

MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

Sehr geehrte Aussteller*innen,

für die Gestaltung, Konstruktion und Organisation von Messeständen sowie für Catering und Bewirtung auf Standflächen haben wir Ihnen einige Empfehlungen und Hinweise zusammengestellt.

Grundsätzlich besteht in allen geschlossenen Räumen (Hallen, Tagungsbereiche, Pavillons, Eingänge, Innengastronomie, etc.) die Verpflichtung, eine Atemschutz-Maske (FFP2- oder KN95-Standard, ohne Ausatemventil) zu tragen. Die Maske darf nur auf Szenenflächen von vortragenden Personen, am Sitzplatz in Catering- und Bewirtungsbereichen oder von Personal hinter Schutzeinrichtungen abgenommen werden, wenn der soweit möglich einzuhaltende Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nicht nur vorübergehend eingehalten wird.

Entscheiden Sie bitte anhand Ihres Standkonzeptes individuell, welche Maßnahmen Sie anwenden, um den Anforderungen an den Infektionsschutz gerecht zu werden. Die Verantwortung für den Infektionsschutz auf Ihrer Standfläche liegt bei Ihnen als Aussteller*in. Von Ihnen eingesetzte Dritte sind von Ihnen entsprechend zu verpflichten. Die Deutsche Messe AG erteilt keine Planfreigaben hinsichtlich des Infektionsschutzes.

Gestaltung, Konstruktion, Organisation von Messeständen

Messestände sollten so gestaltet werden, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen gewahrt werden kann (Abstandsgebot).

Wo dieser Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, prüfen Sie bitte, welche konstruktiven oder organisatorischen Maßnahmen kompensatorisch geeignet sind.

Die Personenzahl auf der Standfläche ist nicht begrenzt. Sie ist hinsichtlich des Abstandsgebots zu steuern.

Dimensionieren Sie begehbare Bereiche auf Standflächen daher möglichst so, dass sich die erwartete Anzahl an Personen dort bequem aufhalten kann und sämtliche Verkehrswege frei bleiben. Es können zum Beispiel Wegführungen definiert oder Bodenmarkierungen zum Einsatz gebracht oder Lösungen gewählt werden.

Um Rückstaus auf Hallengänge zu vermeiden, planen Sie bitte ausreichend Platz für wartende Personen auf Ihrer Standfläche ein. Wir empfehlen ein aktives Termin-Management.

Es ist wichtig, durchgängig für gute Belüftung zu sorgen, insbesondere dort, wo sich mehrere Personen gleichzeitig aufhalten und/oder geschlossene Standdecken verbaut sind.

Bei der Ausgabe von Prospekten, Informationsmaterial und Werbegeschenken empfehlen wir, zunächst zu prüfen, ob dabei die Hygieneanforderungen erfüllt werden.

Messestände sollten täglich gereinigt werden; Oberflächen und Gegenstände, die häufig von Personen berührt werden, mehrfach täglich. Physische Kontaktpunkte sollten glatte, leicht zu reinigende Oberflächen aufweisen.

Desinfektionsmittel ist während der gesamten Veranstaltungslaufzeit an zentralen Stellen auf der Standfläche sowie in Catering- und Bewirtungsbereichen bereitzustellen.

Halten Sie bitte für den Bedarfsfall auch einige Mund-Nase-Bedeckungen zur Ausgabe vor.

Denken Sie an Ihre Pflicht als Aussteller*in, das gesamte Standpersonal samt Dienstleister*innen vor Einsatz auf Ihrem Messestand zum Infektionsschutz zu unterweisen und dies zu dokumentieren.

MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

Catering und Bewirtung auf Standflächen

Sollten Sie einen Catering- oder Bewirtungsbereich auf Ihrer Standfläche planen, prüfen Sie bitte zunächst, ob dieser Bereich unter Beachtung der aktuell geltenden Abstandsregelungen umsetzbar ist.

Auch dort gelten sowohl das Abstandsgebot unter allen sich unbekanntenen Personen als auch die Hygieneregeln für den Infektionsschutz.

In Catering- und Bewirtungsbereichen sind Kontaktdaten von Gästen und Personal nach den Vorgaben des Hygiene- und Infektionsschutzkonzeptes der Deutschen Messe zu erfassen. Eine Verlinkung auf das Hygiene- und Infektionsschutzkonzept in seiner aktuellen Form haben wir unten eingefügt.

Servieren Sie Speisen und Getränke bitte ausschließlich an Tischen und achten Sie darauf, dass der Verzehr dort erfolgt.

Lassen Sie Tischoberflächen und Griffflächen von Stühlen nach jeder Belegung desinfizierend reinigen, um sie für den nächsten Gast vorzubereiten. Wir empfehlen, auf Tischdecken zu verzichten.

Die in diesem Dokument aufgeführten Hinweise und Empfehlungen 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 sowohl das Hygiene- und Infektionsschutzkonzept der Deutschen Messe als auch dieser Maßnahmenkatalog aktualisiert. Prüfen Sie bitte, ob der Planung Ihres Messeauftritts die aktuelle Fassung des Maßnahmenkataloges zugrunde liegt.

Beachten Sie bitte auch die geltenden allgemeinen Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes; der Niedersächsische Verordnung über infektionspräventive Schutzmaßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus SARS-CoV-2 und dessen Varianten (Niedersächsische Corona-Verordnung); der Verordnung zur Regelung von Erleichterungen und Ausnahmen von Schutzmaßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung von COVID-19 (COVID-19-Schutzmaßnahmen-Ausnahmenverordnung–SchAusnahmV), der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung und die Empfehlungen des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Niedersachsen.

Die Deutsche Messe AG 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.

Richten Sie Ihre Fragen rund um die gestalterische und organisatorische Planung Ihres Messeauftritts gerne an: tem@messe.de

Links zu relevanten Internetseiten der Textverweise:

Hygiene- und Infektionsschutzkonzept - Deutsche Messe AG : <https://www.messe.de/de/event-ausrichten/moresafety4morebusiness/>

www.niedersachsen.de/Coronavirus/vorschriften-der-landesregierung-185856.html

www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html

www.dehoga-niedersachsen.de/branchenthemen/corona-krise/

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

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