nur auf Verlangen separat zum Gast gebracht.

MitarbeiterInnen, Mitwirkenden, ...

- Alle MitarbeiterInnen erhalten Information über Covid-19 Verhaltensmaßnahmen während der Veranstaltung, sowie Verhaltensmaßnahmen für den Fall eines Covid-19 Krankheitsfalls während einer Veranstaltung.

Sanitäre Einrichtungen

- Eine Reinigungskraft pro genutztem WC-Bereich ist einzusetzen, diese muss in der Lage sein, zumindest in 30 Minuten Abständen alle Berührungspunkte wie Türschnallen, Spültasten, Armaturen mit geeignetem Desinfektionsmittel zu reinigen.