

Juni 2020



Roman Laufer
Head of Creative & Production
live+virtual communication

Events in Zeiten von Corona

*Handlungsempfehlungen für
die Durchführung von COVID-19-
konformen Veranstaltungen.*

CBE

know how to communicate

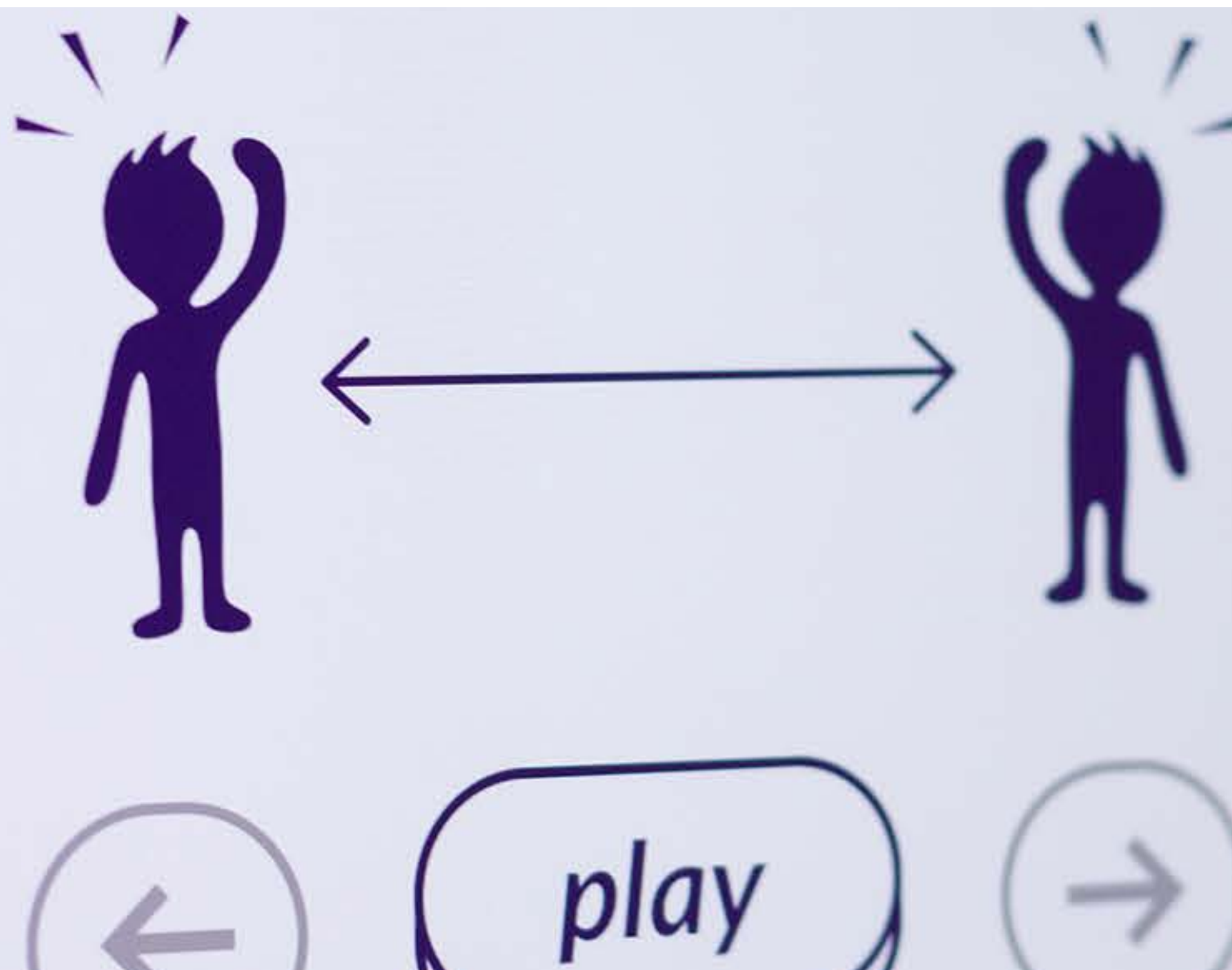
DIGIDEN

Mit dem richtigen Konzept Risiken minimieren

Das Coronavirus kennt keine Grenzen. Ein durchdachtes Sicherheitskonzept für Veranstaltungen kann ihm aber hohe Hürden setzen. Bei CBE DIGIDEN haben wir uns – basierend auf unserer langjährigen Expertise in der Steuerung komplexer Veranstaltungen – intensiv mit den potenziellen Einfallstoren für das Virus beschäftigt, um sie zu schließen. Nachfolgend geben wir Ihnen ein Überblick unserer Handlungsempfehlungen.

1. Im Vorfeld

- # bereits im Einladungsschreiben darauf hinweisen, dass und ggf. wie Hygiene- und Abstandsregeln eingehalten werden, um Vertrauen aufzubauen und Sicherheit zu vermitteln; darauf hinweisen, dass Gäste mit Krankheitssymptomen nicht an der Veranstaltung teilnehmen dürfen
- # Versuchen, sicherzustellen, dass keine infizierte Person am Aufbau beteiligt ist, z.B. durch eine Selbsterklärung aller Gewerke und Personen (was allerdings nur in der Theorie funktioniert), daher müsste man bei allen Beteiligten täglich Fiebermessen, beispielsweise an einem zentralen Eingang für alle
- # Planung und Kalkulation einer Back-up-Crew, die im Falle einer Infektion sowie der daraus resultierenden Quarantäne für das ganze Team »einspringt«
- # versicherungstechnische Frage klären: wer haftet für potenziellen Schaden, der durch eine infizierte Crew entsteht (Möglichkeit eines Totalausfalls bedenken)



Vertrauen durch Professionalität schaffen

2. Kontakt und Verweildauer minimieren

- # gesamtes Personal mit erkennbar zertifiziertem Mund-/Nasenschutz ausstatten
- # Sicherheitsabstände in allen Warte- und Versammlungsbereichen gewährleisten; ggf. durch »Wellenbrecher« kanalisieren
- # Einlasssituationen: je nach Größe der Räumlichkeit/en nur eine gewisse Anzahl an Menschen in den Eingangsbereich lassen und ggf. eine erweiterte Eingangskontrolle vor dem Eingangsbereich einrichten; beachten, dass dafür mehr Personal (Sicherheit und Hostessen) eingeplant werden muss
- # breite Akkreditierungsflächen planen – analog zum Check-In am Flughafen
- # Temperaturscanner für »auffällige« Gäste bereitstellen
- # ausreichend medizinisch geschultes Personal für evtl. Notfälle bereitstellen
- # geschultes und freundliches Sicherheitspersonals für »verunsicherte Gäste« und Personen, die ggf. die Hygiene- und Abstandsregeln nicht beachten
- # flächendeckende Ausstattung der Location mit Desinfektionsmittel, beginnend im Eingangsbereich
- # Waschräume mit Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern bestücken; eine Zutrittskontrolle sollte durch Hygienepersonal vor jedem Eingang zu den Waschräumen eingeführt werden
- # erhöhten Bedarf an Servicekräften berücksichtigen, die regelmäßig Oberflächen (Tische, Türgriffe etc.) reinigen
- # Aushänge bzw. Aufsteller mit Hygienehinweisen zur richtigen Handwäsche, Niesen/Husten in die Armbeuge etc.
- # Abfrage einer Selbstauskunft für die Besucher/Gäste mit ausreichender Möglichkeit, diese vor Ort auszufüllen; für den Fall, dass sich Risikogebiete ändern, zusätzliche Counter vor dem Einlass einplanen
- # Einrichtung bzw. Erweiterung des Spuckschutzes an Informationsschaltern und weiteren Ausgabestellen
- # Erhöhung des Abstandes zwischen den Personen in allen Bereich gewährleisten (Eingangsbereich, Catering, Saal, Schulungsräume, Crew Catering etc.)
- # Erhöhung des Abstandes zwischen Personen auch beim Aufbau und Abbau; Auswirkungen auf den Zeitplan berücksichtigen (ggf. muss der Aufbau früher beginnen und der Abbau dauert länger)
- # das Verlassen des Gebäudes zum Veranstaltungsende sowie der Gang in die Pause sollte »reihenweise« und mit kurzen Pausen erfolgen; ein Hinweis der Moderation an die Gäste erleichtert die Umsetzung

Sicherheit der Gäste sichtbar gestalten

3. Kontakt und Verweildauer bei der Ausgabe Catering minimieren

- # Hygieneregeln bei der Zubereitung und Verpackung von Speisen durch zertifizierte Unternehmen sicherstellen (Arbeit mit Desinfektionsmitteln, Mund-/Nasenschutz, Handschuhe)
- # Anpassung Catering: anstelle von warmen Speisen, beispielsweise Lunchtüten oder Speisen wie Sandwiches anbieten, die verpackt an Gäste ausgegeben werden
- # Besteck einzeln in Serviertaschen verpacken
- # Personal mit Mund-/Nasenschutz und Handschuhen ausstatten
- # Ausgabe von Getränken in verschlossenen Flaschen (Drehverschluss); keine »offenen« Getränke aus Gläsern anbieten
- # Vermeidung von »Hot Spots«, an denen sich viele Gäste während des Caterings tummeln; Verzicht auf Steh- oder Brückentische
- # Überwachung und dadurch Vermeidung von Bildungen von Menschenansammlungen; ggf. mehrere Getränke- und Speiseausgaben im Cateringbereich ermöglichen
- # ggf. kompletter Verzicht auf ein Catering

4. Layout der Räumlichkeiten

- # Bestuhlungspläne analog zur Empfehlung des RKI mit Mindestabstand pro Sitz berücksichtigen
- # Maximalkapazitäten der Location entsprechend neu kalkulieren

5. Umgang mit Rednerpult auf der Bühne

- # Rednerpult an allen »Kontaktpunkten« nach Wechsel der Vortragenden desinfizieren
- # Spuckschutz am Mikrofon nach jedem Wechsel des Vortragenden austauschen
- # Getränke am Pult nur in Flaschen bereitstellen

6. Umgang mit wichtigen Abstimmungen

- # Inhalte an nicht anwesende Aktionäre/Mitglieder übermitteln und virtuelles Q&A zur Verfügung stellen
- # Installation eines Livestreams mit autarker Regie und Kamera. Sicherstellung des Streams durch redundantes System.

Customer Journey von Anfang bis Ende »mitdenken«

7. Parken

- # zusätzliche Parkplätze aufgrund des erhöhten Individualverkehrs bereitstellen
- # Parkgebühren übernehmen; offenes Parkhaus/Schranke ermöglicht minimalen Kontakt der Gäste mit Automaten und Tickets

8. Weiteres

- # Ausgabe von Papiergarderobenmarken (Verzicht auf Metallmarken)
- # stets eine gute und dauerhafte Durchlüftung aller Veranstaltungsräume gewährleisten (Türen zum Veranstaltungsraum offenhalten)
- # auf Wunsch Ausgabe von Mund-/Nasenschutz und Desinfektionsmittel an Teilnehmende; Berücksichtigung von Kosten für Artikel und zusätzlichem Personal



*Haben Sie Fragen?
Sprechen Sie uns gerne an!*



Roman Laufer
Head of Creative & Production
live+virtual communication
T 030.81 884-205
E roman.laufer@cbe-digiden.de

Gute Kommunikation meistert jede Situation

Wir machen gute Kommunikation. Seit über 20 Jahren begleiten wir Unternehmen und Marken dabei, Trends und Veränderungsprozesse zu nutzen. Wir glauben an Kommunikation als entscheidende Kraft, die immensen Herausforderungen der Gegenwart und der Zukunft zu meistern und daran, dass Erfolg kein Zufall ist.

know how in
Berlin

Franklinstraße 27
10587 Berlin
T +49.30.81884-0
E berlin@cbe-digiden.de

know how in
Stuttgart

Sieglestraße 33g
70469 Stuttgart
T +49.711.806092-0
E stuttgart@cbe-digiden.de

cbe-digiden.de