

Safety guide til **CPH Conference**

Vi skaber tryghed i byen

CPH Conference

en del af **DGI Byen**

Indhold

Vi skaber tryghed i byen	side 3
Retningslinjer – generelt	side 4
Muligheder – generelt	side 5
En konference eller møde	side 6
En middag, julefrokost eller fest	side 8
Billeder	side 10

Vi skaber tryghed i byen

Opdateret 28. september 2020

Vi præsenterer her vores COVID-19 initiativ som udspringer af HORESTAs ”Safe to visit” program og som følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger.

I DGI Byen skaber vi tryghed for vores kunder. Det beskriver vi både med tekst og tegninger, så I kan få et overblik over jeres muligheder i vores venues.

I kan orientere jer i dokumentet og finde både krav fra myndighederne og alternative muligheder for forskellige tiltag. Vi har masser af cases og erfaringer i mange typer af arrangementer. Forhåbentligt bliver det mere overskueligt for jeres planlægning og vil bidrage til, vi sammen kan sikre et trygt og sikkert afviklet arrangement.

I takt med ændrede krav og anbefalinger fra myndighederne – vil vi opdatere dokumentet. Se datoen øverst i dokumentet for seneste opdatering.

Såfremt I har behov for det, kan vi aftale en personlig gennemgang og fremvisning af lokalerne inden I ankommer.

Retningslinjer – generelt

I DGI Byen afholder vi arrangementer, med udgangspunkt i Erhvervsministeriets

- Retningslinjer for indretning af indkøbscentre, stormagasiner og arkader, basarer mv.
- Retningslinjer for ansvarlig indretning af restauranter, caféer, forlystelsesparker, hoteller og feriecentre mv.

Vi følger principperne fra HORESTAs Safe to visit program

Sikker afstand

- Både indendørs og udendørs har vi indrettet vores virksomhed, så vi sikrer den anbefalede afstand mellem vores gæster.

Klar information om god adfærd

- Vi opfordrer vores gæster til at holde afstand, og vi har sørget for, at de har let adgang til at vaske og afspritte hænder.

Grundig rengøring, vask og desinfektion

- Vi gør grundigt rent og desinficerer de kontaktpunkter, som mange rører ved.

Sikkerhed for højt hygiejneniveau

- Vores medarbejdere har kendskab til myndighedernes anbefalinger og retningslinjer. De sørger for at holde god afstand og har fokus på hygiejne.

Styr på arbejdsgangene

- Vi har gennemgået vores arbejdsgange, så vi minimerer tiden, hvor der er tæt kontakt mellem gæster, medarbejdere og leverandører. Vi har udarbejdet en plan for håndtering af tilfælde, hvor der er mistanke om – eller er bekræftet – COVID19-smitte blandt gæster eller personale

Hvor mange gæster må samles

- Det er tilladt at mødes op til 500 personer til et siddende arrangement.
- Nogle arrangementer falder under kategorien for antal gæster baseret på areal (m²) som følger retningslinjer for arrangementets størrelse og type. Spørg os!

Afstande og skiltning

- Det skal generelt være muligt at holde god afstand for de gæster, som færdes i arrangementsområder, hvilket stiller krav til indretningen af de enkelte områder, særligt i forbindelse med garderober og ved indgange. Vi skilte alle steder med afstandsmarkeringer.

Indretning

- Stolene placeres, så der sikres 1 m afstand mellem stolene målt fra midten af sædet.
- Når gæsten opholder sig i lokalet og hovedsageligt sidder ned, skal der være 2 m² pr. gæst.
- Alle gæster skal sidde med ansigtet i samme retning, og må ikke bytte plads undervejs hvis selskabet er over 50 personer.
- Når gæsten forlader lokalet og går ud i et fælleslokale (eks. Foyer, eller et spise-pauseområde) skal der være 4 m² pr. gæst.
- Når der afholdes pauser, kan lokalets samlede kvadratmeter og fællesområdet samledes kvadratmeter lægges sammen, forudsat at begge områder benyttes til pauseafholdelsen samt, at de to områder kun benyttes af samme selskab.

Rengøring og personlig hygiejne

- Her følger vi også HORESTAs og Sundhedsstyrelsens anvisninger. Det er altid muligt, at aftale yderligere tiltag, hvis I har egne og skærpede retningslinjer. Se under hver afsnit hvordan vi håndterer retningslinjerne og mulighederne.

Mad & drikke

- Det er op til den enkelte restauratør, hvordan maden bør serveres. Hos os har vi valgt at pakke jeres mad i separate bokse med miljøvenligt engangsservice, og drikkevarer der ikke er i kontakt med hinanden.
- Buffet og/eller Sharefood til mindre grupper er stadig muligt – det kan aftales.
- Værnemidler er pålagt vores serveringspersonale, så længe maden serveres i vores restauranter og barområder.

Interne procedurer for personalet

- Vores personale vil forud et hver arrangement, blive briefet for særlige procedurer, og vores supervisorer vil sikre, at alle aftaler bliver overholdt.
- Alle ansatte er internt orienteret i alle COVID-19 regler og er derfor i stand til at formidle og guide alle gæster.
- Retningslinjer og guider er opsat i personalerum og alle bliver fortsat informeret via mail, apps og ved informationsmøder om nye tiltag.
- Almene Covid-19 regler der handler om afstand, hygiejne og rengøring gælder også ansatte. Der er fx skærpede anbefalinger som bæring af værnemidler
- Ved enhver tegn på sygdom vil den ansatte blive hjemsendt og testet gennem almindelige testtilbud for smitte og må ikke møde op før testet negativ for Coronavirus.

Muligheder – generelt

Antal gæster

I vores konferencecenter har vi 20 lokaler fordelt mellem auditorier og møderum i alle størrelser. Vi har endvidere Øksnehallen på 5.500 m², hvor der er rig mulighed for at indrette arrangementer af enhver slags. Desuden har vi sportshaller og arealer der kan bookes til alle tænkelige arrangementer.

Afstande og skiltning

Her følger vi også HORESTAS, Erhvervsministeriets og Sundhedsstyrelsens anvisninger.

- Vi opsætter plakater og vejledninger for at minde alle om at holde afstand.
- Vi sørger for, at vi undgår kødannelse ved ankomst og ved afrejse.
- Vi sørger for, at der dannes ensretning ved serveringsområder og har flere gode tips til, hvordan man let kan opdele gæsterne i sektioner, for at sikre et let og gennemskueligt flow.
- Vi sørger for, at passagerne er brede nok til at holde afstand efter retningslinjerne såfremt det er muligt i området.
- Alt det udstyr vi anvender, vil naturligvis følge de rengøringsregulativer der er gældende.

Kan aftales

- Der kan indrettes særlige områder i vores loungeområder på alle etager, som kan tages i brug ved pauser og netværksdannelse.
- Vi kan sørge for ekstra mandskab til at guide gæster ved ankomst og i pauser, og til at besvare evt spørgsmål om retningslinjerne og arrangementet.

Rengøring og personlig hygiejne

Her følger vi også HORESTAS, Erhvervsministeriets og Sundhedsstyrelsens anvisninger. Vi tror på, at når vi selv føler os sikre, kan vi langt bedre vejlede vores gæster. Vores personale er derfor godt uddannet forud hvert arrangement i alle gældende retningslinjer. Vores rengøringspersonale vil desuden være synlige gennem hele arrangementet og kan til enhver tid besvare evt. spørgsmål.

- Ved alle kontaktpunkter har vi opstillet håndsprit på standere eller påsat væg.
- Skiltning – vi sikrer, at der er opsat plakater, gulvmarkeringer og vejledninger på udvalgte kontaktpunkter og, at de til enhver tid er opdateret både for gæster og personale.
- Alle overflader i fællesområder vil blive sprittet af og rengøres hver 2. time i løbet af hele arrangementet. Det være sig dørhåndtag, gelændere, søjler, borde, diske, madområder og inventar som gæsterne er i fysisk berøring med.
- Toiletter rengøres samtidig hver 2. time med godkendte rengøringsmidler.
- Elevatorknapper og gelændere aftørres før og efter pauser og i peak perioder.
- Alle særlige rengøringsområder vil logget digitalt med tidspunkt og initialer.

Kan aftales

- Der er mulighed for, at hver gæst får tildelt en personlig spritflaske.
- Det er også en mulighed for, at I kan medbringe egne skilte med eget logo.

Mad & drikke

- Der er mange muligheder, som vi kan fortælle om, inden I beslutter jer for forplejningen.
- Værnemidler vil være pålagt vores serveringspersonale, så længe maden serveres i vores restauranter og ved lokalerne. Personlige hygiejneregler vil ydermere sikre, at personalet har mulighed for at spritte hænder.
- Alle kolde drikkevarer serveres i flasker, så man undgår berøring af flere hænder på drikkevarer.

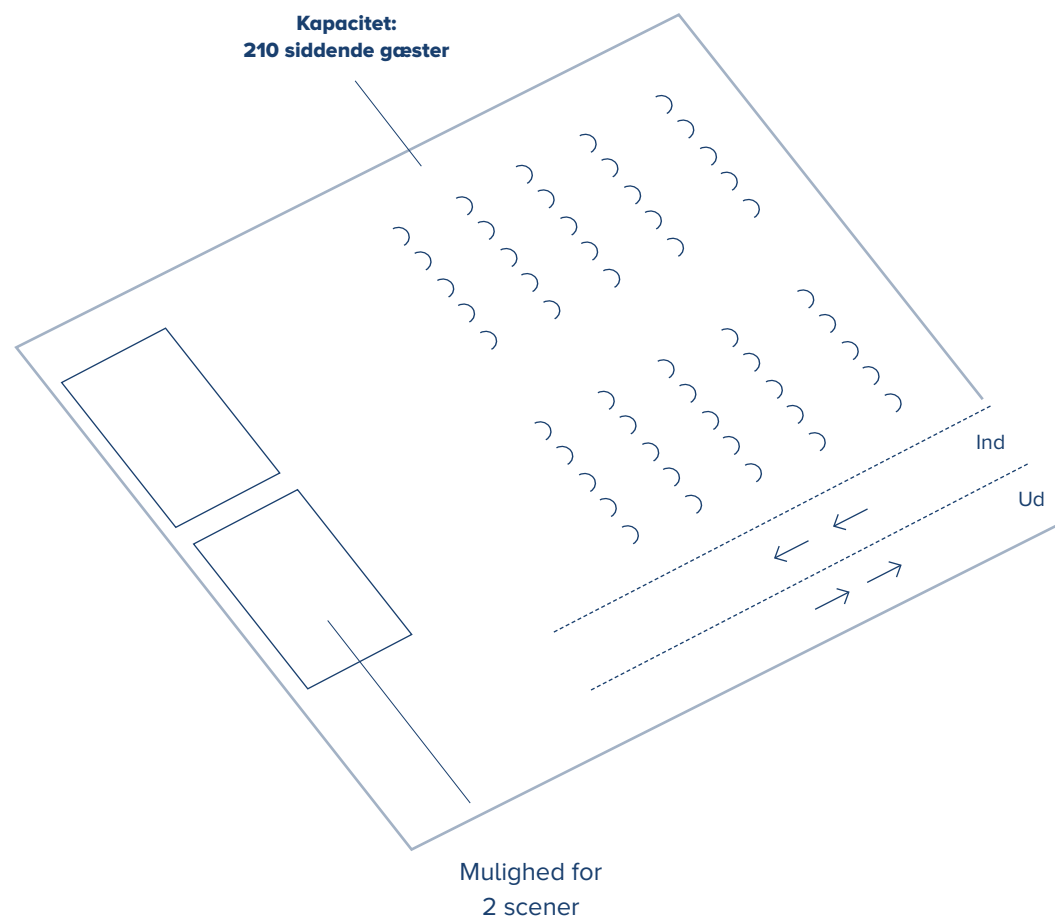
En konference eller møde

Et møde eller en konference er underlagt forsamlingsforbud på 500 siddende gæster efter gældende Retningslinjer for indretning af indkøbscentre, stormagasiner og arkader, basarer mv.

- Vi sørger for, at alle parter der er involveret, aldrig er i tvivl om hvilke tiltag, som vi sætter i værk. Vi sørger for at indretning og flows er godt beskrevet.
- På anmodning udarbejder vi planer mv. med angivelse af alle de forskellige udgange, indgange, afmærkninger på gulve, skiltning og diverse

Det gældende Forsamlingsforbud afgør hvordan stoleretning og indretning af møderum vil se ud. Kontakt os for detaljerne.

Eksempel på indretning
I alt: 437 m² i største plenum



En konference eller møde

I plenum

Vi tilbyder 20 forskellige lokaler mellem 13 og 437 m². Om retningslinjerne påbyder 2m2 eller 4m2 pr siddende gæst – har vi opstillinger der matcher. Se gerne vores samlede lokaleoversigt på [hjemmesiden](#). Alle lokaler indrettes så smittefare minimeres, og der kan holdes afstand og følger HORESTAs anvisninger.

Udsnit af regelsættet

- Alle indgange og adgange til lokalerne aftales på forhånd.
- Opmålte og brede gangarealer vil blive indregnet i det samlede tilgængelige areal.
- Opstillinger til mødet aftales på forhånd.
- Som udgangspunkt er der minimum 1 meter mellem stole, målt fra midten af sædet. Inkluderet opstilling på scene for oplægsholdere. Afstanden fra scene til første række vil min. være 2 meter.
- Alle deltagere skal sidde med ansigtet samme vej hvis selskabet er over 10 personer.
- Deltagerne må ikke bytte stol undervejs i arrangementet. Deltagerne må ikke gå i grupperum og derved skifte siddeplads hvis selskabet er over 10 personer.
- Sceneudstyr vil blive rengjort før og under optræden efter aftale med værter, artister og følge.
- Er i et selskab over 10 personer, er det ikke tilladt at forlade lokalet for andet end toiletbesøg og for at hente forplejning.
- Hvis I er under 10 personer er det tilladt at forlade lokalet, for at indtage forplejning i andre lokaler, dog med mundbind indtil man sidder ned.

Mad & drikke

- Hos os er alle madvarer indpakket, portionsanrettet og arrangeret med afstand.
- Alle serveringer i mødepakkerne bliver serveret ved lokalet med mindre andet aftales indenfor retningslinjerne..
- Spritstandere er tilgængelige i hele området for pauser.
- Alle flader og fronter i pauseområder bliver rengjort hver 2. time.
- Alle gæster vil blive henvist til områder, hvor de kan sidde og indtage deres mad og drikke.
- Vi sørger for, at I sammen med vores værter kan tilpasse jeres pauser, hvis der er flere selskaber på etagerne.

Rengøring og hygiejne

- Toiletter rengøres hver 2. time og vi noterer digitalt klokkeslæt og initialer.
- Stole, bordopstillinger mv. bliver rengjort løbende over hele konferencen.
- Ved opstilling af ekstra madområder vil alle ovenstående initiativer blive indført

Kan aftales

- Mulighed for temperaturmåling af gæster ved ankomst.
- Mulighed for automatiske tælle sensorer ved indgange til lokaler og auditorier.
- Ekstra personale til håndtering af alle retningslinjer og forebyggelse af kødannelse.
- Ekstra håndsprit og standere ved alle mulige opholdsområder, ved indgange, ved toiletter og ved siddepladser.
- Ekstra skiltning der henviser yderligere til sikker adfærd evt med eget logo.

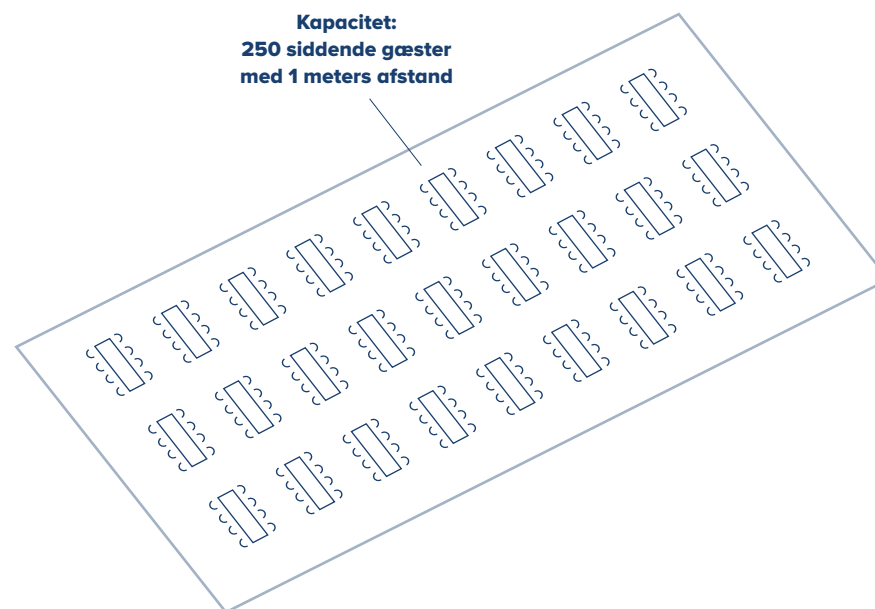
En middag, julefrokost eller fest

En middag, julefrokost eller fest er underlagt forsamlingsforbud på 500 personer efter gældende "Retningslinjer for ansvarlig indretning af restauranter, cafeer, hoteller, feriecentre og andre virksomheder der tilbyder turisme og oplevelsesprodukter"

- Vi sørger for at alle parter der er involveret, aldrig er i tvivl om hvilke tiltag, som vi sætter i værk og hvordan indretning og flows vil fungere.
- Vi udarbejder tegninger, planer mv. med angivelse af alle de forskellige udgange, indgange, afmærkninger på gulve, skiltning og diverse opstillinger, som kan vise afstand, forebygge og skabe tryghed i blandt arrangøren og gæsterne.
- I tæt samarbejde med vores møderådgivere, sikrer vi sammen, at alle de inviterede gæster er velinformerede om selve arrangementet og de seneste retningslinjer fra sundhedsmyndighederne.

Det gældende Forsamlingsforbud afgør hvordan stoleretning og indretning af møderum vil se ud. Kontakt os for detaljerne.

Udsnit af indretning
I alt: 513 m² i rooftop restaurant Østerbro



En middag, julefrokost eller fest

Garderoben

- Hvis gaderoberne bliver bemanded, sikrer vi, at alle ejendele der afleveres i garderoberne så vidt muligt ikke kommer i berøring med hinanden.
- De flader som gæsterne kommer i berøring med vil blive rengjort hver 2. time.
- Hvis det er muligt vil pleksiglas afskærmning opsættes mellem gæster og personalet.

Velkomstdrink

- Alle gæster bliver henvist til deres bord eller separat lokale hvor velkomstdrink serveres.

Middagen/frokost

- Afstande ved bordene og mellem stolene vil være i henhold til gældende retningslinjer.
- 1 meter mellem stole målt fra midten af sædet. Og to m² pr. gæst.
- Tydelig markering af bordnumre som gæsterne enten kender på forhånd eller får anvist ved ankomsten.
- Tydelig markering af gå-retninger fra ankomst- og receptionsskranke. Vi sikrer ensretning i hele området.
- Tydelig anmærkning af egen plads på stole og borde, så gæsten ikke behøver at røre ved stolene.
- Tydelig adgang til toiletområder, rygeområder og pausepladser.
- Miniguide til hvordan man deler fåde og serveringer.
- Alle ekstra bar bestillinger under spisningen skal bestilles fra bordet.

Underholdningen /sceneoptræden

- Alle artister og optrædere vil blive henvist til egen indgang.
- Alle backstage områder bliver rengjort som anført under generelt.
- Skiltning vil henvise alle bag scenen til retning og korrekt adfærd.
- Sceneudstyr vil blive rengjort før og under optræden efter aftale med værter, artister og følge.

Øvrige områder:

- Toiletter rengøres hver 2. time og vi noterer digitalt klokkeslæt og initialer.
- Stole, bordopstillinger mv. bliver rengjort løbende over hele messeperioden.
- Ved opstilling af ekstra madområder vil alle ovenstående initiativer blive indført.

Kan aftales

Alt er i udgangspunktet muligt efter aftale. Hvis I har ekstra sikkerhedsforanstaltninger som skal indarbejdes, gør vi det.

- Mulighed for at bestille egen tjener til lokalet.
- Reception med pleksiglas og kontaktløs indtjekning med fx QR kode eller lignende.
- Mulighed for temperaturmåling af gæster ved ankomst.
- Automatisk optælling af gæster ved indgange og udgange for at sikre at vi ikke overskrider forsamlingsforbuddet under messen.
- Ekstra personale til håndtering af alle retningslinjer og forebyggelse af kødannelse.
- Mulighed for ekstra opholdsområder til spredning af gæster i peak perioder, i pauser, ved garderober, madområder osv.
- Ekstra håndsprit og standere ved alle mulige opholdsområder, ved indgange, ved toiletter og ved siddepladser.
- Ekstra skiltning der henviser til sikker adfærd med eget logo.



Vi skaber tryghed i byen

CPH Conference
en del af **DGI Byen**