

Hygienekonzept MESSE ESSEN

An dieser Stelle möchten wir Sie über die aktuell gültigen Maßnahmen der MESSE ESSEN informieren, die ein Höchstmaß an Sicherheit und Hygiene während ihrer Veranstaltungen sicherstellen. Ferner informieren wir Sie hiermit über die Schutzziele, die Sie auf Ihrem Messestand erreichen müssen, um einen risikoarmen Ablauf der Veranstaltungen zu gewährleisten.

Die Messe Essen

- ✓ stellt sicher, dass alle Messeteilnehmer die jeweils aktuellen Mindestabstände zueinander wahren können.
- ✓ stellt die Abstandswahrung bei der Gestaltung von Vortragsbereichen und (Fach-)Foren und Kongressbereichen sicher.
- ✓ spricht eine Maskenpflicht für Personen auf dem Messegelände aus, ausgenommen davon sind bestimmte Bereiche, z.B. an Sitzplätzen.
- ✓ stellt eine Registrierung der Aussteller, Besucher und Dienstleister auf dem Gelände zur möglichen Rückverfolgbarkeit durch Behörden sicher und sorgt mit geeigneten Maßnahmen dafür, dass Personen mit Krankheitssymptomen keinen Zutritt erlangen. Die Registrierung stellt ferner eine Begrenzung der Teilnehmerzahl sicher. Die Eintrittskarten sind ausschließlich online zu erwerben (keine Tageskassen) und gelten nur für bestimmte Messetage. Ferner werden die Eintrittskarten kontaktfrei gescannt.
- ✓ stellt sicher, dass eine hohe Dichte an Desinfektionsmittelspendern sowie Handwaschmöglichkeiten auf dem Gelände zur Verfügung steht.
- ✓ organisiert bei laufendem Betrieb die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen.
- ✓ sorgt für kontinuierliche Belüftung der Eingangsbereiche, der Messehallen und der Sitzungssäle mit Frischluftzufuhr.
- ✓ unterstützt bargeld- und kontaktlose Bezahlvorgänge (z.B. Parkautomaten, Gastronomie etc.)
- ✓ nutzt Maßnahmen zur Distanzwahrung bei Kontaktpunkten zwischen Mitarbeitern und Besuchern sowie zur Vermeidung von Tröpfcheninfektionen und Übertragung über Vehikel (Schmierinfektionen), wie z.B. die Installation von transparenten Abtrennungen an den Schaltern.
- ✓ setzt Maßnahmen zur Vermeidung der Bildung von Warteschlangen, z.B. durch Anbringen von Bodenmarkierungen um.
- ✓ verpflichtet die auf der jeweiligen Veranstaltung tätigen Caterer und Gastronomiebetriebe, die Umsetzung und Anpassung an die jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie bei Messerestaurants und Verpflegungsstationen sicherzustellen.
- ✓ stellt eine Information der Messeteilnehmer über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen (Husten- und Niesetikette, Händehygiene und Abstandsregeln) und deren Einhaltung bereits im Vorfeld der Messe sowie vor Ort durch geeignete Medien, wie z.B. Aushänge, Flyer, Piktogramme, Lautsprecheransagen sicher. Hierbei wird gewährleistet, dass die Hinweise auch für ausländische Teilnehmende verständlich sind.
- ✓ informiert über Zutrittsverbote für Personen mit Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung

Standgestaltung

Um während der Covid-19-Pandemie Messen auf dem Essener Messegelände durchführen zu können, müssen auch auf den Messeständen folgende Schutzziele unbedingt erreicht werden:

- ✓ Die Messestände sind so zu gestalten, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen zwei Personen eingehalten werden kann.
- ✓ Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zur Vermeidung einer Tröpfchen- oder Schmierinfektion zu treffen. Solche Maßnahmen können z.B. der Einbau von Spuckschutz-Vorrichtungen oder die Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten sein.
- ✓ Wir bitten Sie, sich mit Ihrem Standbauer in Verbindung zu setzen, damit er Ihren Messestand so gestaltet, dass die vorstehend genannten Schutzziele erreicht werden. Die Technischen Richtlinien der Messe Essen GmbH gelten weiterhin unverändert.
- ✓ Standcatering
 - Für das Standcatering dürfen neben den Gastronomie Vertragspartnern der Messe Essen nur solche Dienstleister beauftragt werden, die die entsprechenden Vorgaben der CoronaSchVO erfüllen. Der Gastronomiedienstleister ist auf Verlangen gegenüber der Messe Essen nachweispflichtig, die CoronaSchVO zu erfüllen.
 - Das Standcatering ist so durchzuführen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen zwei Personen eingehalten wird.
 - Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zur Vermeidung einer Tröpfchen- oder Schmierinfektion zu treffen.
 - Aussteller werden aufgefordert, sich mit dem Gastronomie Dienstleister in Verbindung zu setzen, damit diese das Standcatering so planen und durchführen, dass die vorstehend genannten Schutzziele erreicht werden.

Die Messe Essen empfiehlt darüber hinaus folgende Maßnahmen:

- ✓ Der Messestand sollte ausreichend breite Gänge und entsprechenden Wegeführungen und Bodenmarkierungen sowie räumlich großzügig gestaltete Besprechungsräume und Bewirtungsbereiche haben.
- ✓ Die Exponate sollten so angeordnet werden, dass es nicht zu Ansammlungen von Messteilnehmern kommt. Ausreichend dimensionierte Aufenthalts- bzw. Besuchsflächen können eine Lösung sein.
- ✓ Zweigeschossige Stände sollten breite Treppen oder Treppen mit Einbahnverkehr vorsehen.
- ✓ Desinfektionsmittelspender sollten bereitgestellt werden.
- ✓ Spuckschutz-Vorrichtungen sollten an Empfangstheken und sonstigen Interaktionspunkten aufgestellt werden.
- ✓ Auf physische Kontaktpunkte (Theken, Tische, Türklinken) sollte weitgehend verzichtet werden. Physische Kontaktpunkte sollten glatte, leicht zu reinigende Oberflächen haben.

Die Messe Essen GmbH behält sich vor, in Erfüllung gesetzlicher oder behördlicher Vorgaben weitergehende Anordnungen zu treffen oder bereits getroffene Anordnungen einzuschränken oder aufzuheben. Mit Kontrollen sowohl der Behörden als auch der Messe Essen GmbH ist zu rechnen.

Bitte beachten Sie, dass die Messe Essen keine Planfreigabe im Hinblick auf den Infektionsschutz erteilen kann. Der Infektionsschutz auf Ihrem Stand liegt in Ihrer Verantwortung.