

Auszug aus dem genehmigten Hygienekonzept zum Schutz der Teilnehmer an Messen

Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen

Für die Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen in der HanseMesse der „inRostock GmbH“ ist die jeweils gültige Verordnung der Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern maßgeblich. Die Maßnahmen werden bei Bedarf angepasst.

Kartenverkauf und Kassenorganisation

Der Kartenkauf findet vor Ort statt. Zusätzliches Anmeldezelt vor den Tageskassen für die Besucherregistrierung zur Erfassung der personenbezogenen Daten.

Abstandsregelungen

Zur Sicherung der vorgeschriebenen Abstände und dem Einhalten des Mindestabstands von 1,5 Metern wird eine Brutto-Nutzfläche von 10 m² pro Besucher in der Halle gerechnet. Breitere Gänge (4-6m) in der Halle und Wegeführungen ermöglichen die Einhaltung der Mindestabstände. In den Vortragsbereichen sind die Abstände zwischen den Stühlen vergrößert.

Hygieneregulungen

Die kontaktlose Nutzung aller Anlagen, wo die Möglichkeit besteht, wird realisiert. Türen sind grundsätzlich geöffnet oder werden regelmäßig desinfiziert. In allen Zu- und Ausgangsbereichen, dem Cateringbereich und den sanitären Anlagen werden Desinfektionsanlagen zur Verfügung gestellt. Routinemäßige Reinigungen werden in ihrer Frequenz erhöht.

Maskenpflicht

Ein Mund-Nasen-Schutz muss von jedem im Innenbereich getragen werden. Ausnahme sind Aussteller und Personal, welche durch einen Niesschutz geschützt sind oder sich garantiert keine weitere Person in einem 1,5 Meter Umkreis befindet. Für Besucher gilt eine dauerhafte Maskenpflicht.

Einlass- und Besucherführung

Die Ein- und Ausgangsbereiche sind getrennt. In der gesamten Messehalle gibt es eine vorgeschriebene Wegeführung, welcher Folge zu leisten ist. Gegenüber Teilnehmern der Messe, die Symptome zeigen, wird ein Zutrittsverbot ausgesprochen.

Sanitäre und haustechnische Anlagen

Es wird die maximale WC-Kapazität genutzt. In jeder WC-Anlage stehen Desinfektionsspender zur Verfügung. Durch erhöhte Reinigungszyklen und getrennte Zu- und Abluft wird das Infektionsrisiko verringert.

Informationen für Besucher, Aussteller und Personal

Auf dem gesamten Messegelände werden Besucher, Aussteller und Personal durch Beschilderungen zur Einhaltung der geltenden Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen aufgefordert. Über Hallenlautsprecher wird regelmäßig an die Einhaltung der Maßnahmen erinnert. Im Vorfeld können sich Besucher und Aussteller über alle erforderlichen Coronamaßnahmen informieren.

Zusätzliche Dienstleistungen und Personalmaßnahmen

Zur Sicherstellung der Maßnahmen gibt es zusätzlich zum bekannten Messteam weiteres Reinigungspersonal und Einlasspersonal. Durch die Erhebung von personenbezogenen Daten wird den Behörden ein reibungsloser Ablauf bei der Nachverfolgung von Infektionsketten ermöglicht.

Besondere Maßnahmen für Catering

Das Catering erfolgt nach Abstands- und Hygienevorgaben und so kontaktlos wie möglich. Die Speisekarte ist angepasst, um Wartezeiten zu vermeiden. Bei der Nutzung von Sitzplätzen werden die Daten erhoben und für eine Dauer von 4 Wochen aufbewahrt. Danach werden sie vernichtet.

Wenn Sie weitere Informationen benötigen, melden Sie sich gerne bei der Projektleitung.