

Dokumentation Maßnahmen Hygienekonzept für Sie und Ihre Kunden

Firma:

Hygiene-Verantwortlicher am Stand:

Telefon mobil:

Email:

*Die einzelnen Maßnahmen sind abhängig von Standgröße, Besucherfrequenz und Gestaltung.***1. Vorbereitung**

- Schulung Standpersonal erfolgt

2. Standbau

- Ausreichend Platz für Sitzflächen
- Ausreichend Platz für Vorführbereich
- Keine Überdachung
- Offene Bauweise
- Wir gewährleisten stets den Abstand (1,50 m in allen Bereichen)
- Trennung durch Plexiglas (wenn Abstand nicht eingehalten wird)
- Wir haben getrennte Bereiche (Eingang versus Ausgang)
- Markierungen am Stand (für Abstandswahrung)
- keine geschlossenen Besprechungsräume /
keine Überdachung

3. Catering

- Ich habe kein Catering (wenn weiter mit 4.)
- Keine offenen Speisen und Getränke (wenn weiter mit 4.)
- Lebensmittel abgeschirmt
- Keine Selbstbedienung
- Einweggeschirr und -besteck
- Spülservice durch FAIRGOURMET
- Eigene Spülküche 60°C

- Bedienung durch Fachpersonal
- Das Personal trägt Mund-Nasen-Schutz
- Fachpersonal Catering

4. Hygiene / Reinigung

- Desinfektionsmittel am Stand
- Regelmäßige Reinigung
 - o Produkte / Exponate
 - o Kontaktflächen (Tischplatten, Theken, Klinken ...)
 - o Sitzflächen / Tische
 - o _____
- Wir tragen Mund-Nasenschutz (nur, wenn Mindestabstand nicht eingehalten)
- Mund-Nasen-Schutz für Kunden vorhanden

5. Nachverfolgung

- Wir registrieren alle Kunden
- Art der Registrierung
- _____
- Standpersonal ist registriert (inklusive Auf- und Abbau)

eigene Maßnahmen darüber hinaus



Sicher für Menschen.
Gut für die Wirtschaft.

Unterschrift Standverantwortlicher

Weitere Informationen unter <https://www.leipziger-messe.de/information/>