



DEUTSCHE MESSE AG: SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR AUSSTELLER

Stand: 15. September 2020

MORE SAFETY FOR MORE BUSINESS



Vorbemerkung

Messen in Zeiten von Corona sind für alle beteiligten Personen eine Herausforderung. Das gesamte **Team der Deutschen Messe in Hannover** ist für Sie da und stellt Ihnen mit dem **Sicherheits- und Hygienekonzept** wichtige Richtlinien zur Verfügung, die das Thema Messe unter Corona-Bedingungen bei uns so sicher wie möglich machen. Das beginnt bei der **Messeplanung**, geht über den **Messeaufbau** hin zum **Messeauftritt** und endet beim **Messebesuch**.

Ihre Fragen, Sorgen und Anmerkungen treffen bei uns auf offene Ohren. Zögern Sie daher nicht, uns jederzeit individuell anzusprechen.

Ziele des Sicherheits- und Hygienekonzeptes

Die Ausrichtung von Messen, Tagungen und Kongressen erfordert in Zeiten von Corona besondere Infektionsschutz- und Hygienemaßnahmen.

Für die Deutsche Messe hat die Sicherheit und Gesundheit unserer Kunden, Partner, Gäste und aller Mitarbeiter oberste Priorität.

Unsere Zielsetzung ist es, dass Veranstaltungen auf dem Messegelände unter den folgenden Rahmenbedingungen durchgeführt werden, die geeignet sind, teilnehmende Personen bestmöglich vor Infektionen zu schützen und das Infektionsrisiko insgesamt so gering wie möglich zu halten.



Wir fokussieren dabei auf die Punkte:

- Planung der Veranstaltung mit einer Personendichte, die einen generellen (Mindest-) Abstand von 1,50 m zwischen Personen in allen Bereichen der Veranstaltungen gewährleistet
- Einhaltung und Umsetzung der vom Robert-Koch-Institut vorgegebenen Hygienestandards
- Sicherstellung der Kontaktnachverfolgung aller Teilnehmer

Wichtige Hinweise

Das Sicherheits- und Hygienekonzept der Deutschen Messe wird aufgrund der sich stets ändernden Corona-Umstände kontinuierlich angepasst und auf die einzelnen Veranstaltungen der Deutschen Messe zugeschnitten. Jede Veranstaltung hat unterschiedliche Anforderungen, die individuell berücksichtigt und mit entsprechenden Maßnahmen belegt werden müssen.

Das nachfolgende Rahmenkonzept der Deutsche Messe AG führt die grundlegenden Schutz- und Hygienemaßnahmen für Veranstaltungen auf dem Messegelände auf und ist zurzeit fester Bestandteil unserer Betriebsorganisation.

Das vorliegende Sicherheits- und Hygienekonzept fasst die wesentlichen Maßnahmen und Anforderungen zusammen. Die detaillierten und für den Aussteller verbindlichen Anforderungen sind in den Teilnahmebedingungen nachzulesen und entsprechend umzusetzen.

Bitte beachten Sie, dass das Sicherheits- und Hygienekonzept der **Deutschen Messe** für die **Durchführung von B2B-Messen** gilt.

Allgemeines

In diesem Sicherheits- und Hygienekonzept werden einleitend für alle Personen, die das Messegelände der Deutschen Messe betreten, die geltenden Abstands- und Hygieneregeln beschrieben.

Ergänzende Detailanforderungen, wie beispielsweise in der Gastronomie, im Standbau oder in den Eingängen werden in den einzelnen Kapiteln gesondert erfasst.



Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Allgemeine Abstands- und Hygieneregeln	5
1.1. Abstand	5
1.2. Hygiene.....	5
2. Messestand (Aussteller/Standbauer).....	6
2.1. Auf- und Abbau.....	6
2.2. Gestaltung, Konstruktion und Organisation	7
3. Messehallen	8
3.1. Personendichte	8
3.2. Belüftung.....	8
4. Veranstaltung	9
4.1. Zulässige Personen (Personendichte).....	9
4.2. Kontaktnachverfolgung.....	9
4.3. Freigelände.....	9
5. Tagungsbereiche und Konferenzräume.....	9
6. Gelände (Straßen und Wege zu und zwischen den Hallen).....	10
6.1. Auf- und Abbau.....	10
6.2. Veranstaltung.....	11
7. Eingänge (Allgemeines, Registrierung/Ticketing/Kontaktnachverfolgung für Aussteller und Servicepersonal auf den Ständen)	11
7.1. Allgemeines.....	11
7.2. Registrierung/Ticketing/Kontaktnachverfolgung für Aussteller und Servicepersonal auf den Ständen	11
8. Gastronomie	12
8.1. Maßnahmen und Auflagen für Caterer	12
8.2. Standcatering (besondere Bedingungen)	12
8.3. Persönliche Hygiene	13
8.4. Hinweise und Regelungen für das Cateringpersonal	13
9. Sonstiges (Parkplatzflächen/Parkhäuser, ÖPNV, Aufzüge, Infotheken (EBis), Messeshops etc.)	15
10. Besucher (Ticketing, Gelände, Messehallen, Messestand, Konferenzräume, Gastronomie, Busshuttle/VIP-Shuttle)	15
10.1 Ticketing	15
10.2 Busshuttle / VIP-Shuttle	16



11.	Allgemeine Informationen für Besucher und Aussteller.....	16
11.1	Einreise nach Deutschland	16
11.2	Einreise in Niedersachsen / Niedersächsische Corona-Verordnung.....	16
12.	Medizinischer Dienst / Ärztliche Versorgung.....	16
13.	Kontakt Deutsche Messe	16

1. Allgemeine Abstands- und Hygieneregeln

Für alle Veranstaltungen auf dem Messegelände in Hannover werden die Hygienemaßnahmen nach Vorgabe der niedersächsischen Landesregierung in Zusammenarbeit mit der Infektionsschutzbehörde der Region Hannover ausgeführt. Die Einhaltung der entsprechenden Regelungen ist für alle an der Veranstaltung beteiligten Personen verpflichtend und wird während des Auf- und Abbaus sowie an Veranstaltungstagen vom Servicepersonal und Ordnungsdienst der Deutschen Messe AG kontrolliert.

1.1. Abstand

Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände der Deutschen Messe gilt für die Dauer des Auf- und Abbaus sowie an allen Veranstaltungstagen der Mindestabstand zwischen Personen von 1,5 Metern.

Sollte dieser vorgeschriebene Mindestabstand im Ausnahmefall nicht eingehalten werden können, muss ein Mund-Nase-Schutz getragen werden.

Die Vorgaben beinhalten diese Bereiche:

- Ein- und Ausgänge
- Messehallen / Messestände
- Tagungsbereiche und Konferenzräume
- Restaurants und gastronomische Einrichtungen wie Food Truck und Imbisswagen, etc.
- Freigelände, Zuwegungen zu und zwischen den Hallen
- Sanitärbereiche
- Parkplatzflächen
- Warteschlangen
- Sonstiges (Rolltreppen, Aufzüge, Parkautomaten, Busshuttle, VIP-Shuttle, Info-Terminals etc.)

In vielen Bereichen auf dem Messegelände, in den Ein- und Ausgängen sowie in den Gängen der Messehallen, in Treppen- und Rolltreppenbereichen, auf den Ständen, in Konferenz-, Catering- sowie Sanitärbereichen weisen Abstands-Markierungen auf die einzuhaltenden Mindestabstände hin.

1.2. Hygiene

Auf dem Veranstaltungsgelände wird mit umfangreichen Informationen und Ausschielderungen auf Wegeführungen auf die geltenden Verhaltens- und Hygienemaßnahmen hingewiesen:

- Regelmäßiges gründliches Händewaschen mit Seife
- Niesen oder Husten in die Armbeuge
- Hände vom Gesicht fernhalten
- Verzicht auf Begrüßungen mit Händedruck.



Die Reinigungsintervalle werden auf dem Veranstaltungsgelände angepasst. Griffflächen, Türdrücker, Handläufe werden häufig desinfiziert.

Alle öffentlichen Sanitärbereiche in den Messehallen sowie in den Ein- und Ausgängen sind mit Handwaschbecken, Seifenspendern und ausreichend Desinfektionsmittelspendern ausgestattet. Handwasch-Anleitungen sind mehrsprachig sichtbar platziert.

Für jede Sanitäreinrichtung wird die zulässige Höchstpersonenzahl festgelegt, Kabinen und Waschbecken werden entsprechend gekennzeichnet. Sanitäreinrichtungen sind generell personell besetzt und werden ständig gereinigt.

2. Messestand (Aussteller/Standbauer)

Es gelten grundsätzlich die allgemeinen Abstand- und Hygieneregeln wie unter Punkt 1 beschrieben.

2.1. Auf- und Abbau

Folgende Auflagen und Maßnahmen sind zu beachten:

- Bei Arbeiten im Team sollten feste kleine Teams gebildet und Arbeitsabläufe sowie Kontaktzeiten vorab koordiniert werden, um unnötige Zusammenkünfte von Personen zu vermeiden.
- Für den Auf- und Abbau sind die aktuellen, berufsgenossenschaftlichen Anforderungen bei der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen zu berücksichtigen.
- Beschäftigte sind hinsichtlich der geltenden Infektionsschutz- und Hygienemaßnahmen zu unterweisen. Es ist sicherzustellen, dass sie die aktuellen Abstands- und Hygieneregeln verstanden haben. Die Einhaltung der Hygieneregeln ist regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.
- Auf die von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung herausgegebenen Infografiken mit den geltenden Hygiene- und Abstandsregeln ist gut sichtbar und verständlich an zentralen Stellen auf dem Stand hinzuweisen.
- Arbeitskleidung, persönliche Schutzausrüstungen (PSA), beispielsweise Handschuhe, Schutzbrille, Gehörschutz, Arbeitsschuhe, Atemschutz sowie Werkzeug muss für jede Person einzeln bzw. personenbezogen bereitgestellt werden. Die Reinigung und die hygienegerechte Aufbewahrung sind sicherzustellen.
- Es sind Desinfektionsmittelspender in ausreichender Zahl auf der Standfläche vorzuhalten und regelmäßig aufzufüllen.
- Pausen sollen außerhalb von Messehallen durchgeführt werden.
- In den Messehallen gilt Rauchverbot.
- Die Maßnahmen zum Arbeitsschutz gelten unverändert.
- Die für die Veranstaltung definierten Auf- und Abbaueiträume sind einzuhalten.
- Es ist unter Beachtung des Datenschutzes in tagesaktueller Listenform zu dokumentieren, welche Personen auf der Standfläche tätig sind. Diese Angaben sind im Bedarfsfall unverzüglich an die Infektionsschutzbehörde weiterzuleiten.

2.2. Gestaltung, Konstruktion und Organisation

Die Standkonzepte sind den Infektionsschutz- und Hygienevorgaben anzupassen. Dabei sind folgende bauliche und organisatorische Maßnahmen zu berücksichtigen:

- Messestände sind so zu gestalten, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen Personen gewahrt werden kann.
- Wo dieser Mindestabstand im Ausnahmefall nachvollziehbar nicht eingehalten werden kann, sind geeignete Schutzmaßnahmen zur Vermeidung einer Tröpfchen- oder Schmierinfektion zu treffen. Geeignete Maßnahmen sind z.B. der Einbau von Trennwänden als Spuckschutz-Vorrichtungen und/oder die Verpflichtung zum Tragen von Mund-Nase-Bedeckungen in diesen Bereichen.
- Informationen über die notwendigen Infektionsschutzmaßnahmen sind auf dem Stand gut sichtbar und verständlich darzustellen.
- Das gesamte Standpersonal muss durch den Aussteller zu den erforderlichen Infektionsschutzmaßnahmen unterwiesen werden.
- Es sind getrennte Zu- und Ausgänge auf dem Stand sowie definierte Wegeführungen und Bodenmarkierungen vorzusehen, sodass ein direkter Kontakt zwischen den Besuchern in den Laufwegen auf dem Stand vermieden werden kann.
- Ist dies bei kleineren Standflächen aus Platzgründen nicht baulich umsetzbar, so ist zumindest organisatorisch sicherzustellen, dass die Sicherheitsabstände zwischen den Besuchern eingehalten werden können (z.B. durch Ordnungspersonal).
- An Exponaten ist dem geltenden Abstandsgebot folgend ausreichend Platz vorzusehen.
- Treppen und standinterne Gänge sind ausreichend breit zu dimensionieren und/oder nach Möglichkeit ausschließlich im Einbahnverkehr zu begehen.
- Alternativ ist die Nutzerzahl organisatorisch zu beschränken.
- Eingangs-, Präsentations-, Aufenthalts- und Besucherflächen sind so weitläufig zu dimensionieren, dass sich unter Einhaltung der Mindestabstände die erwartete Anzahl an Personen auf diesen Flächen bequem aufhalten kann, ohne das auf dem Stand Verkehrsflächen blockiert werden.
- Der Aussteller hat ausreichend Platz für wartende Personen auf seiner Standfläche vorzusehen, um Rückstaus auf Hallengänge ausschließen zu können.
- Nach Möglichkeit ist durch den Aussteller vorbeugend ein aktives Termin-Management zum Einsatz zu bringen.
- Besprechungs- und Bewirtungsbereiche sind räumlich großzügig zu dimensionieren. Bitte prüfen Sie vorab, ob die Planung von Cateringbereichen unter Beachtung der aktuell geltenden Abstandsregelungen sinnvoll beziehungsweise auf Ihrer Standfläche umsetzbar ist.
- An Empfangstresen, Theken, Ausgabestationen und ähnlichen Einrichtungen sind konstruktive Schutzmaßnahmen (z.B. transparente Scheiben mit Durchreiche) vorzusehen.
- Verkehrswege in Küchen und Lagern sind so zu planen, dass ausreichende Schutzabstände bei der Nutzung in diesen Bereichen eingehalten werden können.
- Auf physische Kontaktpunkte (Türen und Klinken etc.) ist möglichst konstruktiv zu verzichten. Physische Kontaktpunkte sollten – wo nicht vermeidbar – glatte, leicht zu reinigende Oberflächen haben.



- Messestände sind mindestens einmal täglich professionell zu reinigen; stark frequentierte Bereiche mehrfach täglich.
- Für Besucher und Standpersonal sind Desinfektionsmittelspender bereitzustellen und regelmäßig nachzufüllen.
- Der Aussteller hat Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Zahl am Stand vorzuhalten.
- Bei der Planung und Konstruktion von Messeständen ist auf eine ausreichende Belüftung zu achten. Das gilt besonders für Besprechungs- und Aufenthaltsbereiche sowie unter gedeckelten Standkonstruktionen.
- Die Bereitstellung von Prospekten und Informationsmaterial sowie die Ausgabe von Give-Aways ist auf Konformität mit den Hygieneanforderungen zu prüfen und im Zweifelsfall zu unterlassen.
- Der Aussteller hat die Auflagen zum Infektionsschutz bei der Planung seines Standes zu berücksichtigen und deren Einhaltung während der Durchführung der Veranstaltung zu überwachen und nachzuhalten.

3. Messehallen

Es gelten grundsätzlich die allgemeinen Abstand- und Hygieneregeln wie unter Punkt 1 beschrieben.

3.1. Personendichte

Die maximal mögliche Personenzahl ist abhängig von der zur Verfügung stehenden Verkehrsfläche. Diese besteht aus den vorgegebenen Gangflächen aus unserem Vermietleerplan (z.B. Halle 9) sowie allen auf den Vermietflächen für die Veranstaltung neu geplanten Gängen oder Freiflächen. Die geplanten Standflächen können zu 50 Prozent zu der Verkehrsfläche hinzugerechnet werden.

Nicht zugängliche Bereiche hinter Ständen oder innerhalb von Standinseln dürfen nicht mit eingerechnet werden.

Die Formel lautet also: Pflichtgänge + neue Gänge/freie, zugängliche Flächen + 50 Prozent der Standflächen = Verkehrsfläche

Unter Corona-Bedingungen hat eine Person einen Platzbedarf von 4 m². Teilt man also die m² der Verkehrsfläche durch 4 bekommt man die zulässige Anzahl von Personen in der Halle zur gleichen Zeit.

3.2. Belüftung

Alle Klima- und Lüftungsanlagen werden 24 Stunden mit 100 Prozent Außenluft betrieben. Wo das nicht möglich ist, bleiben die Anlagen ausgeschaltet.

Eine Befeuchtung der Zuluft findet vorerst nicht statt.

Alle Hygienevorgaben gem. der VDI 6022 sind seitens des Veranstalters verbindlich einzuhalten.



Das Infektionsrisiko mittels einer aerosolen Übertragung wird durch einen optimierten Anlagenbetrieb verringert.

Für alle Restaurants, die nur veranstaltungsabhängig betrieben werden, gelten die gleichen Vorgaben wie für die Veranstaltungshallen.

Ganzjährig betriebene Restaurants müssen rund um die Uhr über die raumlufttechnischen Anlagen versorgt werden.

4. Veranstaltung

4.1. Zulässige Personen (Personendichte)

Für jede Veranstaltung wird eine max. Personenzahl je Veranstaltungstag festgelegt. Dabei wird ein Flächenbedarf von 4 m² pro Person angenommen.

4.2. Kontaktnachverfolgung

Der Zugang zur Veranstaltung ist nur nach vorheriger Registrierung möglich. Darüber hinaus sind Aussteller verpflichtet, sämtliches Standpersonal sowie sämtliche sonstige Personen im Ausstellerkontakt zu erfassen und diese Dokumentation dem Veranstalter unverzüglich nach Ende der Veranstaltung zu übergeben.

Das gilt ab einer Kontaktzeit von mindestens 15 Minuten (z.B. für Beratungs-, Verhandlungs- oder Verkaufsgespräche).

Für das Standcatering gelten gesonderte Regelungen, die in Punkt 8 weiter konkretisiert werden.

4.3. Freigelände

Es gelten grundsätzlich die allgemeinen Abstand- und Hygieneregeln wie unter Punkt 1 beschrieben. Die Standkonzepte sind den Infektionsschutz- und Hygienevorgaben anzupassen.

5. Tagungsbereiche und Konferenzräume

Es gelten grundsätzlich die allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln wie unter Punkt 1 beschrieben.

Sämtliche Laufwege in den Ein- und Ausgängen zu den Sälen sowie zu den sanitären Anlagen werden vorgegeben oder gekennzeichnet. Einzelne Bereiche werden zusätzlich mit Richtungsmarkierungen zur Einhaltung des Abstandes versehen.

- Für jeden Veranstaltungsraum sind in den gültigen Bestuhlungsplänen die maximalen Personenzahlen festgelegt. Diese Anzahl umfasst Teilnehmende und Aufsichtspersonal und berücksichtigt die Regeln der Abstandswahrung und Hygienevorschriften. Die maximalmögliche Nutzungszahl wird deutlich sichtbar vor dem Raum angebracht.
- Die zu benutzenden Sitzplätze oder Arbeitsplätze sind zu markieren. Eine Veränderung der in den Bestuhlungsplänen festgelegten Sitz- und Tischstellung der Räume ist nicht gestattet. (Je nach vertraglicher Vereinbarung übernimmt das die Deutsche Messe oder der Kunde)

- Allgemeine Hinweise zum Infektionsschutz sind in allen Gebäuden und Eingängen angebracht und zu beachten.
- Sowohl die Veranstaltungsräume als auch die sanitären Anlagen werden mindestens einmal täglich professionell gereinigt. Veranstaltungsräume, die täglich mehrfach genutzt werden, sind zusätzlich zwischen den Veranstaltungen zu reinigen und zu lüften.
- Häufig berührte Oberflächen, wie Tische, Arbeitsflächen, Griffe sowie Tagungstechnik und -ausstattung sind regelmäßig vor jeder Veranstaltung zu reinigen.
- In den Tagungsbereichen werden die Raumlufthechnischen Anlagen mindestens 24 Stunden vor Veranstaltungsaufbau in Betrieb genommen.
- Während jeder Pause sind alle Türen der Veranstaltungsräume zu öffnen, um einen maximalen Luftaustausch zu ermöglichen.
- Bei der Durchführung von Veranstaltungen ist grundsätzlich auf Gruppen- und Partnerarbeiten zu verzichten.
- Ebenfalls ist der Austausch von Arbeitsmitteln untersagt.
- Das Personal an Akkreditierungstresen sowie Garderobeneinrichtungen im Foyerbereich hat einen mit Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Hierfür sorgt der jeweilige Veranstalter.
- In allen Besucherbereichen sind Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion bereitzustellen.
- In den sanitären Anlagen sind Seife und Papierhandtücher sowie Hygienehinweise zum richtigen Händewaschen vorhanden. Vor und nach der Veranstaltung sind die Hände von den Teilnehmenden zu waschen.
- Es werden Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion und in den verschiedenen Bereichen (Säle, Räume, Foyers, Flure, Garderoben, Ein- und Ausgänge) bereitgestellt.
- Der Zutritt zu Toilettenbereichen muss kontrolliert werden.
- Veranstaltungsräume werden vor Beginn der Veranstaltung vom Aufsichtspersonal oder den Organisatoren vorbereitet. Notwendige Materialien werden weitestgehend auf den(Arbeits-) Plätzen / Tischen ausgelegt.
- Für bestimmte Räumlichkeiten können weitergehende Regelungen erforderlich sein, die sich aus Besonderheiten des Raumes, der technischen Einrichtung oder speziellen Anforderungen der Veranstaltung ergeben.
- Bei Missachtung der Abstands- und Hygieneregeln können Teilnehmer/-innen von den Veranstaltungen ausgeschlossen werden.

6. Gelände (Straßen und Wege zu und zwischen den Hallen)

Es gelten immer die Allgemeinen Abstand- und Hygieneregeln wie unter Punkt 1 beschrieben.

6.1. Auf- und Abbau

Die Insassen einfahrender Fahrzeuge werden auf die grundsätzlichen Hygiene- und Abstandsregeln hingewiesen (Info-Tafeln an den Einfahrten). Die Einhaltung der Abstandsregeln im Auf- und Abbau obliegt den Aufbaufirmen und Dienstleistern.

6.2. Veranstaltung

Auf dem Gelände außerhalb von Messehallen und sonstigen Gebäuden sind die Abstandsregeln einzuhalten. Wo dies nicht möglich ist, ist die Mund-/Nasenbedeckung zu tragen.

7. Eingänge (Allgemeines, Registrierung/Ticketing/Kontaktnachverfolgung für Aussteller und Servicepersonal auf den Ständen)

7.1. Allgemeines

- Generell besteht in den Eingangsanlagen der Deutschen Messe AG die Pflicht, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen
- Wartezonen mit Abstandsmarkierungen sind vor allen Eingangsgebäuden möglich und werden dort mit Bodenmarkierungen eingerichtet
- Hinweisschilder mit Verhaltensrichtlinien zu Covid-19 sind vor allen Eingängen montiert
- Die erforderlichen Mindestabstände innerhalb der Eingangsgebäude werden mit einer reduzierten Anzahl/Sperrung von Kassen- und Registrierungsplätzen sowie Drehsperren sichergestellt
- Zusätzliche Bodenmarkierungen und Absperrbänder unterstützen Laufwege und Abstände zwischen Personen
- Eingesetztes Personal kontrolliert die Abläufe und steuert die notwendigen Abstände

7.2. Registrierung/Ticketing/Kontaktnachverfolgung für Aussteller und Servicepersonal auf den Ständen

- Zur Kontaktnachverfolgung unterliegen alle Ausstellerausweise einer Pflichtregistrierung, die vorab über die Messewebsite durchgeführt werden muss.
- Dabei werden neben geschäftlichen auch die privaten Daten zur persönlichen Anschrift und Telefonnummer abgefragt.
- Eine Angabe des geplanten Besuchstages und Zeitraum des Zutritts, wie bei Besuchertickets sonst erforderlich, ist bei Ausstellern nicht notwendig.
- Ausstellerausweise sind Dauertickets und über alle Messetage zutrittsfähig.
- Um die morgendliche Einlasssituation zu entlasten, werden Aussteller jedoch gebeten, möglichst vor 09:00 Uhr das Gelände zu betreten.
- Für Servicepersonal, Dienstleister und weitere Personengruppen wird ein separater Ticketing- und Registrierungsprozess bereitgestellt, der lediglich Name, Privatadresse und Privattelefonnummer abfragt (keine geschäftlichen Daten).
- Die Corona-Auflagen führen zu einer starken Begrenzung der Anzahl der Personen, die sich gleichzeitig innerhalb der Eingangsanlagen aufhalten dürfen.
- Durch die geltenden Abstandsregeln muss darüber hinaus die Anzahl der Einlassterminals reduziert und die Schlangenbildung entzerrt werden.

- Um an den Einlassterminals dennoch einen reibungslosen Prozess und eine möglichst hohe Durchlaufrate von Personen zu ermöglichen, wird es einen Pre-Check-in vor dem Eingang geben, der neben der Taschenkontrolle und erfolgte Registrierung des Tickets auch die Detailparameter Besuchstag und Zeitraum abgleicht.
- Dies gewährleistet einen gleichmäßigen und zügigen Zustrom von Besuchern auf die Einlassterminals und verhindert gleichzeitig eine Überschreitung der maximal zulässigen Personen zur gleichen Zeit im Eingang.
- Vor-Ort-Registrierungsterminals und auch Kassensysteme sind in den Eingängen nicht vorgesehen.
- Daher wird im Vorfeld eine intensive Kommunikation an Besucher und Ausstellern angestrebt mit dem Ziel, eine maximal hohe Registrierungsquote im Vorfeld zu erreichen.

8. Gastronomie

8.1. Maßnahmen und Auflagen für Caterer

Hinweise für Aussteller zu Catering (Corona konform) nach der niedersächsischen Verordnung über Infektionsschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus.

Eins vorweg:

Die Messe Gastronomie Hannover GmbH bietet alle Servicedienstleistungen im Bereich Catering auf die neuen Vorgaben angepasst an. Alle Fragen zum Catering werden auf unserer Website im FAQ zusammengefasst: <https://www.catering-messe-hannover.de/haeufig-gestellte-fragen/>

Kontakt für Ihre Anfragen und persönliche Beratung

Catering Professional

contact.catering@messe.de

+49 (0) 511-89 33532

<https://www.catering-messe-hannover.de/messecatering/>

Allgemeine Regeln

Die Grundlage „für Hygienekonzepte für die Durchführung gastronomischer Leistungen im Bereich Standcatering“ sind die „Handlungsempfehlungen für den Wiedereintritt von Gastronomie und Hotellerie unter den Bedingungen der Corona-Krise“ der Dehoga Niedersachsen. Die aktuellen Informationen dazu finden Sie unter www.dehoga.niedersachsen.de

Abstand

Der Caterer hat sicherzustellen, dass jeder Gast zu jedem anderen Gast, soweit dieser nicht zum eigenen oder zu einem weiteren Hausstand oder zu einer gemeinsamen Gruppe von Gästen von nicht mehr als 10 Personen gehört, jederzeit einen Abstand von mindestens 1,5 Metern einhält.

8.2. Standcatering (besondere Bedingungen)

- 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.

- 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.
- Zwischen Tischen ist ein Abstand von mindestens 2,0 m zu gewährleisten.
- Für Gäste, Mitarbeiter und externe 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.
- Beigaben (z.B. Zucker, Salz, Pfeffer) sind ausschließlich in Portionsbeuteln zum Gast zu geben.
- Der Zutritt zu Catering- und Bewirtungsflächen hat kontrolliert zu erfolgen.
- Die von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung herausgegebenen Infografiken mit den wichtigsten Hygienehinweisen sind gut sichtbar in Küchen, an Theken und an Zugängen zu Bewirtungsbereichen mindestens zweisprachig (Deutsch und Englisch) auszuhängen.
- Der Standbetreiber ist dazu verpflichtet, die Kontaktdaten des jeweiligen Gastes (Familiennamen, Vornamen, vollständige Anschrift, Telefonnummer) sowie den jeweiligen Zeitpunkt des Betretens 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.

8.3. Persönliche Hygiene

Für den Gast und die dienstleistende Person muss die Möglichkeit der geeigneten Händereinigung bestehen.

Die Betreiberin oder der Betreiber hat sicherzustellen, dass die jeweils dienstleistende Person während der Arbeit eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt und für den Gast die Möglichkeit der Händereinigung besteht.

8.4. Hinweise und Regelungen für das Cateringpersonal

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

Dazu sind eine Belehrung des Cateringpersonals und eine Unterweisung über die jeweils gültige Fassung der Niedersächsischen Corona-Verordnung notwendig. Dies finden Sie unter www.niedersachsen.de/Coronavirus. Die Unterweisung ist geeignet zu dokumentieren.



Bei Buffets müssen die aktuell geltenden Regeln beachtet werden.

- Der Gästeeingang zum Restaurant wird räumlich getrennt vom Ausgang.
- Vor dem Eingang befindet sich eine Zwangsführung und Wartezone mit Abstandsmarkierungen.
- Der Zugang zum Betrieb wird durch mindestens einen Catering-Mitarbeiter am Eingang reguliert.
- Jeder Gast muss sich beim Betreten des Restaurants registrieren (Reservierung nicht erforderlich).
- Gäste werden platziert.
- Am Eingang und an weiteren Stellen im Restaurant befinden sich Handdesinfektionsmittel.
- Gäste tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung (außer am Tisch).
- An einem Tisch sitzen nur Personen aus maximal zwei Haushalten.
- Ein Mindestabstand von 1,50 m gilt für Personen und Sitzplätze.
- Umfangreiche Ausschilderung der Verhaltensregeln in Text und Bild.
- Der Abstand zwischen den Tischen beträgt mindestens 2 Meter.
- Die Gangbreite im Gastbereich beträgt 2 Meter.
- Die Anzahl der Tische im Gastbereich wird hinreichend reduziert.
- Es gilt grundsätzlich ein Rechtsgehebot und ein Überholverbot, wenn Personen entgegenkommen.
- Soweit wie möglich keine Stoff-Tischdecken und Tischdekorationen, Servietten nur in Einweg.
- Beigaben wie Zucker, Salz, Pfeffer werden in Portionsbeuteln bereitgestellt.
- Einrichtung von Hygienestationen in Full-Service-Restaurants.
- Tischoberflächen und Griffflächen von Stühlen werden nach jeder Belegung desinfiziert:
- Laufend Schulung der Mitarbeiter zu den Hygieneregeln.
- Überwiegend bargeldlose Bezahlvorgänge.
- Alle Mitarbeiter tragen durchgehend eine Mund-Nasen-Bedeckung sowie Einweghandschuhe.
- Einhaltung von Mindestabständen auch in der Küche und den Sozialbereichen der Mitarbeiter.
- Statt klassischer Speisekarten gibt es bedruckte Einweg-Tischsets oder eine digitale Speisekarte.
- Einsatz eines digitalisierten Bestellsystems oder eines Selforder-Systems.
- Gäste-Tabletts werden vor jedem Einsatz desinfiziert.

Dies sind nur die wichtigsten Eckpunkte. Weitere Details haben wir in einem umfangreichen Hygieneplan festgelegt, den Sie von der Messe Gastronomie Hannover GmbH unter der Rufnummer +49-(0)511-89-33520, erhalten.

9. Sonstiges (Parkplatzflächen/Parkhäuser, ÖPNV, Aufzüge, Infotheken (EBis), Messeshops etc.)

- Es erfolgt eine angepasste Bewirtschaftung der Parkplätze entsprechend der aktuellen Hallen- und Eingangsbelegung
- Es erfolgt eine angepasste Verkehrsführung über eine Schaltung des Parkleitsystems und durch den Einsatz von Hilfspolizisten, um Besucher und Aussteller auf unterschiedliche Eingänge zu verteilen. Somit können Parkplatzzufahrten kurzfristig geöffnet bzw. geschlossen werden.
- Die Außentüren der Parkhäuser werden mittels Keilen geöffnet, um Handkontakte an den Türklinken zu vermeiden. Aufgrund von Brandlasten dürfen die innenliegenden Brandschutztüren zwischen den Parkebenen und den Treppenhäusern nicht verkeilt werden.
- Beschilderung mit allgemeinen Hygienehinweisen und Abstandsregeln auf den Zugangswegen der Parkplätze
- Ausstattung des Parkplatzpersonals mit Corona konformen Hygiene- und Sicherheitsartikeln (Ausgabe von Einmalhandschuhen, Desinfektionsmitteln, Einmalmasken und Spuckschutzvisieren)

10. Besucher (Ticketing, Gelände, Messehallen, Messestand, Konferenzräume, Gastronomie, Busshuttle/VIP-Shuttle)

10.1. Ticketing

Für alle Personen, die das Veranstaltungsgelände der Deutschen Messe während laufender Messen betreten, besteht eine Registrierungspflicht. Die Registrierung für Besucher, Aussteller und Dienstleister wird aufgrund der Corona-Richtlinien um zusätzliche Abfragen erweitert.

- Es erfolgt eine verbindliche Abfrage des geplanten Besuchstags in Kombination mit der Auswahl eines von vier definierten Zeiträumen (z.B.: 09:00-09:30 | 09:30-10:00 | 10:00 – 11:00 | ab 11:00) für den geplanten Zutritt auf das Gelände.
- Darüber hinaus wird auch verbindlich abgefragt, mit welchem Verkehrsmittel die Anreise zum Messegelände geplant ist.
- Die Abfrage des Besuchstags, des Zeitraums und des Verkehrsmittels dient der Prognose des Besucheraufkommens in den einzelnen Eingängen. Darauf baut der gesamte Einlassprozess auf, der das Ziel verfolgt, Wartezeiten zu vermeiden.
- Neben der Firmenadresse wird von der Deutschen Messe auch die Privatadresse des Besuchers und dessen private Telefonnummer zum Zwecke der Kontaktnachverfolgung abgefragt.



10.2. Busshuttle / VIP-Shuttle

Von dem Veranstalter eingesetzte Fahrzeuge für Shuttledienste werden von eingewiesenen Fahrern geführt. Fahrer und Passagiere tragen während der Fahrt Mund- und Nasenschutz.

11. Allgemeine Informationen für Besucher und Aussteller

Für Einreisende aus Corona-Risikogebieten gelten die jeweils aktuellen Einreisebestimmungen der Bundesrepublik Deutschland. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte den beiden folgenden Links.

11.1. Einreise nach Deutschland

- www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/faq-reisen-1735032

11.2. Einreise in Niedersachsen / Niedersächsische Corona-Verordnung

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

12. Medizinischer Dienst / Ärztliche Versorgung

Bei Unwohlsein und/oder möglichen Symptomen von COVID-19 bitten wir Sie, sich umgehend telefonisch mit der Sanitätsstelle der Deutschen Messe in Verbindung zu setzen: Telefon: +49-511-89-30030. Dort erhalten Sie weitere Informationen und Anweisungen.

Die Sanitätsstelle der Deutschen Messe befindet sich auf dem Messegelände am Eingang Nord 1 hinter dem Übergang zur Halle 19/20 (bitte folgen Sie der Beschilderung).

In einem Corona-Verdachtsfall (oder späteren positiven Corona-Infektionsfall) erfolgt die weitere Nachverfolgung über das Gesundheitsamt der Region Hannover.

13. Kontakt Deutsche Messe

Ihre Fragen zum Sicherheits- und Hygienekonzept der Deutschen Messe richten Sie je Veranstaltung bitte an Ihren individuellen Ansprechpartner im Vertrieb.