

! Es kann kurzfristig zu Änderungen der Verordnungslage kommen. Bitte laden Sie immer die aktuellste Version herunter.

CHECKLISTE FÜR AUSSTELLER UND STANDBETREIBER

Aufgrund der Coronaschutzverordnung sind für die Durchführung von Messen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen grundlegende Voraussetzungen. Wesentlich dabei ist das **Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes** und die **Einhaltung des Mindestabstands** von 1,5 m auf dem gesamten Messegelände. Auch an festen Steh- oder Sitzplätzen, z. B. in Besprechungsbereichen, muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden. Das **CH3CK-System** der Koelnmesse sorgt für einen sicheren Messebesuch, bei dem alle Personen auf dem Messegelände entweder gegen Covid geimpft, genesen oder getestet sind.

Für die Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen am Ausstellungsstand ist der jeweilige Standbetreiber verantwortlich. Wir empfehlen deshalb die Einbindung eines erfahrenen Messebauunternehmens oder Messearchitekturbüros bei der Planung Ihres Messestands. Alternativ bietet Ihnen die Koelnmesse bei zahlreichen Veranstaltungen individuelle Messestände an, die den Vorgaben entsprechen. Bei Interesse am Standbau-Service der Koelnmesse kontaktieren Sie bitte unser Standbau-Services-Team (Tel.: +49 221 821-3998, E-Mail: standbau-services@koelnmesse.de).

Mit Blick auf die zunehmenden Erleichterungen und Anpassungen der behördlichen Rahmenbedingungen haben wir wichtige Empfehlungen und Maßnahmen in einer **Checkliste** zusammengefasst, die Ihnen bei Ihren Vorbereitungen hilft und deren Fragen möglichst mit „Ja“ beantwortet sein sollten. Weitere Informationen finden Sie in den FAQ auf den Messewebseiten.

Standbaumaßnahmen

- 1 Dank großzügiger Standplanung und einer Platzierung von Exponaten und Tresen mit ausreichend Freiflächen können Besucherinnen und Besucher und Standpersonal den Mindestabstand von 1,5 m einhalten. ja nein
- 2 An Tresen oder Besprechungsebenen sind feste Steh- oder Sitzplätze eingerichtet. ja nein
- 3 Der Stand verfügt in den zugänglichen Bereichen über keine unzureichend belüfteten Räumlichkeiten wie z. B. geschlossene und gleichzeitig nach oben überdeckte Zonen. ja nein
- 4 Doppelgeschossige Messestände sind zur ausreichenden Durchlüftung seitlich offen gestaltet. Aufgänge zu Obergeschossen sind ausreichend breit oder werden im Einbahnverkehr genutzt. ja nein
- 5 Oberflächen von Thekenanlagen, Besprechungstischen und Tischen zum Verzehr von Speisen und Getränken verfügen über gut abwischbare Oberflächen. ja nein
- 6 Wir empfehlen eine Trennscheibe am Infocounter des Messestandes vorzusehen. Bei Vorhandensein einer Trennscheibe kann die Service-Person den Mund-Nasen-Schutz abnehmen. ja nein

Betrieb des Ausstellungsstandes

- 7 Die allgemeinen Hygieneregeln werden eingehalten, z. B. Verzicht auf Händeschütteln und Körperkontakt. ja nein

- 8 Die maximale Personenzahl am Messestand ist ermittelt, so dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Mit Mund-Nasen-Schutz darf an festen Steh- oder Sitzplätzen, z. B. in Besprechungsbereichen, der Mindestabstand unterschritten werden. ja nein
- 9 Die maximalen Personenzahlen am Ausstellungsstand werden beobachtet und geregelt. ja nein
- 10 Ausreichend Handdesinfektionsmittel für Besucherinnen und Besucher und Standpersonal ist verfügbar. ja nein
- 11 Häufig frequentierte Kontaktflächen wie Theken, Tische, Vitrinen oder Exponate werden bedarfsgerecht bzw. nach jedem Personenwechsel gereinigt. ja nein
- 12 Am Ausstellungsstand wird der medizinische Mund-Nasen-Schutz getragen. ja nein

Gastronomie am Ausstellungsstand

- 13 Bei der Zubereitung der Speisen werden die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten. ja nein
- 14 Bei offenen Buffets und Selbstbedienung werden die gängigen Hygienestandards berücksichtigt, das heißt, dass beispielsweise ein Spuckschutz vorhanden ist oder die Ausgabe der Speisen erfolgt durch Servicepersonal. Ist die Ware einzeln verpackt, ist Selbstbedienung erlaubt und kein Spuckschutz nötig. ja nein
- 15 Es dürfen sowohl verpackte als auch unverpackte Geschmacksproben ausgegeben werden. Bei Selbstbedienung (z. B. aus einer Schale mit mehreren Geschmacksproben) ist das Muster verpackt. ja nein
- 16 Tische, an denen gespeist oder Getränke gereicht werden, werden nach jedem Gast mit handelsüblichen Reinigungsmitteln abgewischt. ja nein

Gerne macht Ihnen die Koelnmesse und der Koelnmesse Vertragscaterer, die Aramark Restaurations GmbH, ein Angebot für das Catering an Ihrem Stand, das den Hygieneanforderungen entspricht (Tel.: +49 221 284 85 84, E-Mail: Vertrieb.Koelnmesse@aramark.de).

Für die Überprüfung und Einhaltung der Hygienemaßnahmen am Messestand wurde folgende **verantwortliche Person** benannt:

Veranstaltung:

Ausstellername:

Halle:

Standnummer:

Name, Vorname:

Unterschrift Standbetreiber/Datum