



GENEHMIGTES HYGIENEKONZEPT FÜR MESSEN UND KONGRESSE IM HERBST 2020

- Abstandswahrung
- Einhaltung der Hygieneregeln
- Nachverfolgbarkeit von Kontaktpersonen

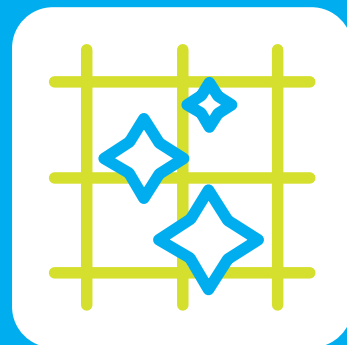
Das Hygienekonzept wurden vom zuständigen Gesundheitsamt der Stadt Leipzig geprüft und genehmigt. Es dient zum Schutz der Teilnehmer an Messen und Kongressen.

HYGIENE AUF DEM MESSEGELÄNDE



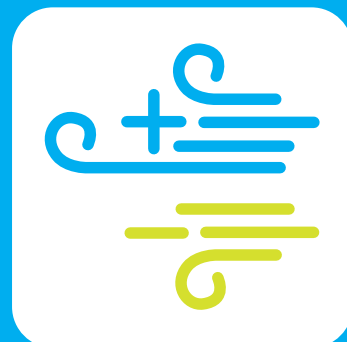
Handdesinfektionsspender stehen in den Ein- und Ausgangsbereichen sowie den Sanitärbereichen ausreichend zur Verfügung.

Sanitärbereiche, Kontaktflächen und Gegenstände werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert.



Kontaktlose Bezahlung ist in vielen Bereichen möglich. Zahlreiche Kassen sind mit EC-/Kreditkartenterminals ausgestattet.

Ständiger Luftaustausch mit erhöhter Frischluftzufuhr ist in den Messehallen und Konferenzräumen gewährleistet.

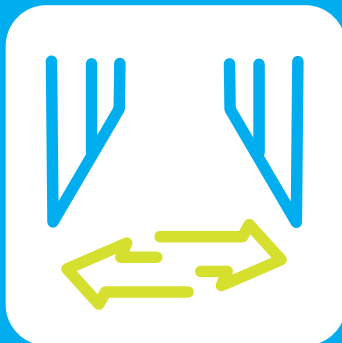


Info- und Kassen-Counter sind mit transparenten Abtrennungen ausgestattet.



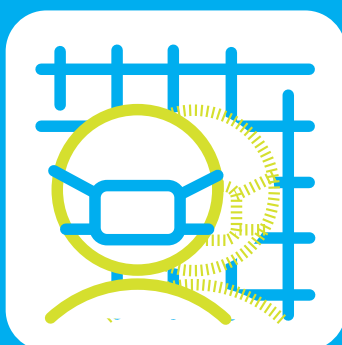
Abstandswahrung ist durch Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme gesichert.

Ein- und Ausgangsbereiche sind getrennt.



Hauptausstellungsgänge sind mindestens vier Meter breit.

Aufzüge sind in ihrer Nutzung beschränkt.

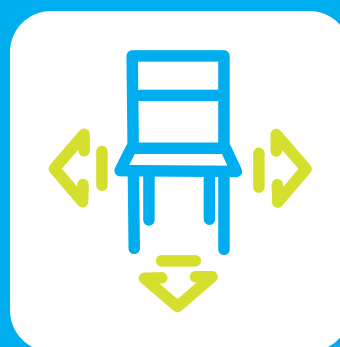


In den Sanitärbereichen ist die Personenzahl begrenzt und das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes Pflicht.



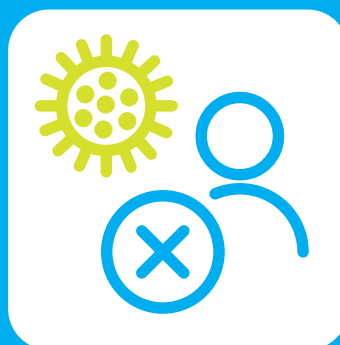
Mund- und Nasenschutzmasken werden bereitgestellt für Situationen, in denen der Mindestabstand nicht gewahrt werden kann.

In Vortragsräumen und Foren sind die Abstände zwischen den Stühlen vergrößert.



Sanitätsstationen sind mit qualifiziertem medizinischem Personal besetzt.

Zutrittsverbot besteht bei COVID-19-Verdacht und bei Einreise aus einem Risikogebiet in den letzten 14 Tagen.



Isolierte Betreuung ist beim Auftreten von Verdachtsfällen möglich.

TICKETS UND REGISTRIERUNG

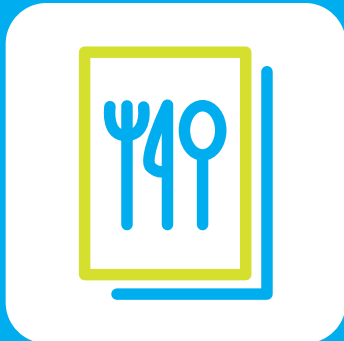


Tickets sind ausschließlich vorab und online über den Ticketshop erhältlich, im Bedarfsfall mit zeitlicher Zuordnung.

Zur Rückverfolgbarkeit von Kontakten müssen sich alle Teilnehmer vollständig digital registrieren.



Ein- und Austrittszeiten werden erfasst.



Für die Gastronomie
gelten spezifische Hygienekonzepte.

Räumliche Entzerrung und To-Go-Angebote sichern die Einhaltung der geltenden gastronomischen Regeln.



Das Servicepersonal
trägt Mund- und Nasenschutz.

Transparente Trennwände
schirmen die Ausgabeflächen ab.



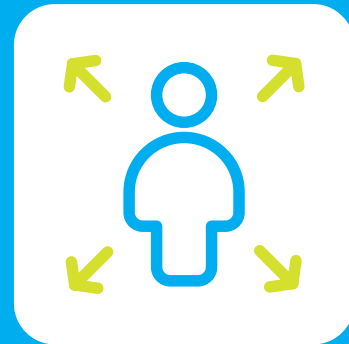
Desinfektionsmöglichkeiten
werden auch im Cateringbereich angeboten.

EMPFEHLUNGEN FÜR AUSSTELLER STANDGESTALTUNG



Gewährleisten Sie einen **Mindestabstand** von 1,5 Metern zwischen Personen.

Stellen Sie ausreichend **Bewegungsflächen** zur Verfügung.



Nutzen Sie gegebenenfalls **Bodenmarkierungen** oder begrenzen Sie die Personenzahl am Stand.

Treffen Sie **Schutzmaßnahmen** (transparente Trennvorrichtungen, Bereitstellung von Mund- und Nasenschutzmasken) an Stellen, wo kein Mindestabstand eingehalten werden kann.



Der Hygieneschutz auf den Messeständen liegt in der Verantwortung der Aussteller.
Wir beraten Sie gern!

EMPFEHLUNGEN FÜR AUSSTELLER STANDGESTALTUNG



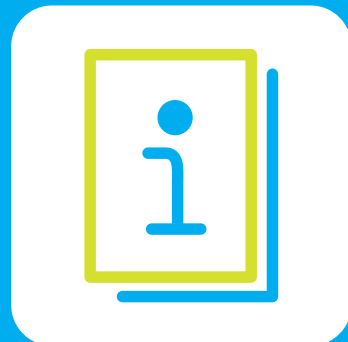
Reinigen Sie regelmäßig **Kontaktflächen** wie Tischplatten, Theken oder Türklinken.

Halten Sie **Handdesinfektionsmittel** bereit.



Verzichten Sie auf geschlossene Decken oder **abschließbare Besprechungsräume**.

Dokumentieren Sie Ihre Maßnahmen in einem Hygienekonzept und halten Sie dieses am Stand vor.



Der Hygieneschutz auf den Messeständen liegt in der Verantwortung der Aussteller.
Wir beraten Sie gern!

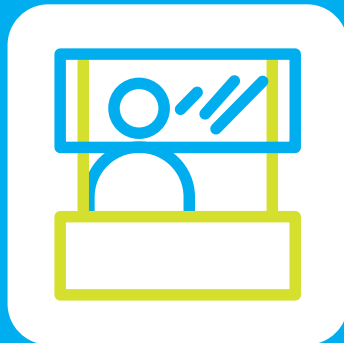
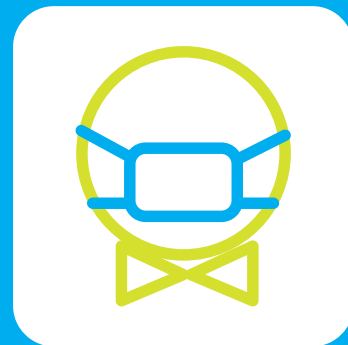
EMPFEHLUNGEN FÜR AUSSTELLER

CATERING AM MESSESTAND



Speisen und Getränke sollten nur von **Service- oder Buffetkräften** ausgegeben bzw. serviert werden.

Gastronomische Servicekräfte müssen **Mund- und Nasenschutz** tragen.



Speisen- und Getränkeausgaben sollten durch **transparente Schutzscheiben** abgeschirmt sein.

Bieten Sie **einzel verpackte Lebensmittel** zur Selbstbedienung an.



Der Hygieneschutz auf den Messeständen liegt in der Verantwortung der Aussteller.
Wir beraten Sie gern!

EMPFEHLUNGEN FÜR AUSSTELLER CATERING AM MESSESTAND



Verzichten Sie auf
frische und **lose Ware**.

Verwenden Sie **Einweg-
geschirr und -besteck**.



Spülen Sie Mehrweggeschirr und -besteck
bei **mindestens 60° C** und lassen Sie es
vollständig abtrocknen. Spülservice kann
über info@fairgourmet.de bestellt werden.

Der Hygieneschutz auf den Messeständen liegt in der Verantwortung der Aussteller.
Wir beraten Sie gern!

KONTAKTE

Wenn Sie Fragen zu einzelnen Veranstaltungen haben, finden Sie Ihre
Ansprechpartner unter www.leipziger-messe.de/unternehmen/kontakt
sowie weitere Informationen unter www.leipziger-messe.de/safeexpo.