



Aussteller Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand

(Stand Oktober 2021)

Die Heim+Handwerk und FOOD & LIFE (01.-05.12.2021) sowie die Internationale Handwerksmesse mit «Handwerk & Design» und Garten München (09.-13.03.2022) werden von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) veranstaltet und auf dem Messegelände der Messe München durchgeführt. Um eine sichere Veranstaltungsdurchführung zu gewährleisten, erlässt die GHM Covid-19-bedingte Schutz- und Hygieneempfehlungen, u.a. auch in Bezug auf die Standgestaltung und Standnutzung.

Die folgende Checkliste dient der Berücksichtigung aller relevanten Punkte in diesem Zusammenhang.

Firma: _____

Unser/e Ansprechpartner/in zu Infektionsschutz und Hygiene: _____

Organisatorischer Hygieneverantwortlicher Laufzeit: _____

Organisatorischer Hygieneverantwortlicher Auf- und Abbau: _____

analog Laufzeit

abweichend: _____

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,50 m

- Anordnung Sitz-, Steh- und Arbeitsplätze geprüft
- Anordnung sonstige Kundeninteraktionspunkte geprüft

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

- Versorgung Standpersonal mit medizinischen Gesichtsmasken (OP-Masken) nebst Ersatz sichergestellt
- Kontingent für Standbesucher vorhanden

3. Handhygiene & Reinigung

- Handdesinfektionsmittel am Stand bereit und vorrätig
- Regelmäßige Standreinigung mit Desinfektion aller Kontaktflächen (z.B. Tische, Counterbereiche, Hygieneschutzwände) eingeplant und beauftragt
- Flächendesinfektionsmittel am Stand vorrätig



Aussteller Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand

(Stand Oktober 2021)

4. Schulung bzw. Unterweisung Standpersonal

- Beachtung der Hygieneetikette (Husten und Niesen in die Armbeuge)
- Unterweisung Hygienemaßnahmen am Messestand (vgl. GHM Merkblatt für Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen)
- Verhalten bei Verdachtsfällen / Erreichbarkeit Sanitätsdienst

5. Lüftung

- Standgestaltung ermöglicht Luftbewegung und infektionsschutzgerechtes Lüften
- Luftreinigungsgerät und CO₂-Messgerät in kleinen Besprechungsräumen

6. Catering (falls angeboten)

- Gastronomiebereich am Stand deutlich als solcher gekennzeichnet
- [Vorgaben für die bayerische Gastronomie](#) sind bekannt
- Erfassung der Kontaktdaten der Gäste bedacht (digital z.B. mit Hilfe der Luca-App, Anmeldung als Betreiber unter: app.luca-app.de/ oder manuell)
- (Selbst-)Bedienung gemäß den aktuell geltenden [behördlichen Gastro-Vorgaben](#) sichergestellt
- Hygieneschutzwände bei Aufbewahrungsort von Speisen und Getränken vorhanden
- Service- und Ausgabepersonal geschult und unterwiesen

7. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Alle Mitarbeiter ab Messeaufbau bis einschließlich Messeabbau für den Zutritt aufs Gelände registriert
- 3G-Nachweis aller Mitarbeiter während der Messelaufzeit für den Zutritt zum Veranstaltungsbereich sichergestellt
- Ergänzend zu der vorstehenden Regelung ist auch der [SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung](#) verbindlich berücksichtigt
- Maßnahmen für Auf- und Abbau beschrieben
- Messebauers und beauftragter Firmen zu den Hygieneschutzmaßnahmen informiert

Haben Sie weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne:

www.heim-handwerk.de/kontaktdetails

www.food-life.de/kontaktdetails

www.ihm.de/kontaktdetails

www.garten-muenchen.de/kontaktdetails

www.ihm-handwerk-design.com/kontaktdetails