

Hygienekonzept für Messen im In- und Ausland – „Hausordnung“ am Stand

Baden-Württemberg International GmbH, Stuttgart

Ausfertigung für Aussteller am Gemeinschaftsstand

Vorbemerkung

Neben diesen speziellen Vorgaben finden auch alle allgemeinen rechtlich bindenden Schutzmaßnahmen des Landes/Staats, in dem die Messe stattfindet, Anwendung.

Zu den primären Schutzziele gehören die Abstandswahrung, die Ermöglichung persönlicher Hygiene und die Verfolgung von Kontaktpersonen Stufe I (analog der Vorgabe des Robert-Koch-Instituts).

Das Hygienekonzept wird so lange Anwendung finden, wie es die Corona-Pandemie erfordert. Anpassungen sind möglich.

1. Allgemeine Schutzmaßnahmen

- bwi informiert Aussteller, Servicepersonal und Messebauer vor der Messe schriftlich über die Schutzmaßnahmen. Die Aussteller werden gebeten, die Informationen an alle auf der Messe anwesenden Mitarbeiter weiterzuleiten.
- Zu jeder Zeit gibt es am Stand einen bw-i-Mitarbeiter, der als Hygienebeauftragter für die Einhaltung der Vorgaben verantwortlich ist und als Ansprechpartner für die Aussteller, Besucher, den Messeveranstalter, die Behörden, die Standbauer und das Servicepersonal zur Verfügung steht. Er wird Ausstellern, Dienstleistern und Messeveranstalter vorab genannt werden.
- Alle am Stand anwesenden Personen sind angehalten, gemeinsam auf die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zu achten. Wo dieser Mindestabstand ausnahmsweise nicht eingehalten werden kann, sind geeignete Schutzmaßnahmen zur Vermeidung einer Tröpfchen- oder Schmierinfektion zu treffen (z.B. Einbau von Trennwänden (über bw-i), die Pflicht zum Tragen von Mund-Nasenschutz (MNS) und die Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten).
- Für den Aufbau wird bw-i den Ausstellern ein Zeitfenster zuweisen und einen Ansprechpartner bei bw-i, um den Aufbau zu entzerren.

2. Hygiene

- Am Stand werden grundsätzlich Mund-Nasen-Bedeckungen getragen. Ausnahmen bestehen für das Essen und Trinken. Auch hier sollten die Zeiten ohne Mund-Nasen-Bedeckung möglichst kurz gehalten werden. Außerdem kann beim Aufenthalt hinter den Schutzscheiben auf das Tragen verzichtet werden, wenn keine Gespräche stattfinden. Empfehlung ist, den Mund-Nasen-Schutz alle 4 Stunden zu wechseln.
- Desinfektionsmittelpender werden an der Haupttheke, an allen Zutrittspunkten zum Gemeinschaftsstand, im Lounge-Bereich sowie an den Ständen der Aussteller zur Verfügung gestellt.
- Die Kontaktflächen des gesamten Gemeinschaftsstands werden durch von bw-i bereitgestelltes Reinigungspersonal mehrmals täglich, mindestens jedoch 4mal pro Tag, komplett gereinigt. Eine Ausnahme von dieser Regel gilt für den gastronomischen Bereich, s. Catering.

3. Personaleinsatz

- Die Anwesenheit aller am Stand vertretenen Personen wird an einer Station oder über QR-Code und Smartphone erfasst (<https://www.corona-presence.de/>). Dies ist für alle Personen verpflichtend.
- Einmal-Mund-Nasenschutz wird an der bw-i-Infotheke für die am Stand tätigen Personen zur Verfügung gestellt. [Formel für die Bereitstellung von MNS: 1 Stück pro angefangenen 4 h pro vorab gemeldetem Ausstellerpersonal und Servicepersonal]

4. Besuchermanagement

- Auf Maskenpflicht, Abstands- und Desinfektionsgebot, Husten- und Niesetikette und insbesondere das Zutrittsverbot bei Erkältungssymptomen wird an den Eingängen deutlich hingewiesen.
- Eine Einlasskontrolle und vollständige Datenaufnahme jedes Besuchers am Gemeinschaftsstand ist auf Messen für den Aussteller verpflichtend. Die Datenaufnahme dient der Nachverfolgung von Infektionsketten und umfasst die Kontaktdaten des Besuchers, sowie Datum und Uhrzeit des Standbesuches. Bei direkten Besuchen an den Ständen der Unteraussteller sind diese für die Datenaufnahme verantwortlich; für den zentralen Loungebereich ist es bw-i. Wo keine entsprechenden Angebote durch den Messeveranstalter zur Verfügung gestellt werden (z.B. Scan2Lead), bietet bw-i eine alternative Lösung an. Sollte ein System von bw-i zum Einsatz kommen, werden die Daten vier Wochen gespeichert und im Falle einer Covid-Nachverfolgung dem Gesundheitsamt bereitgestellt.
- Ggf. ist eine maximale Besucheranzahl je Messestand einzuhalten (abhängig von Messe zu Messe) Diese ist für jeden Messestand aufgrund seiner Fläche vorgegeben. Die maximale Zahl für Unteraussteller und Lounge wird kommuniziert und das Standpersonal (inkl. Caterer) angehalten, dies mit zu überwachen. Der Hygienebeauftragte ist hierfür verantwortlich. Der Einsatz möglicher Mittel zur Zutrittsbegrenzung (Absperrungen, Tensatoren) müssen auch Brandschutz und Fluchtwege berücksichtigen.
- bw-i sorgt für eine Besucherführung durch klar gekennzeichnete Ein- und Ausgänge sowie Laufwegmarkierungen auf dem Boden.

- Bereiche mit möglicher Schlangenbildung (z.B. Catering-Theke, Infotheke bw-i), werden mit Abstandsmarkierungen versehen.
- Standpartys sind unter den derzeit gültigen Rahmenbedingungen nicht möglich.

5. Unteraussteller

- Bei Kleingeschenken und Broschüren wird ein sparsamer Einsatz empfohlen. Die Auslage sollte so erfolgen, dass nicht mehrere Geschenke/Broschüren bei der Entnahme berührt werden.
- Die Planung von Exponaten muss mit bw-i abgestimmt werden, um ausreichend Freiflächen auf den Unterständen zu erhalten, welche die Abstandswahrung ermöglichen und Menschenansammlungen vermeiden.
- Exponate, mit denen Besucher in Kontakt kommen, müssen durch den Aussteller nach jeder Demonstration gereinigt werden. Dies gilt auch für die Kontaktflächen am Stand des Ausstellers nach jedem Wechsel der Gäste. Hierzu ist es ausreichend, wenn fettlösender Haushaltsreiniger eingesetzt wird.

6. Besprechungen

- Bei Besprechungen ist zwingend der Mindestabstand einzuhalten, die Gruppengröße so gering wie möglich zu halten und den lokalen Vorgaben zu entsprechen.

7. Catering

- bw-i prüft, ob eigenes Catering im Rahmen des Hygienekonzepts des Veranstalters realisierbar ist..
- Das Catering-Personal reinigt die gastronomisch genutzte Kontaktflächen wie Stühle, Tische etc. nach jedem Gästewechsel.
- Mehrfach genutztes Geschirr wird mit einer Spülmaschine mit mindestens 60 Grad gereinigt. Wo keine Spülmaschine eingesetzt werden kann, wird auf umweltverträgliches Einmalgeschirr zurückgegriffen.
- Getränke werden in Flaschen ausgegeben.
- Es gibt keine offenen Snacks an Tischen und Theken, eine Ausgabe erfolgt nur durch die Servicekräfte.
- Es erfolgt keine Selbstbedienung, außer bei geschlossenen Behältnissen.

8. Standbau

- Alle Theken werden mit transparenten Trennwänden ausgestattet.
- Die Gastronomiefläche wird nach Maßgabe der lokalen Anordnungen und unter Berücksichtigung im Land bestehender Schutzmaßnahmen (z.B. Tracking und Screening) gestaltet