



PLAN DE PROTECCIÓN

Medidas para la realización del evento Christmas Garden de conformidad con las exigencias sanitarias actuales

Versión del:

13 DE MAYO DE 2020
DEAG DEUTSCHE ENTERTAINMENT AG
Potsdamer Straße 58, 10785 Berlin

Prólogo

Información general

La salud de nuestros asistentes y empleados es nuestra principal prioridad, por lo que es muy importante respetar unas medidas de higiene adecuadas y adaptar conceptualmente los eventos en base a las mismas.

El presente plan de protección, elaborado conforme a las exigencias sanitarias actuales, ha sido concebido para poder lograr este objetivo en su totalidad.

Fundamentos y referencias del plan de protección

El presente plan de protección no solo se basa en nuestros propios conocimientos y experiencias, sino también en los fundamentos de los siguientes estudios:

- *EQUIPO DE MEDICINA DEPORTIVA/FUNCIONAMIENTO ESPECIAL DE PARTIDOS (DFB y DFL)*
- *LA SEGURIDAD EN LOS EVENTOS (grupo de trabajo en materia de seguridad en eventos de la Universidad de Beuth)*
- *Documento de posición sobre la REACTIVACIÓN GRADUAL DEL SECTOR DE LOS EVENTOS (EVVC)*
- *Estudio sobre la SEGURIDAD EN EVENTOS EN EL MARCO DEL COVID-19 (R.I.F.E.L.)*

El alcance de las medidas de protección se adapta siempre a los últimos acontecimientos con la proporcionalidad necesaria y en coordinación con las autoridades.

La amplitud como fundamento del concepto de Christmas Garden

El desarrollo tranquilo del evento es un elemento importante del concepto de Christmas Garden. Amplios espacios al aire libre junto con el concepto de admisión, el cual permite gestionar el número de asistentes de Christmas Garden, ya han garantizado en ocasiones anteriores una experiencia sin ajetreo.

Esto es un verdadero alivio para garantizar, junto con el plan de protección, el cumplimiento de las reglas de distancia e higiene.

1. *Se trata de un evento al aire libre que se celebra en una superficie de entre 10 y 40 hectáreas, por lo que proporciona gran amplitud. De media hay 50 m² por asistente*
2. *Una parte esencial del plan se basa en evitar precisamente las multitudes*
3. *La limitación del contingente de entradas, así como el margen de tiempo para acceder al evento permiten controlar el número de asistentes en los respectivos recintos*

La mayoría de emplazamientos de Christmas Garden están abiertas desde mayo de 2020

Las localizaciones del evento, como por ejemplo el jardín botánico, el zoológico, el Allwetterzoo de Münster, etc. ya abrieron sus puertas de nuevo en mayo de 2020. Estamos en estrecho contacto con cada una de las localizaciones y nos guiamos además en base a la experiencia adquirida a lo largo del verano pasado. También en este sentido adaptamos constantemente nuestras medidas.

REGLAS BÁSICAS

- 1) Entrada únicamente con mascarilla. Los asistentes que no hayan traído mascarilla propia al evento recibirán una en el mismo lugar
- 2) Normas de higiene ampliadas para el personal (equipamiento con mascarillas y guantes protectores)
- 3) Número de asistentes limitado para garantizar las reglas de distanciamiento en las correspondientes zonas de espera (entrada y en el recinto)
- 4) Despliegue de personal cualificado para el control del cumplimiento de las reglas en todo el recinto
- 5) Mayor despliegue de personal de limpieza y suministro generalizado de desinfectantes de manos (instalaciones sanitarias, puestos de comida, entradas, recinto)
- 6) Comunicación integral de las normas de comportamiento en marketing, venta, RR. PP. y letreros repartidos por el recinto
- 7) Distanciamiento organizado y controlado en las zonas de espera (entrada, puestos de venta de comida e instalaciones sanitarias)
- 8) Evitar pagos en efectivo en la medida de lo posible (ofrecer el pago con tarjeta como método de pago)

COMUNICACIÓN MARKETING, RR. PP., VENTA, ENTRADAS

- 1) Integración del plan de higiene en la página web, entradas, carteles llamativos, folletos indicativos
- 2) RR. PP: Apelar a los asistentes para que traigan su propia mascarilla
- 3) RR. PP: Apelar a los asistentes para que asistan más tarde si las franjas horarias más tempranas están completas
- 4) Comunicación integral de las normas de comportamiento en RR. PP., marketing, venta, recinto

ENTRADA

- 1) Comprobar la necesidad de acondicionar opciones de aparcamiento adicionales (vehículos, bicicletas, etc.)
- 2) La reducción del aforo garantiza una experiencia más relajada en la zona de espera y acceso
- 3) Zona de espera: Estricto cumplimiento y organización de las reglas de distanciamiento con ayuda de las medidas adecuadas (por ej. unidades de señalización: señales en el suelo, cintas separadoras, vallas)
- 4) Señales/Expositores con normas de conducta en la entrada
- 5) El personal de admisión con escáneres debe llevar guantes y mascarillas de protección
- 6) Puestos de desinfección de manos en la entrada

INFORMACIÓN GENERAL EN EL RECINTO

- 1) Señales/Expositores con indicaciones cada cierta distancia
- 2) Personal capacitado para garantizar el cumplimiento de las reglas de distancia
- 3) Gobos proyectando el mensaje “Mantener la distancia” en los caminos
- 4) Instrucciones en los folletos indicativos y en los folletos normales repartidos previamente como parte de las medidas de prevención
- 5) Señales en el suelo para delimitar la distancia en los caminos
- 6) Anuncios por altavoz rogando mantener las distancias (en caso de estar lleno)
- 7) Anuncios sobre la reducción de la capacidad
- 8) Abastecimiento de desinfectantes por todo el recinto

SALIDA

- 1) Personal para recordar a los asistentes el deber de mantener las distancias al abandonar el recinto
- 2) Separación de los asistentes, entrada y salida (si procede)

ESPACIOS GASTRONÓMICOS¹

- 1) Zonas de espera: Estricto cumplimiento y organización de las reglas de distanciamiento con ayuda de las medidas adecuadas (por ej. unidades de señalización: señales en el suelo, cintas separadoras, vallas)
- 2) Limpieza exhaustiva y periódica de todos los utensilios (¡agua caliente! 60°C)
- 3) Desinfección periódica de las superficies
- 4) El personal gastronómico debe llevar mascarilla y guantes protectores
- 5) Montaje de mamparas de Plexiglas
- 6) Evitar pagos en efectivo en la medida de lo posible (ofrecer el pago con tarjeta como método de pago)
- 7) Dispensadores desinfectantes en la zona gastronómica
- 8) Lavar la vajilla con agua caliente
- 9) Lavar las bayetas y los trapos con agua caliente y sustituir asiduamente
- 10) Desinfección constante de los guantes protectores
- 11) La ventilación está garantizada al tratarse de instalaciones gastronómicas abiertas
- 12) Seguir ofreciendo comida y bebidas “para llevar”
- 13) Reparto de cubiertos empaquetados

¹ Depende de cada proveedor gastronómico. De conformidad con las normas de higiene oficiales.

INSTALACIONES SANITARIAS²

- 1) Zonas de espera: Estricto cumplimiento y organización de las reglas de distancia con ayuda de las medidas adecuadas (por ej. unidades de señalización: señales en el suelo, cintas separadoras, vallas)
- 2) Señales/Expositores con normas de conducta en la entrada
- 3) Colocación de desinfectantes, toallitas plegadas desechables y jabón líquido en los WC
- 4) Limpieza exhaustiva y periódica de los WC y lavabos por parte del personal de las instalaciones sanitarias
- 5) ¿Montar tiradores de codo en las puertas?
- 6) El personal de las instalaciones sanitarias debe llevar mascarilla y guantes protectores
- 7) Garantizar la distancia dentro de los aseos mediante señalizaciones

PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS / TODOS LOS EMPLEADOS

- 1) Lavado exhaustivo y regular de las manos (lavar durante 30 segundos)
 - ➔ Aumentar el número de puntos de lavado / desinfectantes de manos
 - ➔ Normas de higiene ampliadas para el personal
- 2) Evitar tocar el rostro con las manos
- 3) Mantener 1,5 m de distancia con otras personas
- 4) Toser y estornudar en la parte interna del codo
- 5) Quedarse en casa en caso de enfermedad
- 6) Protegerse las heridas (apósitos)
- 7) Llevar mascarilla
- 8) Llevar guantes protectores y desinfectarlos constantemente
- 9) Ventilación frecuente del contenedor (TL/AD/SECU)
- 10) Montaje y desmontaje respetando las reglas de distancia y llevando mascarilla

² Depende de cada proveedor de servicios sanitarios. De conformidad con las normas de higiene oficiales.

