



MIT **ABSTAND** AM BESTEN

COVID-19 KONFORMER
VERANSTALTUNGSLEITFADEN STAND 10. JUNI 2020

Um der Durchführung einer Covid-19-konformen Veranstaltung gerecht zu werden, haben wir für alle Bereiche Ihres Events im ECC Berlin flexible Lösungsvorschläge entwickelt und unterstützen Sie gern bei Ihrem individuellen Veranstaltungskonzept.

RAUMKONZEPTE

Das ECC Berlin bietet auf 25.000 qm Veranstaltungsfläche ausreichend Platz für viele Menschen, bei gleichzeitiger Einhaltung von erforderlichen Sicherheitsabständen. Alle der 75 Räume haben eine 100%ige Frischluftzufuhr durch eine Klimatisierung; ein Großteil der Räume kann zudem durch Trennwandsysteme oder Raum-in-Raum-Konzepte individuell angepasst werden. Zusätzlich stehen Außenflächen zur Verfügung. Mit Hinblick auf die Abstandsregeln haben wir neue Bestuhlungspläne entwickelt.

Personenzahl

unter Berücksichtigung der derzeitigen Covid 19-Regeln

Raum	Fläche in qm	Stuhlreihen	Parlamentarisch
Convention Hall I	4.700	1.060	880
Convention Hall II	4.600	1.570	970
Estrel Saal	1.050	310	210
Saal Europa	1.050	400	180
Raum I	1.050	190	120



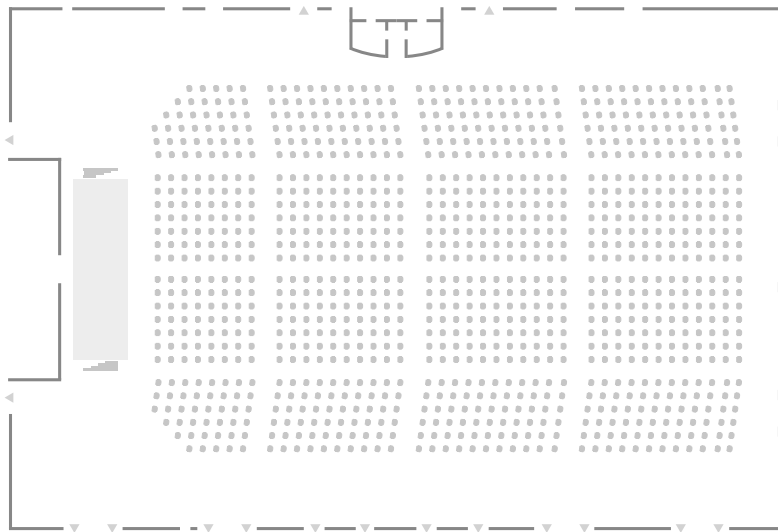
Sollte Ihre Veranstaltung mehr als die erlaubte Teilnehmerzahl umfassen, bitten wir Sie die Veranstaltung auf mehrere Räume im ECC Berlin aufzuteilen oder ggf. die Teilnehmerzahl zu reduzieren.

WIR BERATEN SIE GERN!

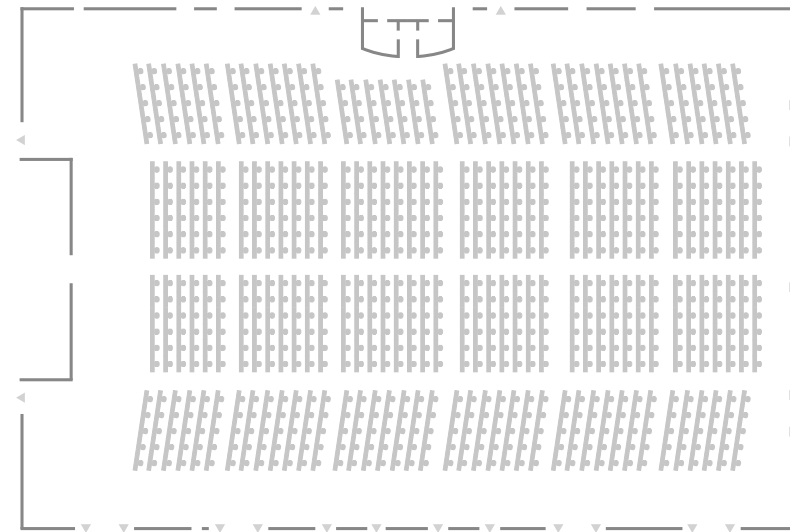
+49 30 6831 22566 / estrelcc@estrel.com



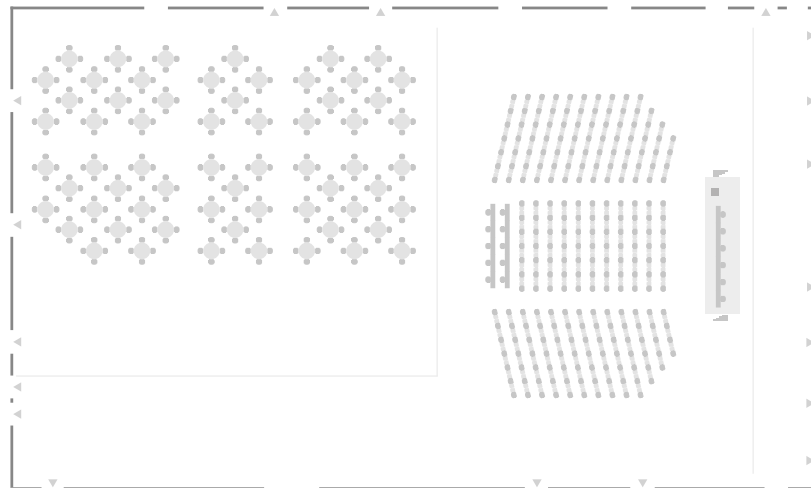
RAUMBEISPIELE MIT COVID-19 KONFORMER BESTUHLUNG



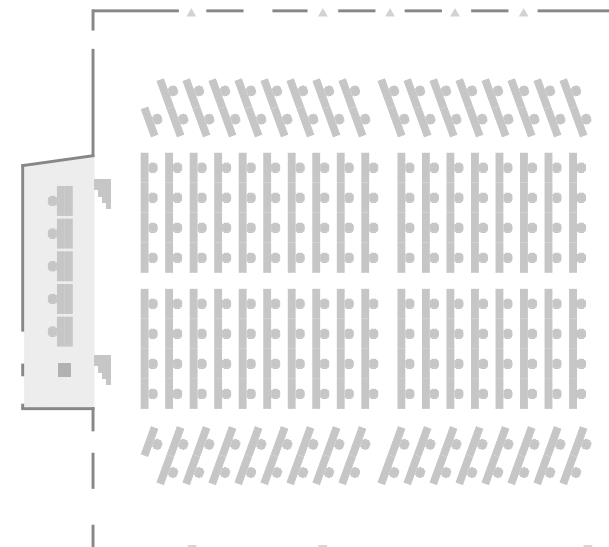
CONVENTION HALL I Stuhlreihen **1.060** Personen



CONVENTION HALL I Parlamentarisch **880** Personen



CONVENTION HALL II Plenum/Bankett **260** Personen



ESTREL SAAL Parlamentarisch **210** Personen

HYGIENE

Im ECC Berlin bieten wir Ihnen höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards, um das Infektionsrisiko so gering wie möglich zu halten.

- Desinfektionsspender in allen Bereichen
- Engmaschige Taktung bei Reinigung/Desinfektion von Räumen, Flächen, Sanitärbereichen sowie Mobiliar
- Aufsteller/Aushänge mit Informationen über Hygienerichtlinien
- Interne Hygienebeauftragte im kontinuierlichen Kontakt zur Gesundheitsbehörde
- Sicherheitsmitarbeiter mit Sanitätsausbildung bzw. entsprechenden Schulungen 24/7 im Einsatz

TIPP Stellen Sie Ihren Gästen individuell mit Ihrem Logo gebrandete Mund-Nasen-Schutzmasken zur Verfügung oder bieten Sie dies einem Sponsor als Präsentationsfläche an.

EINLASS/AUSLASS-MANAGEMENT

Zur Rückverfolgbarkeit von Infektionsketten sind Sie als Veranstalter verpflichtet Teilnehmerlisten zu führen. Hierfür empfehlen wir Ihnen entweder digitale Systeme (z.B. Online-Ticketing, kontaktlose Registratur) oder alternativ eine physische Registratur an Countern mit Plexiglasscheiben. In beiden Fällen ist die Vergabe von Zeitfenstern sinnvoll, um Warteschlangen zu vermeiden. Um zu prüfen, wie viele Personen sich bei Ihrer Veranstaltung aufhalten, ist neben dem Zählen per Klicker eine automatische Erfassung per App oder Ampelsystem realisierbar. Hierzu beraten wir Sie gern.

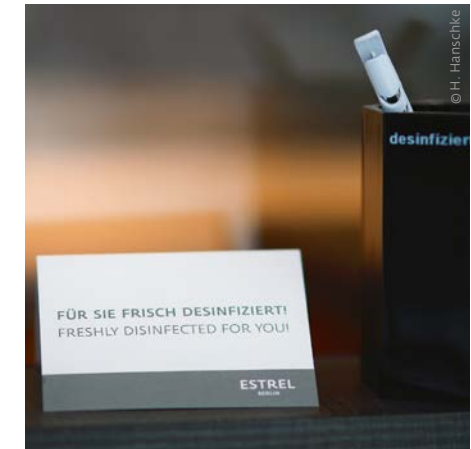
Da es beim Einlass/Auslass zu einer Unterschreitung des Mindestabstandes kommen kann, denken Sie hier bitte über eine Mund-Nasen-Schutzpflicht nach. Diese ist ebenfalls im Umfeld der Catering-Stände sowie in den sanitären Anlagen empfehlenswert.

TIPP Überlegen Sie sich ein Handling ob und wie Sie Teilnehmer vor Ort registrieren, die keine Vorab-Anmeldung haben.

BESUCHERSTEUERUNG

Um den Gästefluss zu steuern und den gebotenen Sicherheitsabstand einhalten zu können, empfehlen wir folgende Maßnahmen:

- Wegeführung mittels Ausschilderung, Aufsteller, Monitoren, Tensatoren, Bodenmarkierungen oder Personal
- Besucherführung mit offenen oder berührungslos passierbaren Türen
- Nutzung von unterschiedlichen Ein- und Ausgängen in die Eventräume (sofern möglich)
- Einführung eines Einbahnstraßensystems z.B. bei Messen/Ausstellungen
- Steuerung der Verweildauer der Besucher auf der Ausstellungsfläche durch Zeitfenster



WIR BERATEN SIE GERN!
+49 30 6831 22566 / estrelcc@estrel.com

CATERING

Da derzeit keine Selbstbedienungsbuffets gestattet sind, haben wir unsere Catering-Konzepte überarbeitet, die dynamisch an die jeweiligen behördlichen Vorgaben angepasst werden können.

- Angepasste Catering-Stationen, an denen vorportionierte und abgepackte Speisen angeboten werden
- Live-Cooking-Stationen mit offenen Speisen (z.B. Tellergerichte), die durch Personal mit Mund-Nasen-Schutz hinter Plexiglaswänden und/oder mit transparenter Teller-Abdeckung gereicht werden
- Getränke werden nach Möglichkeit in kleinen Gebinden/Flaschen serviert; Kaffee wird aus Kaffeekannen sowie in Einwegbechern ausgegeben

TIPP

Die großzügigen Außenflächen des ECC Berlin, wie z.B. der Sommergarten, bieten sich zum Verzehr der Speisen im Freien an.

DIGITALE EVENT-FORMATE

Sollte die Teilnehmerzahl die maximal erlaubte Personenanzahl in einem Raum überschreiten, bieten wir Ihnen mit unserer hauseigenen Veranstaltungstechnik die Möglichkeit, Vorträge in verschiedene Räume innerhalb des ECC Berlin z. B. mittels Weitwinkelkameras und Flächenmikrofonen mit Rauschunterdrückung zu übertragen. Gleichzeitig können Sie mittels Video-Konferenzen, den Personen, die z.B. aufgrund von Reisebeschränkungen nicht vor Ort sein können, die Teilnahme ermöglichen.

RAHMENPROGRAMME

Als Alternative für Ihr Abendprogramm mit DJ und Party ist ein musikalisches Bühnen-Programm unter Einhaltung der Abstandregeln eine Variante. Im ECC Berlin können wir dabei auf das gesamte Portfolio unserer hauseigenen Live-Show „Stars in Concert“ zugreifen; dieses reicht von Dinner-Musik bis hin zu Show- und Musicalproduktionen über Elvis, Tina Turner, ABBA, die Beatles u.v.m.

SITE INSPECTION / HAUSFÜHRUNG

Gern begrüßen wir Sie unter Berücksichtigung der Abstandsregelung im ECC Berlin! Sollten Sie virtuelle Führungen bevorzugen, nehmen wir Sie per Videocall (Skype, Facetime, Zoom, etc.) mit auf eine individuelle Site Inspection durch das ECC Berlin.



Einige Präsentationsformen des angepassten Catering

WIR BERATEN SIE GERN!

+49 30 6831 22566 / estrelcc@estrel.com