

#B-SAFE

4business

Hinweise zum Standbau für
den Re-Start der Koelnmesse-
Veranstaltungen in Köln



ALLGEMEINE HINWEISE

In der Corona-Schutzverordnung des Landes Nordrhein-Westfalen sind die Regelungen für die Durchführung von Messen festgelegt. Wesentlich dabei ist, die Einhaltung des nötigen Mindestabstands von 1,5 Metern auf dem gesamten Messegelände zu gewährleisten. Die Koelnmesse sorgt durch ein umfangreiches Hygiene- und Infektionsschutzkonzept dafür, dass die vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsregelungen auf den Veranstaltungen eingehalten werden. Unsere wesentlichen Maßnahmen finden Sie auf unserer Website [#B-SAFE4business](#). Wir freuen uns darauf, unseren Kunden wieder eine Plattform für ihr Business zu bieten.

Wichtig für Aussteller ist, dass die Zahl der Besucher an den einzelnen Ständen nicht reglementiert ist, solange an dem Messestand Mindestabstände von 1,5 Metern zwischen den Besuchern bzw. dem Personal des Ausstellers gewährleistet sind. Kurzzeitige Unterschreitungen des Mindestabstands (z. B. beim aneinander Vorbeilaufen) sind möglich, sofern ein Mund-Nasen-Schutz getragen wird. Die mögliche Besucherzahl am Stand ist somit im Wesentlichen von der Art der Standgestaltung abhängig.

Für die Umsetzung der erforderlichen Maßnahmen am Ausstellungsstand ist der jeweilige Standbetreiber verantwortlich. Wir sind uns der derzeitigen Unsicherheiten auf Seite der Aussteller bewusst und haben daher wichtige Empfehlungen bzw. verpflichtende Maßnahmen zusammengefasst, die Ihnen bei Ihrer Messeplanung und Ihrem Messeauftritt helfen sollen. Am Ende des Dokuments finden Sie alle wesentlichen Punkte nochmal in einer Checkliste zusammengefasst, die zur Dokumentation der Hygienemaßnahmen an Ihrem Stand verwendet werden kann. Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie bitte Ihren Ansprechpartner im jeweiligen Messteam.

EMPFEHLUNGEN UND VORGABEN FÜR DEN STANDBAU

- 1 Planen Sie Ihren Messestand so großzügig auf, dass die Einhaltung von Mindestabständen bei den Aktivitäten am Stand gewährleistet ist. Vermeiden Sie unnötige Engstellen.
- 2 In Besprechungsbereichen sind die Sitzabstände zwischen Tischen und Stühlen so zu wählen, dass ein Mindestabstand zwischen den Personen von mindestens 1,5 Metern gewährleistet ist.
- 3 Ist die Einhaltung des Mindestabstands an einzelnen Stellen nicht möglich, sind auch andere Maßnahmen wie z. B. Abschirmungen an Sitzbereichen möglich.
- 4 Bei größeren oder unübersichtlichen Messeständen ist es gegebenenfalls schwierig, die Zahl der darauf befindlichen Personen im Auge zu behalten. Planen Sie daher in diesen Fällen getrennte Zu- und Ausgänge und Abschirmungen zum Stand ein (z. B. Zurrbandständer), um die Anzahl der Besucher zur Sicherstellung der Mindestabstände im Auge zu behalten.
- 5 Platzieren Sie Exponate mit ausreichend Freifläche am Stand.
- 6 Um die Bewegungsmöglichkeiten in den Gängen rund um den Stand aufrechtzuerhalten, sind Produktinformationen unmittelbar an der Standgrenze zum Gang gegebenenfalls nur eingeschränkt möglich. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Standplanung.
- 7 Sind doppelgeschossige Stände auf einer Messe zugelassen, so berücksichtigen Sie bei der Planung ausreichend breite Treppen oder ermöglichen Sie einen Einbahnverkehr.
- 8 Ein wesentliches Kriterium in den aktuellen Zeiten ist eine gute Belüftung der Messestände. Die Messehallen in Köln verfügen über einen hohen technischen Stand mit getrennter Zu- und Abluft. Damit dies auch an Ihrem Messestand gegeben ist, sind geschlossene Räumlichkeiten mit geschlossenen Decken - insbesondere in Besprechungsbereichen - nicht zulässig. Bei doppelgeschossigen Ständen ist das Erdgeschoss seitlich möglichst offen zu gestalten.
- 9 Geben Sie diese Maßnahmen gegebenenfalls auch an Ihren Messebauer weiter. Die deutschen Messebauer verfügen über ihren Verband über ausreichende Informationen zu entsprechenden Standbauplanungen, um die Vorgaben hinreichend zu berücksichtigen.
- 10 Alternativ bietet Ihnen die Koelnmesse bei den meisten Veranstaltungen individuelle Messestände an, die den Vorgaben gerecht werden. Bei Interesse am Standbau-Service der Koelnmesse kontaktieren Sie bitte unser Standbau-Services-Team (Telefon: +49 221 821-3998, E-Mail: standbau-services@koelnmesse.de).

HYGIENEEMPFEHLUNGEN UND -VORGABEN FÜR DIE MESSESTÄNDE

- 1** Im Sinne der Gesundheit aller Messteilnehmer, sorgen Sie auf Ihrem Stand bitte für die Einhaltung der allgemeingültigen Hygieneregeln wie z. B. Verzicht auf Händeschütteln und Körperkontakt. Beachten Sie dazu die allgemeinen Hygieneempfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI).
- 2** Stellen Sie am Messestand Desinfektionsmittel für Ihr Personal und Ihre Besucher zur Verfügung. Die Koelnmesse kann Sie hierbei unterstützen.
- 3** Reinigen Sie häufig frequentierte Kontaktflächen wie Theken, Tische, Vitrinen oder Exponate bedarfsgerecht bzw. nach jedem Besucherwechsel.
- 4** Die Ausgabe von Süßigkeiten oder anderen Give-Aways für alle Standbesucher aus großen Behältern ist derzeit nicht zulässig. Eine Ausgabe durch das Standpersonal ist möglich, solange dabei die Hygieneregeln eingehalten werden.
- 5** An den Ständen ist, genauso wie auf dem Messegelände, das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes Pflicht. Ausgenommen davon sind das Außengelände sowie Sitzplätze auf den Ständen oder in der Gastronomie - sofern dabei ein ausreichender Abstand eingehalten werden kann.
- 6** Stellen Sie sicher, dass auf Ihrem Stand nur Personal ohne Erkältungssymptome zum Einsatz kommt.
- 7** Standpartys oder vergleichbare Aktivitäten sind derzeit leider nicht zulässig, da die gültigen Hygieneregeln hierbei in der Regel nicht eingehalten werden können.
- 8** Die getroffenen Hygienemaßnahmen an Ihrem Messestand sind in einem Hygienekonzept zu dokumentieren. Darin ist auch ein Verantwortlicher am Messestand für die Umsetzung des Konzepts zu benennen.

HINWEISE ZUM CATERING AUF DEN MESSESTÄNDEN

- 1 Bitte berücksichtigen Sie die Allgemeinen Hygienevorgaben bei der Darreichung und der Aufbewahrung von Speisen.
- 2 Sie können weiterhin mit einem Caterer Ihrer Wahl zusammenarbeiten, solange die Regelungen für Gastronomiebetriebe gemäß der Corona-Schutzverordnung des Landes Nordrhein-Westfalen eingehalten werden.
- 3 Cateringangebote mit offenem Buffet und/oder Selbstbedienung sind derzeit nicht zulässig. Gleiches gilt für offene Behältnisse für Süßigkeiten, Besteck oder Ähnliches.
- 4 Gerne macht Ihnen die Koelnmesse und der Koelnmesse Vertragscaterer, die Aramark Restaura-tions GmbH, ein Angebot für das Catering an Ihrem Stand, das den Hygieneanforderungen entspricht. Bitte kontaktieren Sie bei Interesse an unserem Gastronomie-Service unseren Part-ner Aramark (Telefon: +49 221 2848584, E-Mail: Vertrieb.Koelnmesse@aramark.de).



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

HYGIENE-CHECKLISTE FÜR AUSSTELLER/STANDBETREIBER

Aufgrund der Corona-Schutzverordnung sind bei der Durchführung von Messen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen umzusetzen. Diese Maßnahmen gelten u. a. auch für die Ausstellungsstände.

Die Hygienemaßnahmen am Messestand sollten von den Ausstellern in einem kurzen Hygienekonzept dokumentiert werden. Hierzu kann z. B. die folgende Hygiene-Checkliste genutzt werden.

Die Hygiene-Checkliste dient der Unterstützung der Aussteller und Standbetreiber und **muss nicht bei der Koelnmesse eingereicht werden**. Sie sollte jedoch **am Messestand** während der Messelaufzeit vorgehalten werden.

Standbaumaßnahmen

- 1 Der Stand verfügt in den zugänglichen Bereichen über keine unzureichend belüfteten Räumlichkeiten wie z. B. geschlossene und gleichzeitig nach oben überdeckte Zonen. ja nein
- 2 Doppelgeschossige Messestände sind zur ausreichenden Durchlüftung seitlich offen gestaltet. ja nein
- 3 Aufgänge zu Obergeschossen sind ausreichend breit oder werden ansonsten im Einbahnstraßenverkehr genutzt. ja nein
- 4 Bei der Aufstellung der Exponate sind ausreichend Freiflächen geplant, so dass Besucher und Standpersonal ausreichend Bewegungsfreiheit haben (Mindestabstand 1,5 m zueinander). ja nein
- 5 Oberflächen an Thekenanlagen zur Begrüßung, Besprechungstische und Tische zum Verzehr von Speisen und Getränken verfügen über gut abwischbare Oberflächen. ja nein
- 6 Theken zur Kundenbegrüßung und für Kundengespräche sind um ca. 1 bis 1,5 m in die Standfläche eingerückt, um keine Stauungen im Messegang zu verursachen. ja nein

Betrieb des Ausstellungsstandes

- 7** Die maximale Personenzahl am Messestand ist ermittelt. Grober Berechnungsansatz: eine Person je 4 m² frei betretbarer Standfläche zzgl. Sitzplätze. ja nein
- 8** Die maximalen Personenzahlen am Ausstellungsstand werden beobachtet und geregelt. Bei sehr unübersichtlichen oder großen Messeständen werden hierzu zentrale Zu-/Ausgänge eingerichtet. ja nein
- 9** Sitzplätze (an Besprechungs-, Cateringischen oder Einzelsitzen) sind mit 1,5 m von Sitzplatz zu Sitzplatz bzw. regelmäßig genutzten Bewegungsflächen auf dem Stand aufgestellt. Alternativ sind bei Unterschreitung der Abstände undurchlässige Abschirmungen aufgestellt (z. B. Plexiglasscheiben, Stellwände), die mindestens im Sitzen über die Kopfhöhe reichen. ja nein
- 10** Ausreichend Handdesinfektionsmittel für Besucher und Standpersonal ist verfügbar. ja nein
- 11** Regelmäßig berührte Oberflächen wie Empfangstheken oder Besprechungstische werden ca. alle zwei Stunden mit handelsüblichen Reinigungsmitteln abgewischt. ja nein
- 12** Es werden keine Süßigkeiten oder Giveaways in allgemein zugänglichen Behältnissen gereicht. **Hinweis:** Ausgaben durch das Standpersonal sind möglich, ebenfalls die Ausgabe von Katalogen, Broschüren sowie der Austausch von Visitenkarten. ja nein
- 13** Am Ausstellungsstand wird der Mund-Nasen-Schutz getragen. **Hinweis:** Der Mund-Nasen-Schutz kann an Sitzplätzen (hierzu zählen auch Barhocker bei ausreichendem Abstand) abgenommen werden. ja nein

Gastronomie am Ausstellungsstand

14

Bei der Zubereitung der Speisen werden die allgemeinen Hygieneregeln eingehalten.

ja

nein

15

Es werden Tellergerichte oder einzeln verpackte Speisen gereicht, es gibt keine offen zugänglichen Buffets. Getränke werden einzeln portioniert gereicht (keine Flaschen mit Mehrfachselbstbedienung).

ja

nein

16

Tische, an denen gespeist oder Getränke gereicht werden, werden nach jedem Besucher mit handelsüblichen Reinigungsmitteln abgewischt.

ja

nein

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

Veranstaltung:

Ausstellername:

Halle:

Standnummer:

Name, Vorname:

Unterschrift Standbetreiber/Datum