

5. bis 7. November 2020 in Leipzig

## 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 Standgestaltung.*

### 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

- Wir haben 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/>