



# GENEHMIGTES HYGIENEKONZEPT FÜR MESSEN UND KONGRESSE IM HERBST 2020

- Abstandswahrung
- Einhaltung der Hygieneregeln
- Nachverfolgbarkeit von Kontaktpersonen

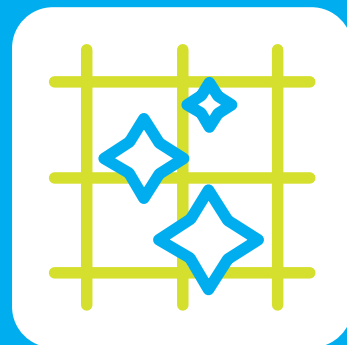
Das Hygienekonzept wurde vom zuständigen Gesundheitsamt der Stadt Leipzig geprüft und genehmigt. Es dient zum Schutz der Teilnehmer an Messen und Kongressen.

# HYGIENE AUF DEM MESSEGELÄNDE



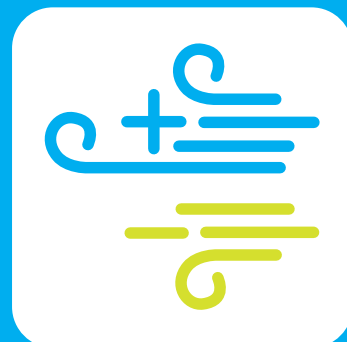
**Handdesinfektionsspender** stehen in den Ein- und Ausgangsbereichen sowie den Sanitärbereichen ausreichend zur Verfügung.

**Sanitärbereiche**, Kontaktflächen und Gegenstände werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert.

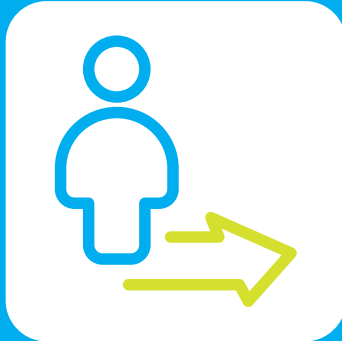


**Kontaktlose Bezahlung** ist in vielen Bereichen möglich. Zahlreiche Kassen sind mit EC-/Kreditkartenterminals ausgestattet.

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

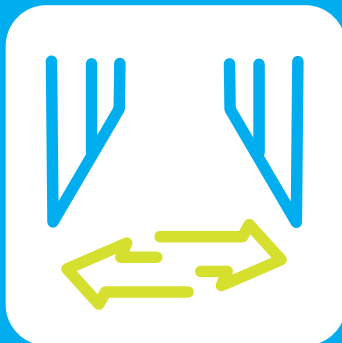


**Info- und Kassen-Counter** sind mit transparenten Abtrennungen ausgestattet.



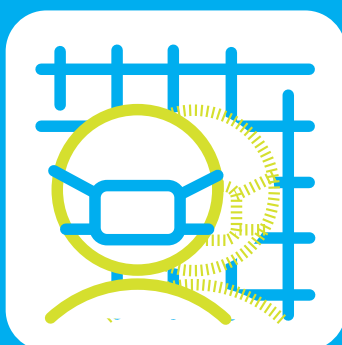
**Abstandswahrung** ist durch Bodenmarkierungen und Wegeleitsysteme gesichert.

**Ein- und Ausgangsbereiche** sind getrennt.



**Hauptausstellungsgänge** sind mindestens vier Meter breit.

**Aufzüge** sind in ihrer Nutzung beschränkt.

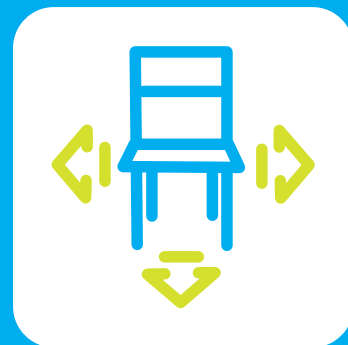


**In den Sanitärbereichen** ist die Personenzahl begrenzt und das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes Pflicht.



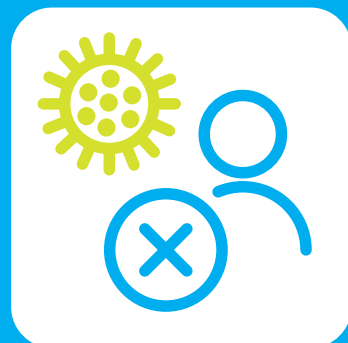
**Mund- und Nasenschutzmasken** werden bereitgestellt für Situationen, in denen der Mindestabstand nicht gewahrt werden kann.

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



**Sanitätsstationen** sind mit qualifiziertem medizinischem Personal besetzt.

**Zutrittsverbot** besteht für Personen mit COVID-19-Verdacht.



**Isolierte Betreuung** ist beim Auftreten von Verdachtsfällen möglich.

## TICKETS UND REGISTRIERUNG



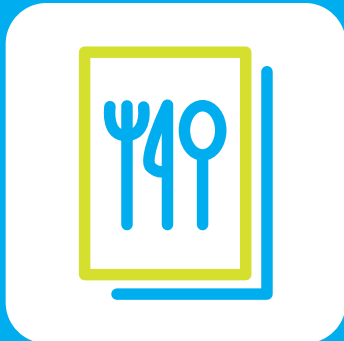
**Tickets** sind ausschließlich vorab und online über den Ticketshop erhältlich, im Bedarfsfall mit zeitlicher Zuordnung.

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



**Ein- und Austrittszeiten** werden erfasst.

## CATERING AUF DER MESSE



**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.



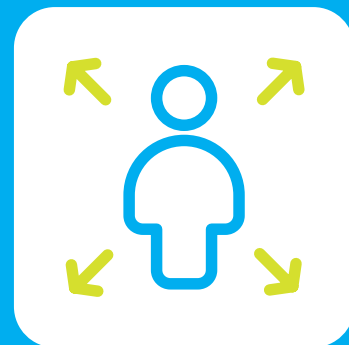
**Desinfektionsmöglichkeiten**  
werden auch im Cateringbereich angeboten.

## 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



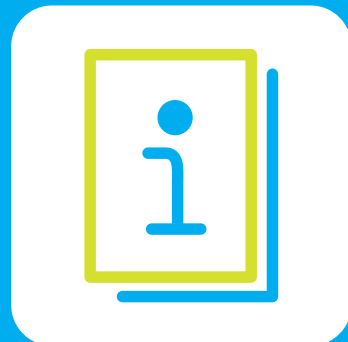
Reinigen Sie regelmäßig **Kontaktflächen** wie Tischplatten, Theken oder Türklinken.

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 **Einweggeschirr und -besteck**.



Spülen Sie Mehrweggeschirr und -besteck bei **mindestens 60° C** und lassen Sie es vollständig abtrocknen. Spülservice kann über [info@fairgourmet.de](mailto: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](http://www.leipziger-messe.de/unternehmen/kontakt) sowie weitere Informationen unter [www.leipziger-messe.de/safeexpo](http://www.leipziger-messe.de/safeexpo).