

MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

Die Technischen Richtlinien der Deutschen Messe AG werden mit sofortiger Wirkung bis auf Weiteres um einen Maßnahmenkatalog zum Infektionsschutz ergänzt.

Aktuell umfasst der Maßnahmenkatalog folgende Inhalte:

- Teil 1: Gestaltung, Konstruktion, Organisation von Messeständen
- **Teil 2: Catering und Bewirtung auf Standflächen, Belieferung**
- Teil 3: Auf- und Abbau von Messeständen, Geländelogistik

Allgemeines

Das vorliegende Dokument gibt Ihnen als Aussteller vor, welche Maßnahmen und Auflagen Sie auf dem Messegelände Hannover bei Catering und Bewirtung auf Messeständen sowie bei der Standbelieferung zu beachten und eigenverantwortlich umzusetzen haben. Von Ihnen eingesetzte Dritte sind von Ihnen entsprechend zu verpflichten.

Bitte beachten Sie zudem die grundsätzlich geltenden allgemeinen Vorschriften der Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 des Landes Niedersachsen in ihrer jeweils gültigen Fassung und die Empfehlungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Niedersachsen, auf denen die Inhalte dieses Teils des Maßnahmenkataloges basieren.

Bei der baulichen Planung, Gestaltung und Organisation eines Messestandes ist außerdem der Teil 1 unseres Maßnahmenkataloges zu berücksichtigen.

Für jeden Bewirtungsbereich muss ein verbindlicher Plan samt Bestuhlung erstellt werden. Anhand dieses Plans ist die maximale Personenanzahl (Gäste, Mitarbeiter, Dienstleister) festzulegen, die sich gleichzeitig unter Berücksichtigung der geltenden Abstandsregeln dort aufhalten darf.

Standpartys sind derzeit unzulässig.

Das gewerbliche, auch unentgeltliche, Bewirten von Gästen oder Mitarbeitern ist nur geschultem gastronomischen Personal erlaubt.

Die Deutsche Messe behält sich vor, in Erfüllung hoheitlicher Maßnahmen (z.B. gerichtliche oder behördliche Anordnung oder sonstige hoheitliche Regelung wie Gesetz oder Verordnung) diesen Maßnahmenkatalog anzupassen und weitergehende Maßnahmen und Auflagen festzulegen oder bereits vorgegebene Maßnahmen und Auflagen einzuschränken oder aufzuheben. Mit Kontrollen, sowohl durch Behörden als auch durch die Deutsche Messe, ist jederzeit zu rechnen. Anweisungen des Personals von Behörden und der Deutschen Messe ist jederzeit Folge zu leisten.

Alle hier aufgeführten Hinweise, Auflagen und Maßnahmen beruhen auf den derzeit gültigen gesetzlichen Vorgaben und dem gegenwärtigen Erkenntnisstand. Bei Änderung der Gesetzeslage oder einem Zugewinn neuer Erkenntnisse aus der betrieblichen Praxis wird unser Schutz- und Hygienekonzept angepasst. Diesen Maßnahmenkatalog aktualisieren wir fortlaufend.

Prüfen Sie bitte, ob der Planung Ihres Messeauftrittes die aktuelle Fassung des Maßnahmenkataloges zugrunde liegt.

MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

Maßnahmen und Auflagen

- Die von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung herausgegebenen Infografiken mit den wichtigsten Hygienehinweisen sind gut sichtbar und verständlich in Küchen, an Theken und an Zugängen zu Bewirtungsbereichen mindestens zweisprachig (Deutsch und Englisch) auszuhängen.
- Mitarbeiter und Dienstleister sind hinsichtlich der zu beachtenden Verhaltensregeln und Hygienevorschriften zu unterweisen und haben eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.
- Zwischen Personen gilt ein Mindestabstandsgebot von 1,5 m.
 - o An einem Tisch dürfen mit weniger als 1,5 m Abstand untereinander Personen aus maximal zwei Haushalten oder zusammengehörige Gruppen von bis zu zehn Personen sitzen.
 - o Zwischen Tischen ist ein Abstand von mindestens 2,0 m zu gewährleisten.
- Für Gäste, Mitarbeiter und Dienstleister sind Möglichkeiten der Händereinigung und -desinfektion vorzusehen.
- Tischoberflächen und Griffflächen von Stühlen sind nach jeder Belegung desinfizierend zu reinigen.
- Auf Stofftischdecken, Tischdekoration und Menükarten (analoge Ausgabe an Gäste) ist zu verzichten.
- Speisen und Getränke sind nur einzeln verpackt oder einzeln angerichtet zulässig.
 - o Beigaben (z.B. Zucker, Salz, Pfeffer) sind ausschließlich in Portionsbeuteln zum Gast zu geben.
- Der Zutritt zu Catering- und Bewirtungsflächen hat kontrolliert zu erfolgen.
- Der Standbetreiber ist dazu verpflichtet, die Kontaktdaten des jeweiligen Gastes (Familiennamen, Vornamen, vollständige Anschrift, Telefonnummer) sowie den jeweiligen Zeitpunkt des Betriebs und Verlassens des Standes zu erfassen und zu dokumentieren, um Infektionsketten im Bedarfsfall nachvollziehen zu können.
- Bei dienstlichen Tätigkeiten (z.B. Belieferung durch einen Fachbetrieb) sind die dienstlichen Kontaktdaten des Dienstleisters zu erfassen und zu dokumentieren.
- Die erfassten Kontaktdaten sind für eine Dauer von drei Wochen vor Unbefugten geschützt aufzubewahren, dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen und nach vier Wochen zu vernichten.

Für weiterführende Informationen zu den Infektionsschutzmaßnahmen und Auflagen bei der Gestaltung, Konstruktion und Organisation von Messeständen sowie bei Auf- und Abbau von Messeständen und der Geländelogistik beachten Sie bitte die entsprechenden Teile des Maßnahmenkataloges.



MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

Links auf relevante Internetseiten der Textverweise:

<https://www.niedersachsen.de/Coronavirus/vorschriften-der-landesregierung-185856.html>

<https://www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/>

https://www.dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/04_Branchenthemen/Wiedereintritt_Gastronomie_28052020_inklAnlagen.pdf

https://www.dehoga-niedersachsen.de/fileadmin/04_Branchenthemen/Corona_Registrierung_110520.pdf

<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>