



FIT GEGEN COVID – Checkliste für Veranstaltungen

Du planst eine Veranstaltung in deiner Jugendeinrichtung? Mach dir über folgende Punkte Gedanken und schreib zusammen, wie du deine Veranstaltung möglichst fit gegen COVID-19 machen wirst!

ALLGEMEIN

- ✓ Um **welche Art von Veranstaltung** handelt es sich? Handelt es sich um ein Indoor-Konzert, ein Outdoor-Sport-Turnier oder eine Freiluft-Messe? Ist es eine Veranstaltung mit zugewiesenen Sitzplätzen oder eine Veranstaltung mit freier Stehplatz-Wahl?
- ✓ Wie ist die **aktuelle Situation** in meinem Bezirk? Was sagt die Corona-Ampel? Wie schätze ich die aktuelle Situation ein und was sagt mein Hausverstand?
- ✓ Was sagt das **Veranstaltungsgesetz**? Gibt es für meine Art der Veranstaltung spezielle Regelungen zum Umgang mit COVID-19?
- ✓ Wie stehen meine Auftraggeber/-innen, meine Dachorganisation, meine Fördergeber/-innen zur Durchführung?
- ✓ Bin ich auf **mögliche Szenarien** vorbereitet? Habe ich einen Plan B, wenn z.B. die Corona-Ampel in meinem Bezirk plötzlich die Farbe ändert?
- ✓ Ist es möglich, meine Veranstaltung **im Freien oder digital** durchzuführen?
- ✓ Mit **wie vielen Besucher/-innen** rechne ich bei meiner Veranstaltung? Ist diese Anzahl mit den derzeit geltenden Abstandsregeln vereinbar?

VERANTWORTUNG

- ✓ Wer ist bei meiner Veranstaltung die/der **COVID-19-Beauftragte**? Hat diese Person das notwendige Knowhow?
- ✓ Habe ich für meine Veranstaltung ein **COVID-Präventionskonzept**? Ist es notwendig, dieses der Behörde vorzulegen?
- ✓ Wann erfolgt das **Briefing des Veranstaltungsteams** über die COVID-19-Präventionsmaßnahmen?
- ✓ Bin ich für den **Anlassfall eines COVID-19-Verdachtsfalls** bei meiner Veranstaltung vorbereitet? Wurde festgelegt, wo die Person separiert wird? Wurde ein Szenario festgelegt, wie mit der Situation umgegangen wird? Wissen alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, was im Anlassfall zu tun ist?

SPEZIELLE HYGIENEMAßNAHMEN

- ✓ Sind Eingangs- und Ausgangsbereich, Toiletten und alle anderen Bereiche mit hoher Frequenz mit **geeigneten Desinfektionsmitteln** ausgestattet?
- ✓ Sind genügend **Mitarbeiter/-innen** damit beauftragt, gewisse Flächen in regelmäßigen Abständen zu **desinfizieren**?
- ✓ Ist klar definiert, **welche Flächen regelmäßig** desinfiziert werden müssen (Türklinken, Handläufe, usw.)?

EIN- & AUSGANG

- ✓ Handelt es sich um einen **gleichzeitigen Einlass oder** herrscht ein ständiges **Kommen und Gehen**?
- ✓ Kommen die Besucher/-innen voraussichtlich **in angemeldeten Gruppen oder individuell**? Wie kann ich auf Stoßzeiten reagieren?
- ✓ Wie **dokumentiere ich Namen und Kontaktmöglichkeiten** meiner Besucher/-innen, um diese bei einem eventuellen Verdachtsfall verständigen zu können? Wie archiviere ich diese Dokumentation?
- ✓ Ist mein Eingangs- und Ausgangsbereich so gestaltet, dass Besucher/-innen den **Mindestabstand von einem Meter** einhalten können?
- ✓ Ist es möglich, ein **Einbahnsystem** einzurichten, damit Stauungen im Eingangs- und Ausgangsbereich verhindert werden können? Gibt es Bodenmarkierungen, „Wellenbrecher“ oder andere Leitsysteme?
- ✓ Habe ich **für mein Team** im Ein- & Ausgangsbereich **ausreichend Schutzmaßnahmen** zur Verfügung gestellt (Plexiglas, Einweghandschuhe, FFP2-Masken, usw.)?

AUSSCHANK & GASTRO

- ✓ Ist es möglich in der Gastro ein **Einbahnsystem** einzurichten, damit Staus verhindert werden können?
- ✓ Habe ich bedacht, Getränke **ausschließlich in Flaschen** bzw. Snacks ausschließlich verpackt anzubieten?
- ✓ Besteht die Möglichkeit, den Ausschank bzw. die Gastro vor Ort **bargeldlos** abzuwickeln?
- ✓ Sind meine **Mitarbeiter/-innen** hinter der Theke durch mechanische Maßnahmen (z.B. Plexiglas) von den Besucher/-innen getrennt?
- ✓ Sind meine **Servicekräfte** mit Mund-Nasen-Schutz bzw. FFP2-Masken sowie Einweghandschuhen ausgestattet?

AUSHANG & KOMMUNIKATION

- ✓ Habe ich die geltenden Hygiene- & Präventionsmaßnahmen im Ein- & Ausgangsbereich, sowie an hoch frequentierten Bereichen ausgeschildert? Sind die **Ausschilderungen** klar verständlich?
- ✓ Habe ich die Besucher/-innen **im Vorfeld** über die geltenden Hygiene- & Präventionsmaßnahmen informiert?
- ✓ Habe ich dafür gesorgt, durch **Bodenmarkierungen und andere Leitsysteme** ausreichend Orientierung zu bieten?
- ✓ Habe ich **alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die geltenden Hygiene- & Präventionsmaßnahmen** informiert? Sind die wichtigsten Bestimmungen & Maßnahmen schriftlich im Backstage-Bereich aufgehängt?
- ✓ Habe ich meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darauf hingewiesen, dass sie **konsequent** auf die geltenden Präventions- & Hygienemaßnahmen hinweisen sollen?

WEITERE INFORMATIONEN

Aktuelle Infos zu Veranstaltungsregelungen gibt es auf der Webseite des Gesundheitsministerium:
www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus---Aktuelle-Maßnahmen.html