

# **Schutz- und Hygienekonzept der Messe München während der Corona-Pandemie (Zusammenfassung; Stand: 01. Juni 2020)**

Primärere Schutzziele und damit Grundsteine jeden Handelns sind:

- ❖ Abstandswahrung
- ❖ Ermöglichung persönlicher Hygieneregeln
- ❖ Nachverfolgbarkeit von Kontaktpersonen Stufe I (analog RKI Vorgabe)

Hierfür setzt die Messe München als Veranstalter folgende konkrete Maßnahmen für Sicherheit und Hygiene um. Sie

- **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, soweit in bestimmten Situationen die Mindestabstände nicht gewahrt werden können.**
- **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.**
- **verpflichtet Aussteller zur Erfassung und Dokumentation von Kundenkontakten (analog der Kontaktstufe I gem. RKI Vorgabe).**
- 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 ohne laufende Luftumwälzung.

- unterstützt die Vermeidung von Zahlungsvorgängen mit Bargeld durch weitestgehenden Einsatz berührungsloser Zahlungsmethoden.
- nutzt Maßnahmen zur Distanzwahrung bei Kontaktpunkten zwischen Mitarbeitern und Besuchern, 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.
- stellt die Beratung der Aussteller hinsichtlich Gestaltung und Kommunikation der geltenden Verhaltensregeln zur Einhaltung auch auf den Messeständen sicher.
- stellt die Umsetzung und Anpassung an die jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie bei Messerestaurants und Verpflegungsstationen sicher.
- stellt eine Information der Messteilnehmer über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung bereits im Vorfeld der Messe sowie vor Ort durch geeignete Medien, wie z.B. Aushänge, Flyer, Piktogramme, Lautsprecheransagen sicher.
- organisiert die Kontrolle der Einhaltung von Schutz- und Hygienemaßnahmen durch speziell geschultes Personal.