

Sicherheit und Schutz trotz Pandemie: HGK führt alle Präsenz-Veranstaltungen mit Clean & Safe Zertifizierung durch

Die Pandemie löst derzeit viele Verunsicherungen in der Eventbranche aus und Veranstalter, MICE-Branche, Hoteliers und Teilnehmer sehnen sich nach ein Stück Normalität und realen Präsenz-Veranstaltungen. Eine Lösung bietet das umfassende Sicherheits- und Hygienezertifikat **Clean & Safe**, welches von InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie gemeinsam mit der dfv Mediengruppe entwickelt wurde.

Um hygienisch einwandfreie Veranstaltungen durchzuführen und den Teilnehmern einen ausreichenden Schutz vor Infektionen zu bieten, wurden etwa 50 Maßnahmen entwickelt, die alle Bereiche von der Planung über die Durchführung bis hin zur Nachbereitung einbeziehen und als Planungsleitfaden für jeweils eine Veranstaltung dienen. Um die Befolgung dieser Maßnahmen zu überprüfen, wird jedes Event von einem InfraCert Mitarbeiter persönlich auditiert.

Nach der ersten Welle der Corona-Pandemie wagten erste Veranstalter bereits die Durchführung von Konferenzen mit Hilfe des Hygiene- und Sicherheitskonzepts des Clean & Safe Siegels. So auch die **HGK Einkaufsgenossenschaft**, die nun bereits 4 Veranstaltungen im September, Oktober und Anfang November mit dem Schutzkonzept durchführte und jede Veranstaltung zertifizieren ließ. Dazu zählen der HGK-Future Day am 14. September im Tobit.Campus in Ahaus, die Regio-Events im Europapark Rust und Phantasialand Brühl, sowie die HGK-Generalversammlung am 02.11.2020 im Hannover Congress Centrum.



Bild: HGK Veranstaltungen 2020 mit Clean & Safe Zertifizierung (Fotos: HGK © MMerz)

„Früh nach dem Restart haben wir mit unseren Regio-Events und dem Future Day wieder größere Veranstaltungen in der Hospitality angeboten. Mir war klar, dass dies mit Verantwortung einherging. Ein Imageschaden für unser Unternehmen und womöglich für die Branche aufgrund von Infektionen wäre fatal. Dennoch: Ein passives vermeidendes „Einigeln“ und gleichzeitig ausbleibende Veranstaltungen und fehlende Umsätze in Hotellerie, Gastronomie und Catering zu beklagen - keine Option für die HGK. Damit war allerdings auch klar, es musste ein ausgeklügeltes, „wasserdichtes“ und am liebsten offizielles Hygienekonzept her. Dies galt umso mehr für unsere gesetzlich vorgeschriebene Generalversammlung.“, berichtet **Dr. Urban Uttenweiler, Vorstandsvorsitzender der HGK.**

Susanne Stier, Assistentin des Vorstands, welche das Hygienekonzept für die im November 2020 stattgefundene HGK Generalversammlung umgesetzt hat, ergänzt: „Der interaktive Clean & Safe Zertifizierungskatalog und die Erfüllung der darin geforderten Kriterien war die Basis für ein sicheres Hygienekonzept. Er hat zudem die Erarbeitung darüberhinausgehender, individuell auf die HGK-Generalversammlung abgestimmter Hygienemaßnahmen grundlegend erleichtert. So konnte die HGK-Generalversammlung als eine für alle Teilnehmer sichere Veranstaltung durchgeführt werden. Gefreut hat uns, dass wir vom Betreiber der Veranstaltungs-Location die volle Unterstützung bei der Umsetzung unseres strengen Katalogs – bei vollem Verständnis seitens der Mitglieder - hatten.“

Suzann Heinemann, Gründerin und Geschäftsführerin von der InfraCert GmbH, welches das Hygienesiegel Clean & Safe vergibt und auditiert, erklärt: „Veranstalter und Locations stehen angesichts der vielen Hygienemaßnahmen vor großen Herausforderungen, mit unserem Clean & Safe bieten wir eine wertvolle Hilfestellung und zeigen sogar auch, wie die Nachhaltigkeit in die vielen Schutzmaßnahmen für Events kinderleicht mit einbezogen werden kann.“

Hygienemaßnahmen können auch umweltschonend durchgeführt werden

Das InfraCert Institut steht für nachhaltige Entwicklungen und legt daher auch beim Hygienesiegel großen Wert auf Nachhaltigkeit. Viele Hygiene- und Schutzmaßnahmen können auch unter ökologischen Aspekten umgesetzt werden. Das erweiterte Zertifikat **Green Clean & Safe** beinhaltet im Maßnahmenkatalog zusätzlich zu den Kriterien des Clean & Safe auch umweltfreundliche Ausführungsvarianten. So erhält ein Event, bei dem 80 Prozent der nachhaltigen Methoden umgesetzt werden, das Zertifikat Green Clean & Safe.

InfraCert
Institut für Nachhaltige
Entwicklung in der Hotellerie

InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Als Spezialist für Nachhaltigkeit und der Zertifizierung von Hotels zeichnet sich InfraCert vor allem auch durch eine praxisnahe Forschung mit namenhaften Partnern der Hotel- und Tourismusindustrie aus. Das fünfstufige Zertifizierungssystem **GreenSign** für Hotels ist auf internationalen Rahmenwerken aufgebaut und einmalig in der Branche. Zudem zertifiziert InfraCert auch Veranstaltungen und Hotels mit dem Hygienesiegel **Clean & Safe** bzw. **Green Clean & Safe**. Infos dazu unter: www.greensign.de/zertifizierung/green-clean-and-safe

Für weitere Informationen oder Bildmaterial kontaktieren Sie bitte:
Suzann Heinemann, Geschäftsführerin

InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Katharinenstraße 12
10711 Berlin
Tel. +49 (0) 30 318 62 84 21
Mail: presse@greensign.de
Web: www.greensign.de