

Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts

Diese Informationen ergänzen das Hygienekonzept der NürnbergMesse und dienen der Sicherheit Ihrer Kunden, Partner und Kolleginnen und Kollegen auf dem Messestand.

Stand- und Servicepersonal sowie Lieferanten unterliegen den Vorschriften der SARS-Cov-2-Arbeitsschutzverordnung¹

Bitte beachten Sie: der Infektionsschutz auf Ihrer Standfläche liegt in Ihrer Verantwortung. Berücksichtigen Sie daher bitte die folgenden Schutzmaßnahmen:

- Für Stand- und Servicepersonal sowie für Lieferanten gilt am Stand die Pflicht zur Mund-Nasen-Bedeckung. Hierfür dürfen medizinische Masken, z.B. OP-Masken genutzt werden.
- Beim Verzehr von Speisen und Getränken am Tisch/Stehtisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- Bitte bringen Sie auf Ihrem Messestand gut sichtbar Hinweise auf Hygiene- und Sicherheitsregeln z.B. als Auslage oder Aushang an. (Vorlagen sind auf der Veranstaltungswebseite verfügbar)
- Stellen Sie ausreichend Desinfektionsmittel zur Handhygiene und zur Desinfektion von Oberflächen wie z.B. Tischplatten, Klinken, Speisekarten, etc. zur Verfügung. (im Messeshop der Veranstaltung erhältlich)
- Achten Sie auf eine verstärkte Reinigung von Kontaktstellen/Oberflächen; Tische und Stühle z.B. sollten nach jedem Gästewechsel gereinigt werden. Bitte bedenken Sie dies auch bei der Wahl der Standbaumaterialien (Verwendung glatter, einfach zu reinigender Oberflächen) und der Standausstattung (z.B. Stühle ohne Armlehnen, keine Dekoration auf Tischen etc.).
- Bitte verzichten Sie beim Standcatering auf Selbstbedienungsangebote. Die Speise- und Getränkeausgabe sollte nur durch Servicepersonal hinter Glas- oder Acrylglas-scheiben (im Messeshop der Veranstaltung erhältlich) oder durch Bedienung am Platz erfolgen.
- Bei Ausgabe von Speisen und Getränken durch Servicepersonal ist ein reibungsloser und zügiger Service unter Einhaltung der geltenden Abstandsregelung von mind. 1,5 m (z.B. durch Bodenmarkierungen, Absperrungen, Wegführungen, Sitzplatzmarkierungen) zu gewährleisten.
- Die Ausgabe von Geschirr, Besteck, Servietten, Kaffezubehör etc. sollte durch Servicepersonal erfolgen.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen vor Herausgabe abgedeckt sind.

¹ Die jeweils gültigen behördlichen Rahmenbedingungen finden Sie hier: <https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze-und-Gesetzesvorhaben/sars-cov-2-arbeitsschutzverordnung.html>

- Bei Spülvorgängen am Stand muss gewährleistet sein, dass die vorgegebene Temperatur erreicht wird, um eine sichere Reinigung von Geschirr und Gläsern zu gewährleisten (60 bis 70 Grad über mind. 30 Minuten).

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

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

Die Sicherung eines reibungslosen Betriebs zwischen Veranstaltungs- und Gastronomiebereichen, auch auf einzelnen Messeständen, ist unser Ziel - herzlichen Dank für Ihre Unterstützung hierbei!

Bei Rückfragen unterstützen Sie Ihr Veranstaltungsteam gerne! Sprechen Sie uns an – wir sind jederzeit für Sie da.