

ALLGEMEINE SCHUTZKONZEPTE



Dieses Basis-Schutzkonzept wurde zu informativen Zwecken und anhand den bereits vom Forum Fribourg gewährleisteten Massnahmen erstellt. Der Organisator ist allein verantwortlich für das Erstellen, das Umsetzen und Durchsetzen des eigenen Schutzkonzeptes für seinen Anlass, dies ab der Einrichtung bis zum Abbau.

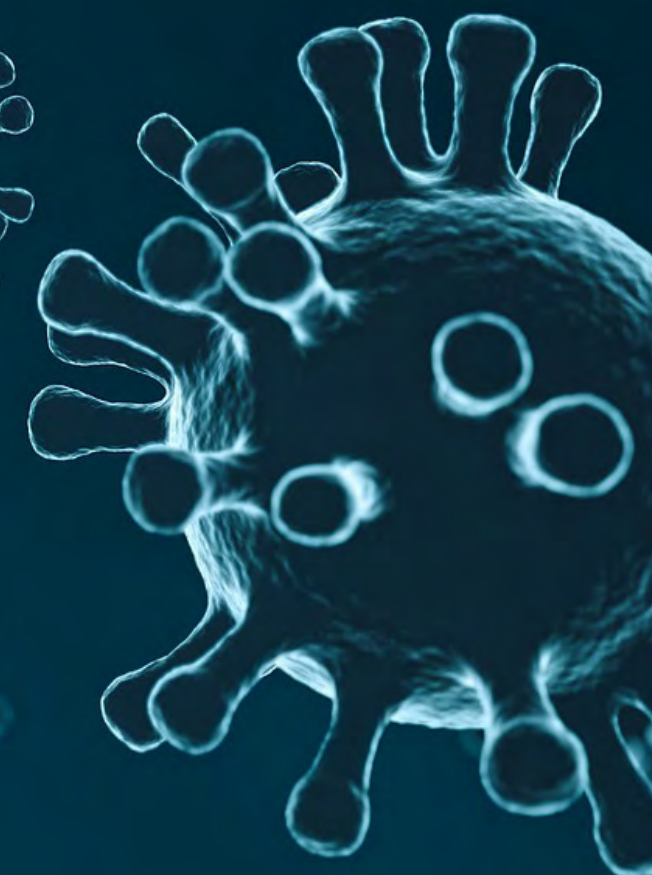
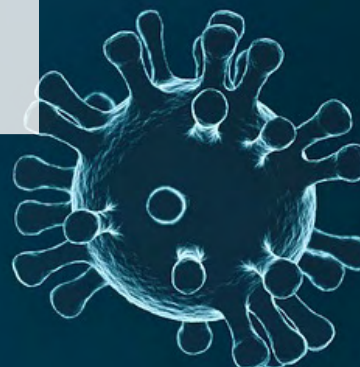
Das erstellte Schutzkonzept ist dem Forum Fribourg zu unterbreiten und bei Notwendigkeit auch dem Oberamt des Saanebezirks.

VERANSTALTUNGEN VON 1 BIS 30 PERSONEN (NIVEAU 1)

Grundmassnahmen	Material NIVEAU 1	Massnahmen Gastronomiezone	Material NIVEAU 1	Massnahmen Raucherzone	Material NIVEAU 1	Bewilligung
1. Händehygiene	<ul style="list-style-type: none"> • 7 Desinfektions-spender • 3 Stationen zum Händewaschen 	5. Contact Tracing	<ul style="list-style-type: none"> • Liste anwesender Personen vom Organisator zur Verfügung zu stellen 	7. Abstand im Aussenbereich	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage 	<ul style="list-style-type: none"> • Nein
2. Maskenpflicht	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage 	6. Der Caterer verpflichtet sich, den Gastrosuisse-Schutzplan einzuhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie-Charta 			
3. Abstandsregelung	<ul style="list-style-type: none"> • 150cm Mindest-abstand • Markierter Abstand- und Wartebereich vor den Toiletten • Plexiglas in den Pissairs 					
4. Besucherstrom	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 der Türen nur für den Ausgang • 2/3 der Türen nur für den Eingang 					

VERANSTALTUNGEN VON 30 BIS 300 PERSONEN (NIVEAU 2)

Grundmassnahmen	Material NIVEAU 2	Massnahmen Gastronomiezone	Material NIVEAU 2	Massnahmen Raucherzone	Material NIVEAU 2	Bewilligung
1. Händehygiene	<ul style="list-style-type: none"> • 7 Desinfektions-spender • 3 Stationen zum Händewaschen 	7. Contact Tracing	<ul style="list-style-type: none"> • Liste anwesen-der Personen vom Organisator zur Verfügung zu stellen <u>oder</u> • Scanning am Eingang der Gastronomiezone 	9. Abstand im Aussenbereich	<ul style="list-style-type: none"> • Ausreichend Platz (2'000m²) • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage • Aschenbecher auf dem ganzen Hauptplatz verteilt 	<ul style="list-style-type: none"> • Privat Nein • Öffentlich Ja
2. Flächenreinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Hohe Reinigungs-intervalle von Gegenständen wie Türgriffe, Rolltreppen, usw. 	8. Der Caterer verpflichtet sich, den Gastrosuisse-Schutzplan einzuhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie-Charta 			
3. Maskenpflicht	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage 					
4. Abstandsregelung	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage • Markierter Abstand- und Wartebereich vor den Toiletten • Plexiglas in den Pissoirs 					
5. Besucherstrom	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 der Türen nur für den Ausgang • 2/3 der Türen nur für den Eingang 					
6. Personenanzahl und Contact Tracing	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung / Scanning am Eingang, um die max. Anzahl von 300 Pers. und das Contact Tracing zu gewähr-leisten. 					



VERANSTALTUNGEN VON 300 BIS 1'000 PERSONEN (NIVEAU 3)

Grundmassnahmen	Material NIVEAU 3	Massnahmen Gastronomiezone	Material NIVEAU 3	Massnahmen Raucherzone	Material NIVEAU 3	Bewilligung
1. Händehygiene	<ul style="list-style-type: none"> • 7 Desinfektions-spender • 3 Stationen zum Händewaschen • Geschlossene Mülleimer mit Fusspedal • Anweisungsvideo « richtiges Händewaschen » auf den Bildschirmen • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage 	7. Contact Tracing	<ul style="list-style-type: none"> • Liste anwesender Personen vom Organisator zur Verfügung zu stellen <u>oder</u> • Scanning am Eingang der Gastronomiezone • Sitzpflicht mit Platz- Zuteilung <u>oder</u> • Getrennte Sektoren mit Stehplätzen 	9. Abstand im Aussenbereich	<ul style="list-style-type: none"> • Genügend getrennte Sektoren (600m²) • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage • Genügend Aschenbecher in allen Sektoren verteilt 	<ul style="list-style-type: none"> • Ja
2. Flächenreinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Hohe Reinigungsintervalle von Gegenständen wie Türgriffe, Rolltreppen, usw. 	8. Der Caterer verpflichtet sich, den Gastrosuisse-Schutzplan einzuhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie-Charta 	10. Personenanzahl	<ul style="list-style-type: none"> • Scanning am Eingang der Raucherzonen, um die max. Personenanzahl und das Contact Tracing in den Bereichen sicherzustellen 	
3. Maskenpflicht	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage 					
4. Abstandsregelung	<ul style="list-style-type: none"> • Erinnerung an Massnahmen durch Digital Signage • Markierter Abstand- und Wartebereich vor den Toiletten • Plexiglas in den Pissoirs 					
5. Besucherstrom	<ul style="list-style-type: none"> • 1/3 der Türen nur für den Ausgang • 2/3 der Türen nur für den Eingang 					
6. Personenanzahl und Contact Tracing	<ul style="list-style-type: none"> • Anmeldung / Scanning am Eingang, um die max. Personenanzahl und das Contact-Tracing zu gewährleisten. 					