|  |
| --- |
| **COVID-19 Präventionskonzept** |

# Angaben zur Veranstaltung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Name der Veranstaltung  (bzw. der Veranstaltungsreihe) |  | Veranstaltungsstätte  Bezeichnung und Adresse |  |
|  |
| Datum der Veranstaltung(en) |  | Veranstaltungsdauer |  |
| Veranstaltungsverantwortliche\*r  Name oder Vereinsname |  | Anzahl Teilnehmer\*innen (max. erwartete Publikum) |  |
| Anschrift |  | COVID-19 Beauftagte\*r |  |
| E-Mail / Telefonnummer |  | Kontaktdaten |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Eckdaten der Veranstaltung | | | | |  | |  | | | |
| Kurzbeschreibung |  | | | | | | | | |
|  |  | | | |  | |  | | |
| Lokalität |  | Indoor-Veranstaltung | |  | |  | | Outdoor-Veranstaltung |
|  |  | | | |  | |
| Es gibt… |  | | ausschließlich zugewiesene und gekennzeichnete Sitzplätze bei der Veranstaltung | | | | | | |
|  |  | | Pausen und Unterbrechungen des Programms / der Darbietung | | | | | | |
|  |  | | Keine Bewirtung oder Buffet (ausgenommen evtl. die Ausgabe von Wasser) | | | | | | |
|  |  | |  | | | | | | |

# Risikoanalyse

Die folgende Risikoanalyse dient der Identifizierung COVID-19 präventionsrelevanten Gegebenheiten und ist Grundlage der nachfolgend dargestellten Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos. Optional kann eine detaillierte Beschreibung des IST-Zustandes beigefügt werden, inkl. Flächen- und Raumplänen (z.B. zur Bestuhlung, Leit- und Einbahnsysteme, etc.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Publikum |  | | |
|  | Erwartete Altersgruppen, insb. COVID-19 Risikogruppen; erwartbares Publikumsverhalten auf Basis bisheriger Erfah-rungen, das Risiken darstellen könnte; Personengruppen mit erhöhter Kontaktintensität (z.B. Kartenabriss), etc. | | |
|  |  |  |  |
| Ablauf |  | | |
|  | Beschreibung von Veranstaltungsphasen (z.B. Einlass, Garderobe, Pausen, Auslass) mit erhöhter Kontaktintensität bzw. -wahrscheinlichkeit, Stauungs- oder Überfüllungsgefahr, die besondere Vorkehrungen erforderlich machen, etc. | | |
|  |  | | |
| Infrastruktur |  | | |
|  | Reduziertes Fassungsvermögen durch COVID-19 Vorgaben, Zonen bzw. Stauflächen, die besonders bedacht werden müssen, z.B. durch Wegführungs-/Leitsysteme für Besucher\*innen, Absperrung einzelner Flächen/Anlagen, etc. | | |
|  |  | | |
| Sonstiges |  | | |
|  |  |  |  | |

# Schulung der Mitarbeiter\*innen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Mitarbeiter\*innen wurden geschult in |  | Kenntnis und Erkennen der Symptome einer COVID-19 Infektion |
|  | Erforderliche Hygieneregelungen |
|  | Infektionsminimierende Maßnahmen laut COVID-19 Präventionskonzept |
|  |  | Vorgehen bei Nicht-Einhaltung der Maßnahmen (z.B. durch Publikum) |
|  |  | Vorgehen bei Auftreten von Symptomen und im Verdachtsfall |
|  |  | Anleitung zum selbständigen Gesundheitscheck, inkl. vorgehen bei Auftreten von Symptomen oder eines Verdachts-/Ansteckungsfalles im Umfeld der Mitwirkenden |
|  |  |  |
| Angaben  zur Schulung |  | |
|  | *Dauer und Datum der Schulung, Art der Schulung, (z.B. im Rahmen von Besprechungen, Begehungen, ausge-händigte Unterrichtsmaterialien), ggf. System zur laufenden Information über allfällige Änderungen der Maßnahmen (z.B. regel-mäßige Briefings, Mailings, interne Website, interne Verantwortliche /Ansprechpersonen), Dokumentation;* | |
|  |  | |

# Maßnahmen zur Risikominimierung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | | | | |
| **1. Regelungen zur Steuerung der Besucher\*innen-Ströme**  Es darf zu keinen Ansammlungen von größeren Personengruppen kommen, z.B. beim Eingangs-/Ausgangsbereich, Tages-/Abendkassen, Garderobenbereich, Sanitäranlagen etc. | | | | | | | |
| Maßnahmen  wurden gesetzt |  | Wegführungs- / Einbahnsystemen zur Steuerung der Besucher\*innen wurden geschaffen | | | | |
|  | Abstandsmarkierungen und Anstellsysteme bei potentiellen Stauflächen wurden angebracht | | | | |
|  | Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung von Phasen größeren Andrangs wurden ergriffen (z.B. keine Abendkasse, keine Garderobe, blockweise oder zeitliche Staffelung von Ein-/Auslass) | | | | |
|  |  | Zugang zu Infrastruktur / Anlagen, bei der die Einhaltung der Abstandsregeln nur bedingt gewährleistet ist, wird limitiert (z.B. Personengrenzen für Sanitäranlagen, Lift, etc.) | | | | |
|  |  | Besucher\*innen werden vorab aktiv informiert (z.B. echtzeitiges Eintreffen, kein Nachlass, etc.) | | | | |
|  |  | Mitarbeiter\*innen achten auf die Einhaltung der Regelungen, kennen die Kapazitätsgrenzen und ergreifen rechtzeitig Maßnahmen bei Stauungsgefahr | | | | |
|  | *Nur zutreffende Maßnahmen auswählen.* | | | | | |
|  |  |  | | | | |
| Beschreibung  der Maßnahmen |  | | | | | |
|  | *Detailinformationen zu den ergriffenen Maßnahmen sowie ggf. erforderliche zusätzliche Maßnahmen.* | | | | | |
|  |  |  | | | | |
| **2. Spezifische Hygienevorgaben**  Die aktuellen COVID-19 Maßnahmen sind einzuhalten, insbesondere Abstandsregelungen, MNS-Pflicht, Händehygiene sowie allgemeine Hygiene- und Reinigungsvorgaben. Allfällige veranstaltungsspezifisch erforderlichen Maßnahmen sind zu ergreifen. | | | | | | |
| Maßnahmen  wurden gesetzt |  | Bestuhlung gewährleistet, dass die Abstandsregeln gegenüber Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben oder Besuchergruppe angehören, eingehalten werden (z.B. Freilassen der seitlich davon befindenden Sitzplätze, andere geeingte Schutzmaßnahmen) | | | | |
|  | Desinfektionsmittelspender stehen in ausreichender Zahl gut sichtbar bereit | | | | |
|  | Mitarbeiter\*innen mit Besucher\*innen-Kontakt tragen einen Mund-Nasen-Schutz (außer es gibt mechan. Schutzvorrichtungen), Einweg-MNS werden für Besucher\*innen bei Bedarf bereitgestellt | | | | |
|  | Mechanische Schutzvorrichtungen wie Plexiglas-Trennwände wurden an Stellen mit Besucher\*innen-Kontakt geschaffen (z.B. Informationsschalter, Kassen, Garderobe, etc.) | | | | |
|  | Maßnahmen zur Reduktion von Kontaktflächen wurden ergriffen (z.B. bargeldlose Zahlung) | | | | |
|  | Lüftungspläne wurden erstellt und werden umgesetzt | | | | |
|  |  | Entleerungsplan und notwendige Standorte von Abfallbehältnisse wurde angepasst | | | | |
|  |  | Reinigungs-/Hygienepläne bzw. -intervalle wurden angepasst, insbesondere für Kontaktflächen (z.B. Türgriffe, Handläufe, Druckknöpfe und andere Bedienelemente, Armauflagen, Sanitäranlagen, etc.) | | | | |
|  |  | Besucher\*innen werden über geltende Verhaltensregeln informiert (z.B. gut sichtbarer Aushang an neuralgischen Punkten, Durchsagen vor Veranstaltungsbeginn, etc.) | | | | |
|  |  | Mitarbeiter\*innen achten auf die Einhaltung der Regelungen, insbesondere MNS-Pflicht | | | | |
|  | *Nur zutreffende Maßnahmen auswählen.* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| Beschreibung  der Maßnahmen |  | | | | | |
|  | *Detailinformationen zu den ergriffenen Maßnahmen sowie ggf. erforderliche zusätzliche Maßnahmen.* | | | | | |
|  |  |  | | | | |
| **3. Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2 Infektion**  Regelung, wie bei Auftreten eines Verdachts- oder Infektionsfalles vorzugehen ist und die Zusammenarbeit mit der Behörde im Falle von behördlichen Erhebungen über das Auftreten einer COVID-19-Erkrankung gemäß § 5 Abs. 3 Epidemiegesetz 1950 geregelt ist. | | | | | | |
| Beschreibung |  | | | | | |
|  | *Definition von Abläufen, Handlungsanweisungen, Kommunikationswegen und Verantwortlichen; z.B. Definition eines „Isolierbereichs“, Bereitstellung notwendiger Hilfsmittel in diesem Bereich, Informations- und Verständigungsketten, etc.* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **4. Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen** | | | | | | |
| Maßnahmen  wurden gesetzt |  | Ausreichend Seife / Desinfektionsmittel wird bereitgestellt | | | | |
|  | Handtuchspender oder sonstige hygienegeprüfte Handtrockensysteme sind verfügbar | | | | |
|  | Maßnahmen, um die Einhaltung der Abstandsregelungen zu gewährleisten, wurden ergriffen,  (z.B. Abstandsmarkierungen, Begrenzung max. zulässiger Personenanzahl, „Sperrung“ von Pissoirs) | | | | |
|  | Reinigungs-/Hygienepläne bzw. -intervalle wurden angepasst, insbesondere für Kontaktflächen (z.B. Türgriffe, Armaturen, Druckknöpfe und andere Bedienelemente, etc.) | | | | |
|  | Aushang zum richtigen Händewaschen | | | | |
|  |  | Mitarbeiter\*innen achten auf die Einhaltung der Regelungen | | | | |
|  | *Nur zutreffende Maßnahmen auswählen.* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| Beschreibung  der Maßnahmen |  | | | | | |
|  | *Detailinformationen zu den ergriffenen Maßnahmen sowie ggf. erforderliche zusätzliche Maßnahmen.* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **5. Regelungen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken**  Sofern zutreffend (außer Wasser ist die Ausgabe von Speisen und der Ausschank von Getränken aktuell nur zulässig, wenn die Veranstaltung mindestens drei Stunden dauert oder „typischerweise kennzeichnender Teil der Veranstaltung“ ist). | | | | | | |
| Speisen und Getränke werden |  | **nicht** **verabreicht** | | | | |
|  | **verabreicht**, weil |  | | die Veranstaltungsdauer mindestens drei Stunden beträgt | |
|  |  |  | | typischerweise kennzeichnender Bestandteil der Veranstaltung | |
|  |  | | | | |
| Beschreibung  der Gastronomie  *sofern zutreffend* |  | | | | | |
|  | *Angaben zur Größe des Gastro-Bereichs, Verabreichungsplätze sowie Fassungsvermögen nach COVID-19 Regelungen, Zusammenspiel mit der Veranstaltung, Bewirtung während Veranstaltung oder in Pausen, Selbstbedienung oder Service, etc.;* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| Maßnahmen  *sofern zutreffend* |  | die Personenobergrenzen an Verabreichungsplatzen werden eingehalten (max. 6 Personen in geschlossenen Räumen, max. 12 Personen im Freien, zuzüglich max. sechs Minderjähriger) | | | | |
|  | Speisen und Getränke werden nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert | | | | |
|  | die jeweils regional gültige Sperrstunde wird eingehalten | | | | |
|  | Reinigungs-/Hygienepläne bzw. -intervalle wurden angepasst | | | | |
|  | Verhaltensregeln im Gastronomiebereich sind sichtbar platziert (Abstandsregeln, MNS-Pflicht) | | | | |
|  | *Nur zutreffende Maßnahmen auswählen. HINWEIS: verfügt die Betriebsstätte über insgesamt mehr als 50 Sitzplätze, muss für die Betriebsstätte der Gastronomie ein eigenes Präventionskonzept erstellt werden!* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| Beschreibung  *sofern zutreffend* |  | | | | | |
|  | *Detailinformationen zu den ergriffenen Maßnahmen sowie ggf. erforderliche zusätzliche Maßnahmen.* | | | | | |
|  |  | | | | | |
| **Optional: Datenschutzkonformes System zur Nachvollziehbarkeit von Kontakten**  Das COVID-19-Präventionskonzept kann auch ein datenschutzkonformes System zur Nachvollziehbarkeit von Kontakten wie beispielsweise ein System zur Erfassung von Anwesenheiten auf freiwilliger Basis der Besucher beinhalten.  Es wird ausdrücklich empfohlen, für den Fall des Auftretens eines Infektionsfalls bei einer Besucherin/einem Besucher die Namen und Kontaktdaten der möglichen Kontaktpersonen mind. 28 Tage nach der Veranstaltung zur Verfügung zu haben, um die Erhebungen der Behörde zu beschleunigen und damit einen wesentlichen Beitrag zur Verringerung des Ausbreitungsrisikos zu leisten. Die Datenverarbeitung ist nach Art. 6 Abs. 1 lit f DSGVO im Sinne der dort erforderlichen Interessenabwägung gerechtfertigt, da der Gesundheitsschutz der Kontaktpersonen im Sinne einer raschen Erreichbarkeit den Eingriff, bei einer freiwillig besuchten Veranstaltung seine Kontaktdaten bekanntzugeben, überwiegt. | | | | | | |
| Kontaktdaten |  | **werden nicht erfasst** | | | | |
|  | **werden erfasst** | |  | | Name und Telefonnummer der Besucher\*innen werden erfasst |
|  |  |  | |  | | Sitzplatzzuordnung ist nachvollziehbar, sodass allfällig Kontaktpersonen der Kategorie 1, 2 und 3 identifizierbar sind |
|  |  | | | | | |
| Beschreibung  Datenerfassung |  | | | | | |
|  | *Beschreibung wie welche Daten erfasst, gespeichert und verarbeitet werden; wie lange Daten aufbewahrt werden, zu welchen Zwecken sie gespeichert / verarbeitet / weitergegeben werden, nach Ablauf welcher Zeitfrist die Daten gelöscht werden, wer Datenschutzbeauftragte\*r ist.* | | | | | |
|  | | | | | | |

# Allfällige Beilagen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |
| Beilagen  *sofern zutreffend* |  | Gelände-/Gebäudepläne inkl. COVID-relevanter Einzeichnungen (Aushänge, Leitsysteme, etc.) | |
|  | Saal-/Raumpläne inkl. geplanten COVID-konformer Bestuhlung | |
|  | Sonstiges: |  |
|  |  |  |  |
| Sonstige Anmerkungen |  | | |

# Angaben zum Präventionskonzept

|  |  |
| --- | --- |
| Fassung vom |  |
| Erstellt von (Name und Funktion) |  |
| Kontaktdaten für Rückfragen |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Unterschrift |  |  | Name |  |
|  | Unterschrift der Person, die das Formular übermittelt |  |  | Name und Funktion (Druckbuchstaben) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum der Unterschrift |  |  |  |  |  |
|  | Tag |  | Monat |  | Jahr |

*Das vorliegende Formular, erstellt durch die IG Kultur Österreich, soll Veranstalter\*innen dabei unterstützen, die geforderten Inhalte strukturiert darzulegen um dem strategischen Ziel – Die\*den Einzelne\*n bei einem Besuch einer Veranstaltung keinem höheren Risiko auszusetzen, als bei sonstigem Kontakt mit Menschen im öffentlichen Raum - zu entsprechen. Es kann nicht auf alle Eventualitäten eingehen. Ersteller\*innen von COVID-19-Präventionskonzepten müssen in jedem Fall selbstständig und eigenverantwortlich hinterfragen, ob zusätzliche Gefahrenelemente bzw. Risiken vorhanden sind und mit welchen Maßnahmen diesen begegnet werden kann. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und basieren auf dem Wissenstand des Zeitpunkts der Veröffentlichung.  Eine Haftung der IG Kultur Österreich ist ausgeschlossen.*

Stand: 30.10.2020, 10:00 Uhr