

Einleitung

Das hier vorliegende Schutzkonzept für die Durchführung von Anlässen der MCH Messe Schweiz (Basel) AG sowie der MCH Messe Schweiz (Zürich) AG (nachfolgend MCH genannt) beschreibt, welche Vorgaben die MCH erfüllen muss, um die Durchführung von Veranstaltungen und Messen wieder aufnehmen zu können. Die Vorgaben richten sich an alle Mitarbeiter, Kunden, Partner, Lieferanten und Dienstleister, **die an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind**, welche von der MCH organisiert werden oder die in den Räumlichkeiten der MCH stattfinden. Sie dienen der Festlegung von Schutzmassnahmen, die im Einflussbereich der MCH liegen.

Um ihre Mitarbeiter auch ausserhalb der Durchführung von Anlässen zu schützen, hat die MCH das MCH CoVid19 Schutzkonzept für Mitarbeiter¹ erarbeitet. Dieses gilt zusätzlich zum vorliegenden Schutzkonzept.

Ziel der Massnahmen

Das Ziel sämtlicher in diesem Konzept zusammengefassten Massnahmen ist es, alle Mitarbeiter¹, Kunden², Partner, Lieferanten und Dienstleister, welche an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind, vor einer Ansteckung mit dem neuen Coronavirus zu schützen. Ebenso dient es dem Schutz der Besucherinnen und Besucher. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei dem Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Gesetzliche Grundlagen

Das vorliegende Schutzkonzept wurde unter Einhaltung der COVID-19 Verordnung 2 (818.101.24) sowie des Arbeitsgesetzes (SR 822.11) und dessen Verordnungen erstellt.

Einsatz des Schutzkonzepts

Das vorliegende Schutzkonzept dient als Vorlage für individuelle, anlassspezifische Schutzkonzepte gegen COVID-19.

Für jeden Anlass ist zwingend ein spezifisches Schutzkonzept zu erstellen und zur Genehmigung frühzeitig einzureichen. Wird dies nicht in anderer Form gemacht, kann dieses Konzept als Checkliste für die Umsetzungen hergenommen werden.

Verantwortlichkeiten

- Für die Umsetzung und Kontrolle der Gebäude- und Mitarbeitersicherheit MCH, sowie die Genehmigung und Kontrolle des Schutzkonzepts für die Durchführung von Anlässen: Sicherheitsbeauftragter (SIBE) der MCH.
- Für die Ausarbeitung, Umsetzung, sowie Kommunikation des Schutzkonzepts an Kunden, Partner, Lieferanten, Besucher und Aussteller: Der jeweilige Messeleiter/Projektleiter der MCH, allein oder in Zusammenarbeit mit dem Mieter der Gebäude/Drittveranstalter, nachfolgend "Veranstalter"

¹Mitarbeiter; beinhaltet sämtliche Mitarbeitende einer Gesellschaft der MCH Group AG in der Schweiz. Dies schliesst festangestellte, temporäre Mitarbeiter sowie Aushilfen und von der MCH mandatierte Auftragnehmer mit ein.

²Kunden sind Aussteller die an einer Messe, die durch die MCH durchgeführt wird, teilnehmen; sowie Veranstalter die die Räumlichkeiten der MCH für einen eigenen Anlass benutzen. Die Kunden, Partner, Lieferanten und Dienstleister der Veranstalter sind gleichermaßen durch das Schutzkonzept, welches durch den Veranstalter in Zusammenarbeit mit MCH erstellt wird, zu berücksichtigen.

Massnahmen zur Reduktion der Verbreitung des neuen Coronavirus

Übertragung des neuen Coronavirus

Die drei **Hauptübertragungswege** des neuen Coronavirus (SARS CoV 2) sind:

- **Enger Kontakt:** Wenn man zu einer erkrankten Person weniger als zwei Meter Abstand hält.
- **Tröpfchen:** Nieset oder hustet eine erkrankte Person, können die Viren direkt auf die Schleimhäute von Nase, Mund oder Augen eines anderen Menschen gelangen.
- **Hände:** Ansteckende Tröpfchen gelangen beim Husten, Niesen oder Berühren der Schleimhäute auf die Hände. Von da aus werden die Viren auf Oberflächen übertragen. Eine andere Person kann die Viren von da aus wiederum auf ihre Hände übertragen und sich durch Berührung von Mund, Nase oder Augen anstecken.

Sämtliche Massnahmen zur Reduktion der Verbreitung des neuen Coronavirus beruhen auf den oben genannten Hauptübertragungswegen.

Die Übertragung durch engeren Kontakt, sowie die Übertragung durch Tröpfchen, können durch die Einhaltung eines Mindestabstands von zwei Metern oder den Einsatz von physische Barrieren verhindert werden. Um die Übertragung über die Hände zu vermeiden, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene durch alle Personen sowie die Reinigung häufig berührter Oberflächen wichtig.

Distanz halten und Hygienemassnahmen befolgen

Infizierte Personen können vor, während und nach Auftreten von COVID-19-Symptomen ansteckend sein. Daher müssen sich auch Personen ohne Symptome so verhalten, als wären sie ansteckend (Distanz zu anderen Menschen wahren). Dafür sind die Hygiene- und Verhaltensregeln des BAG der Kampagne «So schützen wir uns» unbedingt einzuhalten.

Besonders gefährdete Personen schützen

Personen über 65 Jahren oder mit schweren chronischen Erkrankungen (s. COVID-19 Verordnung 2) gelten als besonders gefährdet, einen schweren Krankheitsverlauf zu erleiden. Bei besonders gefährdeten Personen müssen deshalb zusätzliche Massnahmen ergriffen werden, damit sie sich nicht anstecken. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden³ ist in der COVID-19 Verordnung 2 ausführlich geregelt. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.bag-coronavirus.ch.

Soziale und berufliche Absonderung von Erkrankten und von Personen, die engen Kontakt zu Erkrankten hatten

Es muss verhindert werden, dass erkrankte Personen andere Menschen anstecken. Erkrankte Personen sollen zu Hause bleiben und sich in Selbst-Isolation und Selbst-Quarantäne begeben (vgl. www.bag.admin.ch/selbstisolation). Müssen Sie das Haus dennoch verlassen, müssen sie eine Hygienemaske (chirurgische Maske / OP-Maske) tragen. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit der übrigen Mitarbeitenden allen Beschäftigten zu ermöglichen, diese Anweisungen des BAG einzuhalten.

³Für Mitarbeitende der MCH gilt ebenso das MCH CoVid-19 Schutzkonzept zu berücksichtigen. Mitarbeiter sowie Aushilfen und von der MCH mandatierte Auftragnehmer mit ein.

Schutzmassnahmen

Alle Schutzmassnahmen zielen darauf ab, die Übertragung des Virus zu verhindern. Bei den Massnahmen sind der Stand von Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen. Die Massnahmen sind so zu planen, dass Technik, Arbeitsorganisation, sonstige Arbeitsbedingungen, soziale Beziehungen und Einfluss der Umwelt auf den Arbeitsplatz sachgerecht miteinander verknüpft werden. Zuerst gilt es, technische und organisatorische Schutzmassnahmen zu treffen.

Die persönlichen Schutzmassnahmen sind nachrangig. Für besonders gefährdete Mitarbeitende sind zusätzliche Massnahmen zu treffen. Alle betroffenen Personen müssen zu den Schutzmassnahmen die notwendigen Anweisungen erhalten.

Das Schutzziel am Arbeitsplatz ist ebenfalls die Reduktion einer Übertragung des neuen Coronavirus durch Distanzhalten, Sauberkeit, Reinigung von Oberflächen und Händehygiene.

«STOP Prinzip»

Das STOP Prinzip erläutert die Reihenfolge der Ergreifung von Schutzmassnahmen:

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z. B. Homeoffice).
T	T sind technische Massnahmen (z. B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze).
O	O sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken /OP-Masken)

Persönliche Schutzmassnahmen

Persönliche Schutzmassnahmen sollen nur eingesetzt werden, wenn andere Massnahmen nicht möglich sind und eine adäquate Schutzausrüstung (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken)) verfügbar ist. Sie sind weniger effizient als die Substitution und technische oder organisatorische Massnahmen.

Mitarbeitende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein. Wenn dies nicht der Fall ist, führt eine Schutzausrüstung möglicherweise zu einem falschen Sicherheitsgefühl und grundlegende, wirksame Massnahmen (Abstand halten, Hände waschen) werden vernachlässigt.

Grundregeln

Das Schutzkonzept für die Durchführung von Anlässen muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. MCH und der Veranstalter sind für die Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

Die folgenden Punkte sind die Grundsätze für den Schutz aller, die an der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen beteiligt sind:

1. Alle Personen im Unternehmen und an Anlässen reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Alle Personen halten 2m Abstand zueinander.
3. Oberflächen und Gegenständen werden nach Gebrauch bedarfsgerecht und regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
4. Gefährdete Personen werden angemessen geschützt.
5. Kranke werden nach Hause geschickt und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Spezifischen Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz zu gewährleisten (durch Erstellung der anlassspezifischen Schutzkonzepten).
7. Die betroffenen Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert.
8. Die Vorgaben werden im Management umgesetzt, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

1 Händehygiene

Die regelmässige Händehygiene aller Beteiligten muss gewährleistet sein.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Händewaschen Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife: <ul style="list-style-type: none"> • bei Ankunft am Arbeitsplatz • vor und nach dem persönlichen Kontakt mit Kunden • vor und nach Pausen • regelmässig dazwischen Die Kunden, Besucher, Partner, Aussteller, Lieferanten waschen sich die Hände mit Wasser und Seife beim Betreten der Räumlichkeiten und während dem Tag durch. Wo dies nicht möglich ist, muss eine Handdesinfektion erfolgen.	Kein Händeschütteln! Waschgelegenheiten mit Wasser und Seife sind vorhanden. Fehlen diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
	Aufstellen von Händedesinfektionsstationen (pro 50 Personen 1 Ständer) <ul style="list-style-type: none"> • in den Eingangsbereichen • vor Rolltreppen • bei Liften • bei den Toilettenanlagen • bei den Treppenhäusern • zusätzlich an neuralgischen Stellen je nach Raum/ Hallennutzung 	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Keine Abgabe von Infomaterial in Papierform (Prospekte, Flyer etc.)	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	MCH
	Laminierte Gegenstände müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	MCH
	Auf Exponate zum Anfassen und Touchscreens ist zu verzichten. Wenn diese doch eingesetzt werden, müssen sie nach jedem Gebrauch gereinigt oder desinfiziert werden.				Ja	MCH/ Veranstalter	Aussteller	Aussteller
Barrierefreies Fortbewegen	Türen wo zulässig und möglich offenlassen, auch zu Lagerräumen.	x	x	x	Nein	MCH	MCH	MCH

2 Distanz halten

Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen, Anzahl Personen begrenzen.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Sicherstellung der 4m2 Regel pro Person bei Auf- und Abbau	Falls nötig längere Auf- und Abbaueiten einplanen. Koordination der Teams (Techniker, Raumbewirtschafter, Standbauer etc.). Auf möglichst geringe Durchmischung der Teams achten.	x		x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
Alle Personen halten 2 Meter Distanz zueinander.	Anbringen von Markierungen in Wartezeiten (Bodenmarkierungen, Teppiche etc.): <ul style="list-style-type: none"> • am Check Point • in Anlieferzonen • im Eingangsbereich • im Registrationsbereich • vor WC-Anlagen • vor Garderoben • vor Infodesks • vor Cateringstationen Bei Bedarf zusätzlicher Einsatz von Personenleitsystemen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH	MCH/ Veranstalter
Durchführung von Ein- und Auslasskontrollen um die Einhaltung der maximalen Besucherzahl von 300 Personen zu gewährleisten	Ein- und Auslasskontrolle wenn möglich digital durchführen. Einsatz von: <ul style="list-style-type: none"> • Drehkreuzen • mobilen Zählsystemen Unterstützung des Vorgangs durch Personal (Securitas, Hostessen)		x		Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Registration aller Besucher mit Namen, Vornamen und Telefonnummer. Aufbewahrungspflicht 14 Tage	Wenn möglich Online Registration/Ticketkauf im Vorfeld. Zeitverzögerter Einlass von Besuchern (Time Slots) bereits im Vorfeld planen: <ul style="list-style-type: none"> • über internes Registrationssystem • über Registrationssystem des Veranstalters Vor Ort: <ul style="list-style-type: none"> • über jeweiliges Registrationssystem • falls kein Registrationssystem zur Verfügung steht, Erfassung händisch vor Ort (elektronisch oder in Papierform) 			x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Rückverfolgbarkeit aller an der Veranstaltung beteiligten Personen	Rückverfolgbarkeit gewährleisten mit: <ul style="list-style-type: none"> • Elektronischen Registrationssystemen • Erfassung in Listen • Erfassung in Einsatzplänen 	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter/ Aussteller/ Dienstleister/ Standbauer	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Laufwege müssen mit genügend Abstand und wenn möglich mit Einbahnsystem eingeplant werden, um die Besucherströme zu trennen	<ul style="list-style-type: none"> Ein- und Ausgänge kennzeichnen Wo nötig Markierungen anbringen Laufrichtung in Ausstellungen berücksichtigen 	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
Bewegungs- und Aufenthaltsflächen mit 4 m² zugängiger Fläche planen	In der Layoutplanung des Anlasses berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> im Foyer in Cateringzonen 		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
Hallenbelegung nach Flächenschlüssel mit 4m² pro Person planen	In der Standplanung berücksichtigen. Bei Bedarf zusätzliche Hallen zur Verfügung stellen. Grosszügige Gänge einplanen.		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
Crowd Controlling	Echtzeit Nachverfolgung von Besuchermengen z.B. mit Hilfe von Cloud Countern.		x		Nein	MCH		MCH
Bestuhlungspläne der Räume mit 2m Abstand anpassen	Bestuhlungspläne mit 2m Abstand zwischen den Gästen und 2m Abstand zu den vorderen Reihen adaptieren. Stühle markieren, die nicht belegt werden dürfen.		x		Ja	MCH	MCH	MCH
Anzahl Personen auf der Bühne festlegen	Abstände anpassen: <ul style="list-style-type: none"> Sitzende Veranstaltung: auf der Bühne mit 2m Abstand zwischen den Stühlen rechnen Stehende Aufführungen: auf der Bühne mit 4m² Fläche pro Person rechnen 		x		Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	
Aufenthaltsraum mit 4m² pro Person planen	Künstlern, Moderatoren etc. müssen Einzelgarderoben zur Verfügung gestellt werden.	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Veranstalter	MCH
WC-Anlagen mit 2m Distanz sicherstellen	Absperrung von Pissoirs, um Abstände von 2m zu wahren. Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren, um das Kreuzen der Personen zu reduzieren.	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
Maximale Personenkapazität signalisieren	Signalisation der Maximalkapazität: <ul style="list-style-type: none"> vor Räumen vor WC Anlagen vor Aufenthaltsräumen in Liften bei Bedarf in weiteren Zonen 	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Planung der Stände in Ausstellungen unter Berücksichtigung der Distanzregelungen	<ul style="list-style-type: none"> Standplanung mit 4m2 pro Person berücksichtigen. Bei Bedarf anbringen von Markierungen im Stand. Auf Mehrfachbedienung von Kunden wenn möglich verzichten. Vorabtermine mit Kunden vereinbaren. 		x		Ja	MCH	Veranstalter/ Standbauer/ Aussteller	MCH/ Veranstalter
Cateringkonzepte anpassen	<p>Wenn möglich dezentrale Ausgabestellen und Aussenflächen für Catering einplanen.</p> <p>Angebot anpassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Open Kitchen (Anrichten der Speisen durch Küchenmitarbeiter), der Gast nimmt sich den Teller selbst. Lunchbox/Lunchbag: Gäste nehmen sich die Boxen in Selbstbedienung, Besteck ist in der Box bereits vorhanden. <p>An Tischen müssen die 2m Abstandsregeln eingehalten werden.</p>	x	x	x	Ja	MCH/Catering- Unternehmen	MCH/ Catering- Unternehmen	MCH/ Catering- Unternehmen
Abgabe von Lebensmittel oder Catering durch den Aussteller	Ist die Abgabe von Lebensmitteln oder Catering geplant, sind die spezifischen Hygienemassnahmen gemäss den aktuellen Vorgaben des Bundes für die Gastronomiebranche zu befolgen.		x		Ja	MCH/ Veranstalter	Aussteller	Aussteller
Mitarbeiterverpflegung gestaffelt planen.	Pausen und Essensunterbrüche aller Mitarbeiter sind je nach Platz-verhältnissen, gestaffelt zu planen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Ein- und Ausstiege in Taxi- und Shuttlebusse sind getrennt voneinander zu planen sowie feste Laufrichtungen zu definieren, grosse Wartebereiche (4m² pro Person) sind einzukalkulieren.	<ul style="list-style-type: none"> Abstandmarkierungen Laufrichtungen markieren Bei Bedarf Personenleitsysteme einsetzen 	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
Raumteilung und Schutzwände an Berührungspunkten, bei denen die 2m Abstand nicht eingehalten werden können, vorsehen	<ul style="list-style-type: none"> Ausrüstung von Helpdesks, Infopoints und Ausstellungsständen mit Plexiglaswänden. Einbau von Trennwänden oder Plexiglaswänden in Regie- und Dolmetscherkabinen. 	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	MCH/ Veranstalter/ Aussteller

3 REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitsbekleidung.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen/ desinfizieren	<p>Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Boden, Tische, Stühle, Infotheken) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.</p> <p>Zwischen den Veranstaltungen und während Pausen sind sämtliche Tische und benutzte Oberflächen zu reinigen/desinfizieren. Dies gilt auch für Sitzmöglichkeiten und Stehtische im Foyer und den Eingangsbereichen.</p> <p>Für die regelmässige Desinfektion von Infotheken, Kassenbereichen, Hallencheftheken und Garderoben inkl. Garderobenmarken (wenn möglich Einwegmarken nutzen), Regie- und Dolmetscherkabinen werden dem Personal zusätzlich Desinfektionstücher zur Verfügung gestellt.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen	<p>Objekte wie Türgriffe, Liftpanels, Treppengeländer, Rolltreppengeländer, Armlehnen der Stühle werden mehrmals täglich gereinigt.</p> <p>Technisches Equipment wie Fernbedienungen, Handmikrofone, Headsets, Rednerpulte, Click Share, Bedienungspanels, Moderatorenkoffer etc. werden nach jedem Gebrauch fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Regelmässige Reinigung planen	<p>WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert (mindestens 2x täglich).</p> <p>Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.</p> <p>Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einwegtücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2x täglich ausgewechselt werden.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Erhöhung des Reinigungszyklus während der Veranstaltung einplanen	<p>Permanent zirkulierende Reinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei WC Anlagen • bei den Drehkreuzen im Eingangsbereich • bei Rolltreppen Handläufen und Liftpanels 		x		Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicheren Umgang mit Abfall gewährleisten	<p>Es sind genügend Abfallstationen aufzustellen und diese müssen frei zugänglich sein.</p> <p>Es ist bevorzugt mit grossen Abfallbehältern zu arbeiten (wo möglich mit 800l-Containern, diese sind mit Containerbeuteln ausgestattet).</p> <p>Die Abfallstationen werden regelmässig geleert (es ist permanent zirkulierendes Personal im Einsatz).</p> <p>Die Abfallsäcke müssen vollständig entnommen und entsorgt werden (kein Umleeren!) Die Abfallsäcke dürfen nicht zusammengedrückt werden.</p> <p>800l-Container werden vollumfänglich ausgetauscht, und an der Entsorgungs-station entleert.</p> <p>Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich im Anschluss gründlich die Hände.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Trennung von technischem Material in rein und unrein	<p>Sämtliches technisches Material, welches mit dem Körper oder potenziell mit Tröpfchen in Kontakt gekommen ist, wird in einem verschliessbaren Behältnis verpackt.</p> <p>Handmikrofone werden mit Einmalschutzhüllen foliert.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/Partner	MCH/Partner
Reinigung von Aufenthaltsräumen planen	<p>Pausen- und Personalaufenthalts-räume werden mindestens 1x täglich fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.</p> <p>Es werden Desinfektionstücher deponiert, damit das Personal bei Bedarf Oberflächen und Gegenstände desinfizieren kann.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Regelmässige Reinigung von Arbeitskleidung.	<p>Persönliche Arbeitskleidung verwenden.</p> <p>Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH/ Reinigungs- unternehmen	MCH
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch der genutzten Räumlichkeiten	<p>4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften.</p> <p>Bei Räumen (Messe- und Kongressräume) mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).</p>	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Belüftung bei Temporärbauten einplanen	Der Einbau von Fenstern, die zur Belüftung zu öffnen sind, muss bei reinen Zelt-, Pavillon- und Temporärbauten berücksichtigt werden.		x		Ja	MCH	MCH Veranstalter/ Standbauer/	MCH
Cateringpartner setzen Reinigungsmassnahmen im Hygienekonzept um	<p>Orientierung am Schutzkonzept der Gastro Suisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zu reinigendes Geschirr wird in Hochtemperaturspülmaschinen (min. 60 C°) gereinigt. Die Reinigungszyklen werden verkürzt regelmässige Reinigung von Arbeits- und Oberflächen, sowie Arbeitsmitteln die im Verantwortungsbereich des Cateringpartner liegen. Beim Eindecken von Geschirr, Besteck und Gläsern sind ein Mund-Nasen-Schutz sowie Handschuhe zu tragen. Offene Besteckkästen sind nicht erlaubt. 	x	x	x	Ja	Catering-Unternehmen	Catering-Unternehmen	Catering-Unternehmen

4 Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigt spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Schutzmaterial für Garderobieren, Hostessen, Sicherheitspersonal, Standbauer, Veranstaltungstechniker, Raumbewirtschafter, Reinigungspersonal und alle weiteren Lieferanten zur Verfügung stellen	Bei Arbeiten, bei denen der Abstand von 2 Metern nicht eingehalten werden kann (Aufbau, Abbau, Verkabelung von Rednern etc.), muss ein Mundschutz zur Verfügung gestellt werden.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Partner/ Dienstleister/ Lieferanten	MCH/ Partner/ Dienstleister/ Lieferanten
	Bei Arbeiten, bei denen Kontakt mit belastetem Material bestehen kann (Abfallentsorgung, Garderoben), müssen Einweghandschuhe zur Verfügung gestellt werden.							

5 Weitere Schutzmassnahmen

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Kontaktloses Bezahlen einsetzen	Kontaktloses Bezahlen ermöglichen: <ul style="list-style-type: none"> im Registrationsbereich an Ausstellungsständen an Cateringstationen 	x	x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter/ Aussteller	
Richtlinien für Zutrittsverweigerung festlegen	Erarbeiten von Richtlinien für die Zugangsverweigerung: <ul style="list-style-type: none"> wann darf eine Person abgewiesen werden Welche Massnahmen werden ergriffen (Info Behörden, Isolation etc.) 		x		Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Temperaturmessungen durchführen	Durchführung von Temperaturkontrollen vor dem Registrationsbereich. Personen mit Fieber wird der Zutritt verweigert. Aufnahme des Ablaufs in das Sicherheitskonzept der jeweiligen Veranstaltung: <ul style="list-style-type: none"> Verantwortlichkeiten Kommunikation Behördenkontakt 		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
Sanitätsstationen einplanen	Einrichten von Sanitäts-stationen für "COVID-19 Verdachtsfälle". Entsprechend geschultes Personal vor Ort.		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
Mundschutz für Besucher	Bei Bedarf Mundschutz an Teilnehmer abgeben: <ul style="list-style-type: none"> Abgabestellen einplanen Abgabe durch Veranstalter 		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Gruppenanreisen vermeiden	Auf die aktive Förderung von Gruppenanreisen ist zu verzichten.		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	
Gruppenanreisen/Side Events	Auch Aussteller fördern keine Gruppenanreisen und Begleitevents.		x		Nein	MCH	Veranstalter/ Aussteller	
Einreisebeschränkungen	Die vom Bundesrat getroffenen Massnahmen zur Einschränkung der Einreise von Personen aus dem Ausland sind zu berücksichtigen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Reisebestimmungen (ÖV)	Der Veranstalter weist vorgängig ausreichend auf die geltenden Reisebestimmungen (Bahn, Flugverkehr, ÖV) des Bundes hin. Bei Einsatz von Taxi- und Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten und Mindestabstände basierend auf den Schutzkonzepten der Transportgesellschaften zwingend einzuhalten.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH

6 Besonders gefährdete Personen

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19 Verordnung 2 ausführlich geregelt.

7 COVID-19 Erkrankte

Kranke nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen:

- Mitarbeitende mit Krankheitssymptomen bleiben zu Hause.
- Intervention bei Feststellung eines Erkrankten während des Anlasses ist definiert und den Verantwortlichen bekannt.

8 Information

Information aller Gewerke über die Vorgaben und Massnahmen.

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Info involvierter Parteien an einer Veranstaltung sicherstellen	Spezifische Information an Kunden, Aussteller, Partner und Lieferanten über die geltenden Vorgaben, welche von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase von Veranstaltungen eingehalten werden müssen erstellen.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter

Massnahme	Umsetzung	Aufbau	Anlass	Abbau	Pflicht	Kommunikation	Action	Kontrolle
Information über Schutzmassnahmen	Anbringen von Infotafeln, Plakaten etc. um die Massnahmen an die Besucher und Mitarbeiter zu kommunizieren.	x	x	x	Ja	MCH	MCH	MCH
Infos für Besucher	Nutzung verschiedener Plattformen, um Fragen der Besucher klären zu können (App, Homepage, Info Hotline etc.) Besucher, welche gemäss Definition des BAG der Risikogruppe angehören oder COVID-19 Symptome aufweisen, werden vor der Veranstaltung angehalten, fern zu bleiben.	x	x	x	Ja	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter	MCH/ Veranstalter
Infodurchsagen während der Veranstaltung	Infodurchsagen Covid-19 spezifisch einplanen und regelmässig durchsagen.		x		Nein	MCH	MCH/ Veranstalter	

9 Projektleiter/Messeleiter MCH oder Veranstalter

Umsetzung von Massnahmen im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

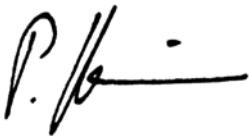
Massnahme	Umsetzung	Verantwortlich
Kommunikation der umzusetzenden Massnahmen an Mitarbeiter	Bereichsspezifische Information an Mitarbeiter: <ul style="list-style-type: none"> • Messeleiter/Projektleiter • Ausstellungsmanager • Veranstaltungstechniker • Raumbewirtschafter • Reinigungspersonal 	MCH/Veranstalter
Schulungen	Schulung der getroffenen Massnahmen bei Bedarf: <ul style="list-style-type: none"> • Richtiger Umgang mit Desinfektionsmitteln • Umgang mit Schutzausrüstung (Masken, Einweghandschuhen) 	MCH/Veranstalter
Informationsaustausch mit Behörden sicherstellen	Regelmässiger Austausch mit den kantonalen Behörden aufrechterhalten, um Änderungen im Schutzkonzept adaptieren zu können.	MCH/Veranstalter (mit Unterstützung der MCH)
Vorrat sicherstellen	Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Management achtet auf genügenden Vorrat. Das Management stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Schutzmasken und Handschuhe an.	Veranstalter (mit Unterstützung der MCH)
Erkrankte Mitarbeiter	Erkrankte Mitarbeitende dürfen nicht arbeiten und werden sofort nach Hause geschickt.	MCH/Veranstalter

Dieses Konzept wurde anhand einer Branchenlösung erstellt.

Dieses Konzept wurde allen erwähnten Parteien zugänglich gemacht und wo nötig erläutert und gilt für alle in der Verantwortung der MCH stehenden Veranstaltungen.

Peter Holenstein
Sicherheitsverantwortlicher MCH Group

Bernd Stadlwieser
CEO MCH Group



Für Veranstalter:

Dieses Schutzkonzept gilt für die Veranstaltung XXXX in der Verantwortung von XXXXX

Ort Datum

Unterschrift
