

MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

HINWEISE ZU 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: Hinweise zu Gestaltung, Konstruktion und Organisation von Messeständen
- **Teil 2: Hinweise zu Catering und Bewirtung auf Standflächen, Belieferung**
- Teil 3: Hinweise für den Auf- und Abbau von Messeständen

Allgemeines

Das vorliegende Dokument gibt Ihnen als Aussteller*innen 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 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG); der Niedersächsischen Verordnung über infektionspräventive Schutzmaßnahmen gegen das 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.

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

Für jeden Catering- und Bewirtungsbereich muss ein verbindlicher Plan samt Bestuhlung und Hygieneeinrichtungen erstellt werden.

Standpartys sind derzeit unzulässig.

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

HINWEISE ZU CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

Maßnahmen und Auflagen

- Kontaktdaten von Gästen und Personal sind nach den Vorgaben des Hygienekonzeptes der Deutschen Messe zu erfassen.
- Grundsätzlich besteht in allen geschlossenen Räumen (Hallen, Tagungsbereiche, Pavillons, Eingänge, Innengastronomie, etc.) die Verpflichtung, eine Mund-Nasen-Bedeckung (Definition medizinische Maske: FFP2-, KN95 oder OP-Maske) zu tragen. Auch im Catering- und Bewirtungsbereich gilt für alle Personen die allgemeine Verpflichtung zum Tragen einer medizinischen Mund-Nase-Bedeckung, solange eine Person keinen Platz eingenommen hat. Im Freien muss die Maske nur getragen werden, wenn das Abstandsgebot nicht eingehalten werden kann.
- Speisen dürfen ausschließlich an Tischen eingenommen werden. Dabei ist die Bewirtung sowohl für sitzendes Publikum als auch an bereitgestellten Stehtischen zulässig.
- Es gilt weiterhin das Abstandsgebot von 1,50 m zwischen Personen.
- Der Abstand zwischen Tischen ist so einzurichten, dass die Einhaltung von mindestens 1,50 m zwischen sitzenden Personen an unterschiedlichen Tischen gewährleistet ist.
- Mitarbeiter*innen und Dienstleister*innen sind hinsichtlich der zu beachtenden Verhaltensregeln und Hygienevorschriften zu unterweisen. Die Unterweisung der betreffenden Personen ist vom Aussteller zu dokumentieren.
- Für Gäste*innen, Mitarbeiter*innen und Dienstleister*innen sind Möglichkeiten der Händereinigung und -desinfektion vorzusehen. Diese sind im Bestuhlungsplan darzustellen.
- Tischoberflächen und Griffflächen von Stühlen sind nach jeder Belegung desinfizierend zu reinigen. Tischdecken müssen nach Benutzung ausgetauscht werden. Es wird empfohlen auf Tischdecken zu verzichten.



MASSNAHMENKATALOG INFEKTIONSSCHUTZ

HINWEISE ZU CATERING UND BEWIRTUNG AUF STANDFLÄCHEN, BELIEFERUNG

2

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

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>