

Checkliste

Hygienemaßnahmen für Sie und Ihre Kunden

Stand: Januar 2022

Die aktuelle Situation trifft uns alle, jedoch kehren Messen, Kongresse und Events nun langsam wieder auf den Jahreskalender zurück und damit auch die Möglichkeit für Networking und persönliche Kontakte. Dies erfordert in Zukunft einige ungewohnte Maßnahmen, hält uns aber nicht davon ab, weiterhin professionelle, erfolgreiche und vor allem sichere Veranstaltungen zu planen und durchzuführen.

*Die Hamburg Messe und Congress hat auf Grundlage der aktuellen HmbSARSCoV-2-EindämmungsVO der Freien und Hansestadt Hamburg ein Hygiene- und Infektionsschutzkonzept (Hygieneleitfaden) erarbeitet, um die Sicherheit aller Teilnehmenden auf Messen, Ausstellungen, Kongressen und weiteren Veranstaltungen sicherzustellen. Dieses finden Sie unter **hamburg-messe.de/hygieneleitfaden***

Die Vorgaben und Maßnahmen werden stetig an die aktuellen Entwicklungen und die jeweils gültige HmbSARS-CoV-2-EindämmungsVO angepasst. Die HMC orientiert sich an den Hygieneregeln der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (www.infektionsschutz.de), die Bürgerinformationen zu COVID-19 zur Verfügung stellt.

Für Bau und Betrieb der Ausstellungsstände sind Sie als Aussteller verantwortlich. Ihnen obliegt die Einhaltung der vorgegebenen Rahmenbedingungen und die Aufsicht über die von Ihnen beauftragten Vertragspartner sowie über den Betrieb des Messestandes.

Die folgende Checkliste dient Ihnen unterstützend bei der Einhaltung der Vorgaben.

1. Vorbereitung

- Kenntnis + Berücksichtigung Hygieneleitfaden der Hamburg Messe und Congress
- Erstellung Hygienekonzept für den eigenen Messestand
- Schulung Standpersonal / Subunternehmer bzgl. Hygienevorschriften
- Stellen eines Hygienebeauftragten
- Berücksichtigung der geltenden Arbeitsschutzstandards
- Kontaktdatenerfassung für Auf- und Abbau der eigenen Mitarbeiter sowie beauftragten Nachunternehmer
- Briefing der Standbauer bzgl. Kontaktdatennachverfolgung und Hygieneregeln

2. Standbau

2.1. Standbau im 3-G-Zugangsmodell

- Gewährleistung Abstand (1,50 m) in allen Bereichen
- Ausreichend Platz für Sitzflächen inkl. Zuwegung
- Ausreichend Platz für Vorführbereich inkl. Zuwegung
- Keine geschlossenen Besprechungsräume*
- Offene Bauweise
- Keine geschlossenen Decken*
- Getrennte Bereiche für Ein- und Ausgang inkl. Kennzeichnung dieser
- Markierungen am Stand (zur Abstandswahrung und Laufrichtung)
- Beachtung des Einrückens von Countern zur Begünstigung des Besucherstroms
- Standbau begünstigt Beratungsgespräche nur innerhalb der eigenen Standfläche
- Vermeidung unnötiger Kontakte beim Aufbau
- Berücksichtigung zulässige Personenzahl auf dem Stand
- Einhaltung Maßnahmen zur Überwachung der zulässigen Personenzahl am Stand

2.2. Standbau im 2-G-Plus-Zugangsmodell

- Keine geschlossenen Besprechungsräume*
- Offene Bauweise
- Keine geschlossenen Decken*
- Vermeidung unnötiger Kontakte beim Aufbau
- Erfassung der eigenen Mitarbeiter, Dienstleister und Nachunternehmer im Auf- und Abbau für die Kontaktdatennachverfolgung

* Mindestanforderung ist aber die Gewährleistung einer guten Belüftung bzw. eines kontinuierlichen Luftaustauschs.
Bei konkreten Fragen kontaktieren Sie bitte die Technische Sicherheit (messtechnik@hamburg-messe.de, +49 40 3569-2528).

3. Bewirtung

3.1. Bewirtung im 3-G-Zugangsmodell

- Bewirtung nur in Form eines gastronomischen Angebots
- Keine Ausgabe von Lebensmittelproben (bei T weiter mit 4.)
- Lebensmittel sind vorportioniert, verpackt und geschützt gelagert
- Keine Selbstentnahme (z. B. give aways)
- Nutzung von nachhaltigem Einweggeschirr und -besteck
- Bedienung durch Fachpersonal
- Personal und Gäste tragen medizinische Masken
- Bewirtung nur an Sitzplätzen. Stehplätze sind nicht erlaubt.
- Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Maske nur am festen Platz abgelegt werden darf.
- Dokumentation bewirteter Gäste gemäß Hamburger Eindämmungsverordnung § 7

3.2. Bewirtung im 2-G-Plus-Zugangsmodell

- Bewirtung von Gästen nur unter den geltenden 2-G-Plus-Regelungen
- Schutzkonzept für die Bewirtung erstellen
- Ausgabe von Lebensmittelproben nur auf der eigenen Standfläche und nicht in den Gang hinein
- Bewirtung nur an Sitzplätzen. Stehplätze sind nicht erlaubt.
- Keine Selbstentnahme (z. B. give aways)
- Personal und Gäste tragen medizinische Masken
- Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Maske nur am festen Platz abgelegt werden darf

4. Messestand-Betrieb

4.1. Standbetrieb im 3-G-Zugangsmodell

- Präsentationen und Aktionen auf dem Stand sind ohne Auswirkung auf den Besucherfluss angrenzender Gänge
- Körpernahe Dienstleistungen oder Vorführungen besonderer Exponate inkl. Berührung dessen sind auf ein Minimum reduziert (Exponate regelmäßig gereinigt)
- Tragen einer medizinischen Maske, möglichst FFP2-Maske

4.2. Standbetrieb im 2-G-Plus-Zugangsmodell

- Präsentationen und Aktionen auf dem Stand sind ohne Auswirkung auf den Besucherfluss angrenzender Gänge
- Tragen einer medizinischen Maske, möglichst FFP2-Maske

5. Hygiene / Reinigung

5.1. Hygiene / Reinigung im 3-G-Zugangsmodell

- Verfügbarkeit + Nutzung Desinfektionsmittel am Stand
- Verzicht auf Hände schütteln
- Regelmäßige Nutzung von Desinfektionsmitteln auf dem Veranstaltungs-Gelände
- Regelmäßiges Händewaschen
- Regelmäßige Reinigung
 - Standfläche
 - Produkte / Exponate
 - Kontaktflächen (Theken, Klinken etc.)
 - Sitzflächen / Tische
- Für Exponate, bei denen häufige Zwischenreinigungen nicht möglich sind, gibt es andere Maßnahmen zur Vorbeugung von Schmierinfektionen (z.B. Vitrinen)
- Tragen einer medizinischen Maske, möglichst FFP2-Maske
- Verfügbarkeit medizinischer Masken für Kunden
- Bereitstellung bargeldloser Zahlweise

5.2. Hygiene / Reinigung im 2-G-Plus-Zugangsmodell

- Verfügbarkeit + Nutzung Desinfektionsmittel am Stand
- Regelmäßige Nutzung von Desinfektionsmitteln auf dem Veranstaltungs-Gelände
- Regelmäßiges Händewaschen
- Regelmäßige Reinigung
 - Standfläche
 - Produkte / Exponate
 - Kontaktflächen (Theken, Klinken etc.)
 - Sitzflächen / Tische
- Für Exponate, bei denen häufige Zwischenreinigungen nicht möglich sind, gibt es andere Maßnahmen zur Vorbeugung von Schmierinfektionen (z.B. Vitrinen)
- Bereitstellung bargeldloser Zahlweise
- Tragen einer medizinischen Maske, möglichst FFP2-Maske
- Verfügbarkeit von medizinischen Masken für Kunden

6. Nachverfolgung

- Registrierung Standpersonal (inkl. Auf- / Abbau, Catering etc.)
- Art der Registrierung _____

7. Eigene Maßnahmen darüber hinaus

*Hinweis: Die einzelnen Maßnahmen sind abhängig von Standgröße, Besucherfrequenz und Gestaltung.
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Veranstaltung und weiterhin gute Gesundheit!*

Hygienekonzept: Unsere Maßnahmen für Ihre Sicherheit

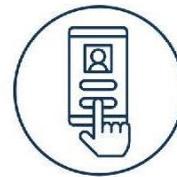
Unser Service für Sie:



Wir stellen sicher, dass der notwendige Abstand zwischen Teilnehmenden eingehalten werden kann.



Wir ermöglichen allen Teilnehmenden eine regelmäßige und ausreichende Handhygiene.



Wir erfassen systematisch alle Veranstaltungsteilnehmenden.



Wir desinfizieren Kontaktflächen regelmäßig und nach konkreten Reinigungsplänen.



Wir stellen Desinfektionsspender in allen öffentlichen Bereichen zur Verfügung.



Wir versorgen die Hallen über Lüftungsanlagen kontinuierlich mit Außenluft.



Wir stimmen Veranstaltungen im Vorfeld mit den Verkehrsbetrieben ab, um Überlastungen zu vermeiden.



Sollte während der Messe ein Verdachtsfall eintreten, ermöglichen wir eine isolierte Betreuung in zwei Sanitätsstationen.



Geschulte Mitarbeiter kontrollieren die Hygienemaßnahmen und unterstützen Sie bei der Einhaltung.



Wir informieren alle Teilnehmenden über die geltenden Sicherheits- und Hygienemaßnahmen.



Wir schützen unsere Mitarbeiter und Partner durch Einhaltung der SARS-COV-2 Arbeitsschutzstandards.

Unsere Bitte an alle Teilnehmer:



Mund und Nase bedeckt halten, es gilt Maskenpflicht.



Wenn Sie sich krank fühlen oder Kontakt zu einer kranken Person hatten, ist Ihnen ein Zutritt nicht gestattet.



Halten Sie sich nach der Einreise aus Risikogebieten an die Quarantäne-Vorschriften.



Verzichten Sie auf Händeschütteln.



Nutzen Sie nur noch bargeldlose Bezahlssysteme.



Halten Sie sich für die Gastronomie auf dem Messegelände an die Bedingungen, die auch außerhalb des Geländes gelten.



Entsorgen Sie Ihre benutzten Masken in die dafür vorgesehenen Mülleimer.



Übernehmen Sie Verantwortung für die Einhaltung der vorgegebenen Sicherheits- und Hygienemaßnahmen.

Unser Bitte an Sie als Aussteller:



Sie brauchen ein eigenes Hygienekonzept für Ihren Messestand. Wir helfen gerne.

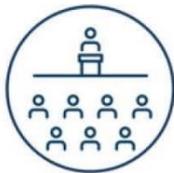


Vermitteln Sie sämtliche Maßnahmen Ihren Mitarbeitern.



Geben Sie nur portionierte und verpackte Lebensmittel und Getränke an die Besucher aus.

Unser Bitte an Sie als Kongressveranstalter:



Sie brauchen ein eigenes Hygienekonzept für Ihren Kongress. Wir helfen Ihnen gerne.

Infektionen vorbeugen:

Prevent infections!

Richtig Hände waschen schützt!

Simple hygiene precautions can help to protect yourself and others!

Um Krankheitserreger zu entfernen, waschen Sie Ihre Hände gründlich. Das gelingt in fünf Schritten:

*To remove pathogens, wash your hands thoroughly.
You can do this in five steps:*

1



Nass machen

Hände unter fließendes Wasser halten.
Hold your hands under running water.

2



Rundum einseifen

Hände von allen Seiten einschäumen.
Apply soap from all sides.

3



Zeit lassen

Gründliches Einseifen dauert
20 bis 30 Sekunden.
Rub your hands for around 20 to 30 seconds.

4



Gründlich abspülen

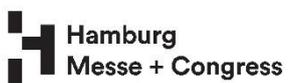
Hände unter fließendem Wasser abwaschen.
Rinse your hands under running water.

5



Sorgfältig abtrocknen

Hände mit einem sauberen Tuch trocknen.
Dry your hands using a clean towel.



Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 3569 0
Fax +49 40 3569 2203
info@hamburg-messe.de · info@cch.de
hamburg-messe.de · cch.de