

Covid-19 Schutzkonzept / Grossveranstaltung

Berner Sternenmarkt

auf der kleinen Schanze

Bundesgasse 7, 3011 Bern

Letzte Aktualisierung: 8. Oktober 2021

(es können laufend Anpassungen gemäss den geltenden Vorgaben gemacht werden)

Eventbeschreibung

Vom 25. November 2021 bis 31. Dezember 2021 findet in Bern auf der kleinen Schanze zum dritten Mal der Sternenmarkt statt. Die Kleine Schanze als perfekten Standort für einen Boutique Weihnachtsmarkt. Ein Ort der Begegnung während der kalten Jahreszeit.

Gebaut aus rund 70 zauberhaften Hütten, einem Fondue Chalet, mehreren Bars und Aufenthaltsorte sowie einem Kinderbereich, soll der Sternenmarkt zu einem Anziehungspunkt in Bern werden. Traditionell und doch für Bern interpretiert, zielt der Weihnachtsmarkt darauf ab, für lokale Spezialitäten und Delikatessen aus aller Welt Bekanntheit zu erlangen.

Wechselnde Designer und Weihnachtsshopping, für eine breite Zielgruppe geeignet, sollen dem Markt Leben einhauchen. Ein buntes Unterhaltungsprogramm, dass die graue Jahreszeit vergessen lässt.

Organisation

Veranstalterin: Kleine Chance AG
Schöneggweg 25
3007 Bern

Veranstaltungs-Zeiten

Markt: Donnerstag 25. November bis Freitag 31. Dezember 2021
Montag bis Samstag: 11:00Uhr bis 22.00Uhr
Sonntag: 11:00Uhr bis 20:00Uhr

Fondue Chalet:
Täglich von 11.00Uhr bis 00.30Uhr

Öffnungszeiten an Weihnachten:
24. Dezember 2019: 11:00Uhr bis 18:00Uhr
25. Dezember 2019: geschlossen

Einleitung

Dieses spezifische Betriebs-Schutzkonzept beinhaltet alle für diesen Betrieb relevanten Vorgaben des BAGs und der Verordnung des Kanton Bern. Dieses Schutzkonzept kommt zur Anwendung beim Berner Sternenmarkt 2021, an welchem nur Besucher mit Covid-Zertifikat zugelassen sind (geimpft, genesen, getestet).

Zweck/ Ziel

Es gilt die symptomfreie Teilnahme an der Veranstaltung. Jede Person, welche sich nicht gesund fühlt (Symptome gemäss Liste BAG) wird gebeten, der Veranstaltung fernzubleiben. Die getroffenen Massnahmen sollen sowohl unsere Mitarbeitenden wie auch unsere Gäste schützen.

Ziel der Massnahmen ist es, das Risiko einer Ansteckung mit Covid-19 zu verringern und die vorgegebenen Massnahmen von BAG und Kanton einzuhalten. Mit den getroffenen Massnahmen soll der Berner Sternenmarkt mit Einhaltung der Vorgaben den Betrieb weiterführen/wiederaufnehmen können.

Besonderheiten der Veranstaltung:

Da sich der Veranstaltungsort in einem Park befindet und das Gastronomische wie auch das Markt Angebot über eine grosse Fläche gleichermassen verteilt ist, wird kein zentraler Hotspot erwartet, da sich die Besucher über die verschiedenen Angebote verteilen.

Die Veranstalter tragen zudem zur Verteilung der Besucher bei, indem sie verschiedene dezentrale Aufenthaltsflächen auf dem Areal kreieren.

Max. Personenanzahl

Die maximale Besucherzahl gleichzeitig auf Platz wird auf 6'000 beschränkt. Es werden maximal 150 Mitarbeiter (Gastronomie, Infrastruktur, Sicherheit) sowie rund 100 Aussteller pro Tag anwesend sein. Somit werden zur selben Zeit nie mehr als 6'250 Personen anwesend sein.

Bei hoher Besucheranzahl kann gezählt werden.

Massnahmen

Folgende Massnahmen werden beim Berner Sternenmarkt umgesetzt:

Vorab: es wurden zahlreiche generische Anpassungen vorgenommen:

- Einlass nur mit Zertifikat
- Reduktion der Innenflächen
- Reduktion der Anzahl der Häuschen / viel mehr Platz auf der Eventfläche.
- Reduktion des Kinderprogramms in geschlossenen Räumen (Kinder sind nicht geimpft)

Im Detail:

- Das Gelände wird im Jahr 2021 erstmals abgegrünt.
- Es werden nur ausgewiesene Ein- und Ausgänge zur Verfügung gestellt.
- Der Haupteingang befindet sich in Richtung des Bahnhofs. Offizieller Haupteingang analog 2018 & 2019. Um die Gäste weg von der Bundesgasse lenken zu können wird auf alle Holzhäuschen im Eingangsbereich verzichtet. Der ganze Bereich hinter dem Fondue Chalet wird als Eingangszone genutzt.
- Ein zweiter Eingang befindet sich in der Mitte der Bundesgasse vis a vis Postdenkmal.

- Sobald es zu Wartezeiten und entsprechend Schlangen beim Eingang kommt, wird der Einlass über Personenleitsysteme geregelt. Beim Haupteingang können so bis zu 500 Personen und mehr geordnet und mit 1.5m Abstand anstehen. Zudem werden die Gäste in den Eingangsbereichen mittels Plakatständern dazu aufgefordert eine Maske zu tragen.
- Am Haupteingang (sowie zu bestimmten Zeiten am Seiteneingang) werden die Covid-Zertifikate der Besucher vom Sicherheitsdienst mittels COVID Certificate Check App auf ihre Gültigkeit kontrolliert. Zulass wird strikt und zu jeder Zeit nur Besuchern mit gültigem Zertifikat und gültigem, amtlichem Ausweis gewährt.
- Aktuell planen wir mit 5 Reihen am Einlass. Bei entsprechendem Andrang könnte Platztechnisch auch auf bis zu 7 Reihen umgestellt werden. Das entspräche bei einer durchschnittlichen Kontrollzeit von ca. 10. Sekunden ca. 2000-3000 Gästen pro Stunde.
- Bei der Einlasskontrolle werden die Besucher gezählt.
- Der Sicherheitsdienst stoppt den Einlass bei gleichzeitig 6'000 anwesenden Gästen.
-> Dabei gilt es zu beachten, dass eine solche hohe Anzahl Gäste in den Jahren 2018 und 2019 wohl noch nie gleichzeitig erreicht wurde. Schätzungen zufolge hat es bei Top Tagen in den Vorjahren jeweils max. 9000 Gäste auf den ganzen Tag verteilt gehabt. Wir gehen im 2021 davon aus, dass weniger Besucher den Markt besuchen werden.
- Die Gäste werden im Vorfeld via Website, E-Mail, Social Media und Medien über das Erfordernis eines gültigen Covid-Zertifikates und Ausweises für die Gewährung des Zulasses zu Veranstaltung informiert. Vor Ort werden die Gäste am Eingang und in Situationen, bei denen sie anstehen (Bar, Toiletten) mittels Hinweisschilder über die geltenden Hygiene- und Verhaltensmassnahmen informiert.
- Falls nötig, können am Eingang beim Zertifikats-Check auch die Kontaktdaten der Gäste erhoben werden (vorläufig nicht angedacht).

Hygienemassnahmen:

- Alle Mitarbeitenden, tragen in jeglichen Arbeitssituationen einen Mund/Nasenschutz. Wenn der Mundschutz zum Essen/Pause/Rauchen abgelegt wird, gilt ein Mindestabstand von 1.5m zu der nächsten Person.
- Es wird kein Bargeld akzeptiert. Alle Zahlungen erfolgen cashless.
- Hand Desinfektionsdispenser auf den Gästetoiletten und beim Haupteingang.
- Alle Ablageflächen im Mitarbeiter- und Gästebereich (Bar, Essensausgabe) werden regelmässig mit Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Dies geschieht mindestens vor Schichtbeginn und zwei mal pro Schicht.
- Der Toilettenbereich wird durch eine Reinigungskraft während der gesamten Veranstaltungszeit kontinuierlich betreut und gereinigt. Alle Kontaktflächen werden über den ganzen Abend hinweg kontinuierlich mit Flächendesinfektionsmittel desinfiziert.
- Die Ausgabestationen sind räumlich getrennt.
- Die Tische werden nur abgeräumt, wenn am Tisch keine Gäste sitzen.
- Die offenen Abfalleimer auf dem Gelände werden regelmässig geleert und entsorgt. Abfallsäcke werden nicht manuell gepresst.
- Für die Reinigung der Oberflächen und der Tische werden vorwiegend Papierhandtücher genutzt, welche nach der Reinigung entsorgt werden
- Alle Mitarbeitenden und externen Leistungserbringer (Sicherheit/Reinigung) werden im Vorfeld über dieses Schutzkonzept und die darin enthaltenen Massnahmen informiert und geschult. Täglich findet vor dem Veranstaltungsbeginn ein Briefing der an diesem Tag

anwesenden Arbeitnehmer statt, an welchem spezifisch die die Hygiene-Regeln und Corona-Massnahmen repetiert werden.

Persönliche Hygiene

- Jeder Mitarbeitende hat vor dem Arbeitsantritt die Hände gründlich mit Seife mind. 30sec. zu waschen.
- Bei jedem verlassen und zurückkehren des Arbeitsbereiches sind die Hände gründlich zu waschen.
- An jeder Arbeitsstation und in allen Mitarbeiterbereichen steht genügend Handdesinfektion zur freien Verfügung.
- Mitarbeitende welche Einweghandschuhe tragen sind nach spätestens 1h zu wechseln, oder spätestens vor dem Kontakt mit sauberen Materialien.
- Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Metern zu Gästen oder anderen Mitarbeitenden wird auf das nötigste reduziert.
- Handschuhe, Mundschutz und andere Gegenstände, welche im Kontakt mit Oberflächen oder kritischen Körperbereichen in Berührung kommen, müssen fachgerecht und in einem geschlossenen Abfallbehälter entsorgt werden (das fachgerechte Anziehen und Ausziehen und deren Entsorgung des Schutzmaterials wird bei der Schulung gezeigt)

Zuständigkeiten

Mitarbeitende

Unsere Mitarbeitenden werden darauf geschult und intervenieren auch gegenüber den Gästen, damit die Massnahmen eingehalten werden. Die Desinfektionsmassnahmen werden protokolliert und gemäss Hygienerichtlinie erfasst.

Kadermitarbeitende

Unsere Kadermitarbeitende kontrollieren das Einhalten der Massnahmen in den jeweiligen Bereichen und stellen sicher, dass die Massnahmen auch umgesetzt werden.

Im Service- und Runnerteam werden die täglichen Arbeitsplätze den Mitarbeitenden zugewiesen und im täglichen Einsatzplan schriftlich festgehalten; dieses Formular wird im dafür vorgesehenen Ordner für 14 Tage archiviert und danach vernichtet. Insbesondere ist festzuhalten, welche Mitarbeitenden in welchen Bereichen an den Tischen direkt gearbeitet haben.

Host

Es ist immer ein Host anwesend, welcher die Verantwortung über den ganzen Betrieb hat. Dieser interveniert hauptsächlich gegenüber den Gästen, wenn die Regeln nicht eingehalten werden. Der Host ist auch autorisiert Gäste wegzuweisen, welche sich wiederholt nicht an die Massnahmen halten.

Corona-Beauftragter

Es gibt immer eine Person und Telefonnummer, die verantwortlich ist.

Erkrankte Mitarbeitende

- Mitarbeitende werden bei Erkältungssymptomen nicht eingesetzt und werden Krank geschrieben; gemäss Arbeitsgesetz und nach Einhaltung der LGAV Bestimmungen
- Im Falle eines positiven Testbescheides eines Mitarbeitenden auf Covid-19 wird dieser aktiv auf die vom BAG vorgeschriebene Selbstquarantäne hingewiesen und bis zu einer vollständigen Genesung nicht mehr am Arbeitsplatz eingesetzt
- Sollte der positiv getestete Mitarbeitende (oder auch Gast) im engen Kontakt mit anderen Mitarbeitenden gewesen sein, müssen diejenigen Mitarbeitenden die Selbstisolation nach Richtlinien (10 Tage) einhalten
- Mitarbeitende, welche einen Test machen müssen, werden bis zum negativen Testbescheid nicht mehr eingesetzt

Spezifische Arbeitssituationen

Im Gastgewerbe kommt es immer zu Situationen, wo man kurz unterstützt und den Mindestabstand zeitweise nicht einhalten kann. Dort gilt die Grundregel dies möglichst zu vermeiden und danach sich gründlich die Hände zu waschen oder mit Einweghandschuhen zu arbeiten. Mitarbeitende tragen zudem immer eine Hygienemaske.

Der/ die Mitarbeiter/in bestätigt mit der Unterschrift, die Vorgaben verstanden zu haben und verpflichtet sich zur Mithilfe der Umsetzung. Der/ die Mitarbeiter/in wurde in einer Schulung über die Einhaltung der Massnahmen informiert.

Datum: _____

Name/ Vorname: _____

Unterschrift: _____