

MASSNAHMENKATALOG

INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

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

Aktuell umfasst der Maßnahmenkatalog folgende Inhalte:

- 0: Allgemeine Hinweise
- Blatt 1: Gestaltung, Konstruktion, Organisation von Messeständen
- **Blatt 2: Catering und Bewirtung auf Standflächen, Belieferung**
- Blatt 3: Auf- und Abbau von Messeständen, Geländelogistik
- FAQ: Häufig gestellte Fragen und Antworten zur Veranstaltung

Allgemeines

Mit diesem Hinweisblatt möchten wir Sie über Hygiene- und ablauftechnische Auflagen für gastronomische Einrichtungen im Rahmen Ihrer Messebeteiligung informieren. Diese Informationen berücksichtigen die zum heutigen Zeitpunkt gültigen Regelungen (Änderungen vorbehalten).

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

Maßnahmen und Auflagen

1. Zugangssituation zum Stand

Es gibt eine Zwangsführung, die von der Bestellung zur Ausgabe des Restaurants führt. Die dazu benötigte Fläche ist Teil der Gangfläche und wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Der Standbetreiber achtet darauf, dass die Besucher in dieser Wartezone den gekennzeichneten Mindestabstand zu anderen Besuchern einhalten.

2. Möblierung, Wegeföhrung, Standbau

Bitte legen Sie uns als Veranstalter bis zwei Wochen vor Aufbaubeginn der Veranstaltung einen Standplan, der den geplanten Personaleinsatz, Hygiene- und Abstandsmaßnahmen sowie ggf. auch die Bestuhlungsplanung beinhaltet, zur Genehmigung vor. Eine Veränderung der in den genehmigten Plänen festgelegten Sitz- und Tischstellung der Räume ist nicht gestattet. In Kassen- oder Ausgabebereichen ist ein Spuckschutz vorzusehen.

- Der Abstand zwischen den Tischen beträgt mindestens 2 Meter.
- Der Abstand zwischen den Sitzplätzen beträgt mindestens 1,50 Meter.
- Der Abstand zwischen den Sitzplätzen zum Hallengang beträgt mindestens 1,50 Meter.
- Die Gangbreite im Gastbereich beträgt 2 Meter.
- Tischdecken und Tischdekorationen entfallen
- (Würz-) Beigaben o. ä. (z. B. Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup, Süßstoff, Kaffeemilch etc.) werden ausschließlich in Portionsbeuteln bereitgestellt.

MASSNAHMENKATALOG

INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

3. Reinigung und Hygiene

- Handläufe und ggf. Türgriffe im Gastbereich sind häufig zu reinigen.
- Tischoberflächen und Griffflächen von Stühlen werden durch das Servicepersonal nach jeder Belegung durch Gäste desinfizierend gereinigt.
- Alle Arbeitsräume und -flächen werden gemäß den geltenden Hygienebestimmungen gereinigt.
- Am Gästeeingang, vor der Bestellungsannahme, der Kasse sowie am Kellnerausgang zum Gastraum werden Hand-Desinfektionsmittel permanent zur Verfügung gestellt.

4. Verpflichtende Regeln für Standpersonal

- Das Standpersonal im Gastbereich trägt durchgehend einen Mund-Nasen-Schutz sowie Einweghandschuhe. Bei Verunreinigung müssen die Handschuhe umgehend ausgetauscht werden. (Auch Visiere aus Acrylglas sind als Mund-Nasen-Bedeckung zugelassen, empfohlen wird aber eine eng an Nase und Kinn anliegende textile Bedeckung, die besseren Schutz bietet.)
- Auch bei der Durchführung von Arbeiten vor/nach der Öffnungszeit werden Einweg-Handschuhe getragen.
- Das Standpersonal achtet stets auf die Einhaltung der Mindestabstände untereinander und zu den Gästen.
- Husten-/Nies-Etikette werden vom gesamten Standpersonal eingehalten.
- Werden Servicekräfte eingesetzt, benutzen diese durchgehend dasselbe Tablett. Bei Wechsel des Tablett wird dieses mit Flächendesinfektion gereinigt. Dies erfolgt ebenso, falls ein Gast z. B. ein Gläsertablett anfasst.
- Nach dem Essen oder dem Gang zur Toilette sind die Hände mindestens 30 Sekunden einzuseifen und zu waschen. Empfohlen wird dies auch beim Wechsel der Einweghandschuhe.
- In der Küche wird auf den Posten mit Mindestabstand gearbeitet. Die Arbeitsabläufe sind entsprechen einzurichten.
- Am heißen Herd kann die Mund-Nasen-Bedeckung entfallen.
- Auch beim Spülvorgang ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Die Standleitung achtet streng auf die Einhaltung der persönlichen Hygiene des Standpersonals – auch durch wiederholte Erwähnung.
- Mitarbeiter, bei denen respiratorische Symptome (z. B. Husten, Halsschmerzen) oder ähnliches erkennbar sind, dürfen nicht weiterarbeiten und müssen den Arbeitsplatz verlassen, es sei denn, sie legen ein ärztliches Attest vor, dass die respiratorischen Symptome nicht infektiöser Natur sind (z. B. Asthmatiker mit Hustensymptomen).

5. Ablauf Bestellung, Warten, Ausgabe

Ein Schlangenmanagement im Gangbereich vor der Standfläche sorgt für eine saubere Führung und die Wahrung der Mindestabstände und Hygienestandards unter wartenden Besuchern. Standardablauf:

- Handdesinfektion der Besucher zu Beginn der Schlangenführung, unmittelbar vor der Bestellaufgabe, der Kasse - mit möglichst bargeldlosem Bezahlvorgang - sowie am Kellnerausgang zum Gastraum

MASSNAHMENKATALOG

INFEKTIONSSCHUTZ

CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

- Aufrücken der wartenden Besucher gemäß Bodenmarkierungen, bis zur Ausgabestelle am Ende der Schlange, Entgegennahme der Bestellungen
- Verzehr auf einer der dafür bereit gestellten Flächen, oder im Gasträum der Aussteller

FH stellt Flächen für die an die Standflächen angrenzenden Bereiche für das Schlangenmanagement, sowie separate Flächen für den Verzehr der Speisen zur Verfügung.

Sollten Aussteller eigene Flächen zum Verzehr anbieten, obliegt es dem Aussteller, für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregelungen zu sorgen. Es ist des Weiteren für einen kontrollierten, getrennten Ein- und Ausgang des Gastraumes zu sorgen.

6. Registrierung

Alle Gäste füllen ein Registrierungsformular, möglichst mit einem eigenen Schreibgerät, aus. Jeder Gast muss auf den Formularen erfasst sein und unterschreiben. Die Formulare werden bei der Bestellung der Speisen und Getränke ausgegeben und vom Besucher beim Verlassen des Standes oder der ausgewiesenen, zum Verzehr bereit gestellten Flächen am Ausgang abgegeben. Wenn Besucher ihre Speisen im Freigelände verzehren möchten, ist das Formular beim Ordnungsdienst abzugeben. Eine Formularvorlage wird seitens FH zur Verfügung gestellt.

Jeder Gastronom hat einen Ordner zu führen, in dem die Registrierungsformulare chronologisch eingeklebt und unmittelbar nach der Veranstaltung an FH übergeben werden. Seitens FH werden die Unterlagen mindestens 3 Wochen aufbewahrt und spätestens nach 4 Wochen vernichtet.

So wird gewährleistet, dass eine ggf. erforderliche Nachverfolgung von Kontaktpersonen der Kategorie 1 im Sinne des RKI stattfinden kann.

7. Verpflichtende Regeln für Gäste

Verhaltensregeln für Gäste werden vor der Bestellaufgabe sowie an zahlreichen anderen Stellen mindestens zweisprachig angebracht. Vorlagen werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine der Regeln, die allgemein zur Eindämmung der Pandemie gelten, auf unserem Veranstaltungsgelände außer Acht lassen können und zählen auf Ihre Mitwirkung. Es liegt in unser aller Interesse, gemeinsam eine Veranstaltung zu gestalten, die durch ihre Sicherheit so attraktiv ist, dass sie viele Besucherinnen und Besucher anzieht.

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 Blätter des Maßnahmenkataloges.