

Aktuelle Hinweise für Veranstaltungen im GENO-Haus

Als Veranstalter stehen Sie in der Verantwortung, die aktuelle Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg umzusetzen.

Die Gesundheit unserer Gäste im GENO-Haus ist uns wichtig!

Mit den nachfolgenden Hinweisen möchten wir Sie dabei unterstützen, ein veranstaltungsspezifisches Hygienekonzept, einschließlich der Verhaltensregeln, auszuarbeiten. Als Vermieter von Veranstaltungsräumen und als Betreiber des Casino-/Cateringangebotes haben wir eine Reihe von Maßnahmen getroffen, die es Ihnen ermöglicht, Veranstaltungen im GENO-Haus durchzuführen:

Unsere Maßnahmen für Ihre Gesundheit und Sicherheit!

Verhaltensregeln

- Durch Aushänge an allen Eingängen ins GENO-Haus weisen wir über Piktogramme und Erläuterungen auf die wichtigsten Hygiene- und Verhaltensregeln hin. Dazu gehört die Einhaltung der Abstandsregeln sowie das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung auf den Allgemeinflächen, die Begrenzung der Aufzugsnutzung, die Einhaltung der Nies-Husten-Etikette sowie der Verweis auf das regelmäßige Reinigen der Hände.

Mitarbeiter

- Unsere Mitarbeiter der GENO-Haus Verwaltungsgesellschaft erhalten fortlaufend umfassende Hygiene- und Sicherheitsschulungen, um die Gäste und sich zu schützen. Im Umgang mit Lebensmitteln und bei der Durchführung von Reinigungsvorgängen wurden die Mitarbeiter umfassend über die neuen Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen geschult und deren Umsetzung regelmäßig kontrolliert.

Unterwegs im GENO-Haus

- An allen Thekenbereichen sind unsere Gäste und Mitarbeiter durch eine Plexiglasscheibe geschützt. Bodenmarkierungen erleichtern die Abstandsregeln beim Warten einzuhalten.
- Die Benutzung der Aufzüge ist auf 1 bzw. 2 Personen pro Kabine begrenzt.
- Alle Räume sind an die zentrale Lüftungstechnik angeschlossen, welche ausschließlich mit Frischluft arbeitet. Filteranlagen und ein auf die Räume abgestimmter, automatisierter Luftwechsel sorgen für optimale hygienische Bedingungen.
- Alle Griffe und Schalter in öffentlich zugänglichen Bereichen werden zusätzlich zur üblichen Reinigung mehrfach täglich desinfiziert.
- In den Sanitärbereichen werden Toiletten, Waschbecken, Oberflächen mehrmals am Tag gereinigt und desinfiziert.
- In allen Eingangs- und Foyer-Bereichen stehen zusätzlich Spender mit Desinfektionsmittel zur Verfügung. Bei Bedarf stellen wir für Veranstalter Desinfektionstücher für ständig benutzte Oberflächen (Tastaturen, Touch-Screens, Taster) zur Verfügung.
- Eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung kann, falls nicht bereits mitgebracht, am Empfang erworben werden. Die Mund-Nasen-Bedeckung ist unter anderem für die Nutzung des Casinos erforderlich.

In den Seminar- und Tagungsräumen

- Für jeden Raum liegen Belegungspläne vor, welche den Vorgaben hinsichtlich den einzuhaltenden Abstandflächen entsprechen. Die vorgegebene Bestuhlung darf vom Veranstalter nicht eigenständig verändert werden. Die Veranstaltungsformate sind auf diese Bestuhlung der Seminarräume auszurichten.
- Desinfiziertes Moderationsmaterial und Medientechnik wird nach Absprache zur Verfügung gestellt.
- Gebrauchte Stifte werden in einer „Box“ im Raum gesammelt und für die nächste Veranstaltung desinfiziert.
- Tür- und Tischoberflächen werden je nach Bedarf mehrmals täglich desinfiziert.

Unsere Hinweise an Veranstalter:

- Wir gehen bei der Vermietung unserer Seminar- und Tagungsräume davon aus, dass Sie die Zulassung der Veranstaltung im Sinne der Corona-Verordnung geklärt haben. Im Zweifel wenden Sie sich bitte an das Ordnungsamt der Stadt Stuttgart (versammlungsstaetten@stuttgart.de).
- Als Veranstalter stehen Sie in der Verantwortung, die Auflagen der Corona-Verordnung BW umzusetzen. Insbesondere verweisen wir auf die „Hinweise für die Teilnahme an Veranstaltungen“ (Hygienekonzept, Gesundheitsbestätigung, Datenerhebung, etc.).
- Vor jeder Veranstaltung sollten die Teilnehmer über die Verhaltensregeln und das Hygienekonzept unterrichtet werden.
- Für den Speiseverzehr bei Veranstaltungen gilt es, zusätzliche Auflagen der Corona-Verordnung BW zu berücksichtigen, die wir Ihnen entsprechend Ihres Bewirtungsauftrages zur Verfügung stellen.

Stand: 19.02.2021