



## **Sicherheits- und Hygienekonzept Ketten, Kunst & Kaviar Veranstaltung am 06./07.11.2021**

### **Präambel / Gesetzliche Grundlagen**

Mit dem vorliegenden Hygienekonzept soll das Übertragungsrisiko und die Ansteckungsgefahr bei Ausstellern, Besuchern und allen auf der Veranstaltung tätigen Personen weitestgehend minimiert werden. Gleichzeitig soll dabei die Qualität der Veranstaltung für die Aussteller und Gäste so weit als möglich aufrecht erhalten werden. Das Konzept basiert auf folgenden gesetzlichen Grundlagen sowie inhaltlichen Vorlagen:

- Bayerisches Infektionsschutzgesetzes (BayIfSG)
- 14. Fassung der Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV)

Das Hygienekonzept wird allen Mitarbeiter\*innen, Mitwirkenden sowie externen Ausstellern, Partnern und Dienstleistern in der jeweils aktuellen Fassung vor Veranstaltung übermittelt und zugänglich gemacht.

### **1) Allgemeines und Daten zur Ketten, Kunst & Kaviar**

Die Ketten, Kunst & Kaviar ist eine im Umland etablierte Messe für Fachbesucher und Einkäufer von kreativer Kunst, Handwerker, Galeristen, Maler und Delikatessenanbieter und hat in diesem Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum. Sie findet inzwischen zweimal im Jahr auf dem Gelände des Veranstaltungsforums Fürstenfeld statt.

Ca. 60 sorgfältige ausgewählte Aussteller zeigen und verkaufen ihre meist handgefertigten Produkte. Im Außenbereich und im ausgewiesenen Gastrobereich in der Tenne werden verschiedenste Speisen und Getränke angeboten. Um die Personenzahlen und Flächen zu entzerren und die Hygieneauflagen besser umsetzen zu können, wurde die Ausstellerzahl um 1/3 reduziert.

**Veranstaltungsort:** Veranstaltungsforum Fürstenfeld, Fürstenfeldbruck

**Veranstaltungstage:** Samstag, 06.11.2021 11.00-18.00 Uhr  
Sonntag, 07.11.2021 11.00-18.00 Uhr

**Veranstaltungsgelände:** Tenne und Stadtsaalhof

### **2) Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln**

#### **2.1. Mindestabstand**

Alle Gäste werden durch Beschilderung vor Betreten der Veranstaltung auf den dringend erforderlichen Sicherheitsabstand von 1,5 m hingewiesen. Zudem wird die Einhaltung auf dem gesamten Gelände von unserem Sicherheitspersonal streng überwacht. (Personen, die nach den aktuell gültigen Regelungen im Verhältnis zueinander von den Kontaktbeschränkungen befreit sind, haben die Abstandsregel untereinander nicht zu befolgen.)

## **2.2. Mund-Nasen-Bedeckung**

Im Außenbereich besteht keine Maskenpflicht.

Im Innenbereich (Tenne) ist von allen Personen eine medizinische Gesichtsmaske zu tragen.

Ausnahmen:

-Kinder bis zum 6. Lebensjahr

-Personen, die glaubhaft machen können (z.B. durch ein Attest), dass ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung aufgrund einer Behinderung oder aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich oder zumutbar ist.

## **2.3. Ausschluss von Besuchern**

Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere sowie Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen werden vom Besuch im Veranstaltungsforum ausgeschlossen. ( Die Gäste werden vorab durch Aushänge und über die Webseite [www.kekuka.de](http://www.kekuka.de) über diese Ausschlusskriterien informiert, z.B. durch Aushang oder Hinweise auf Webseite.)

## **2.4. Kontaktverfolgung**

Aufgrund der Vorgaben für Märkte ist eine Besuchererfassung nicht erforderlich.

# **3) Umsetzung der Infektionsschutzmaßnahmen im betrieblichen Ablauf**

## **3.1. Parken, Anreise-, Ein- und Auslassregelung**

Es stehen ca. 800 kostenfreie Parkplätze sowie ausreichend Fahrradständer zur Verfügung.

Es werden verschiedene Ein- und Ausgänge ausgewiesen, um den Mindestabstand zu gewährleisten. Im Eingangsbereich weisen Aushänge die Veranstaltungsbesucher gezielt auf die bestehenden Hygieneanforderungen / Ausschlusskriterien hin.

An den Zugängen befinden sich Kassen (Eintritt 7,- Euro). Hier wird vom Veranstalter gem. §3 BayIfSMV die 3-G-Regelung bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen kontrolliert.

Das Veranstaltungsareal ist umfriedet, alle Zugangspunkte sind dauerhaft beaufsichtigt.

Für alle Besucher wird an den Einlasspunkten kostenfrei Handdesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.

## **3.2. Besucherkapazität**

Nach den derzeit gültigen Vorgaben (14. BayIfSMV) besteht für Märkte keine Gesamtbesucherhöchstzahl. Gleichwohl wird die Besucherzahl auf dem Gelände auf maximal 1.000 gleichzeitig anwesende Besucher begrenzt.

Die Kontrolle dieser Höchstzahl erfolgt durch eine kontinuierliche Besucherzählung an den jeweiligen Ein- und Ausgängen des Veranstaltungsareals.

In der Tenne wird es ein Einbahnstraßensystem geben, um die Mindestabstände von 1,5 m sicherzustellen.

### **3.3. Stände / Aussteller**

Es wird pro Aussteller eine anwesende Person als Ansprechpartner für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln benannt.

Die Messestände werden durch 2,50 m hohe Messewände getrennt, um den Infektionsschutzmaßnahmen zu genügen.

Umlaufende Flächen (Begegnungsflächen) werden großzügig bemessen, ein Leitsystem lenkt die Besucherströme.

### **3.4. Gastronomie**

Der Verkauf von Speisen und Getränke erfolgt nur an den im Plan ausgewiesenen Flächen. Die Umsetzung der jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie (insbesondere bzgl. Infektionsschutz und Hygienekonzept) werden durch die jeweiligen gastronomischen Partner sichergestellt.

### **3.5. Belüftung**

Vor und nach Veranstaltung wird die Tenne täglich gut durchgelüftet. Während der Messe wird ein stetiger Luftaustausch sichergestellt.

### **3.6. Sanitäranlagen**

Es werden die Toilettenanlagen in der Tenne genutzt. Alle Sanitärbereiche werden regelmäßig durch Fachpersonal gereinigt, gemeinschaftliche Kontaktflächen werden desinfiziert.

Es wird sichergestellt, dass ausreichend Flüssigseife, Einmalhandtücher sowie Handdesinfektionsmittel zur Verfügung stehen.

Der Zugang wird so geregelt, dass auch hier die Mindestabstände eingehalten werden können.

## **4) Ansprechpartner während der Veranstaltung**

Sabine Eckert, Veranstaltungskoordinatorin, Tel. 08141/82810-44, [sabine.eckert@magna-ingredi.de](mailto:sabine.eckert@magna-ingredi.de)

## **5) Hygienebeauftragter**

Mike Trommer, Geschäftsführer Magna Ingredi Events GmbH, Tel. 08141/82810-46, [mike.trommer@magna-ingredi.de](mailto:mike.trommer@magna-ingredi.de)