

## **Enforce Tac – Field Special: Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts**

Diese Informationen ergänzen das Hygienekonzept der NürnbergMesse und dienen der Sicherheit Ihrer Kunden, Partner und Kolleginnen und Kollegen auf dem Messestand.

Bitte beachten Sie: der Infektionsschutz auf Ihrer Standfläche liegt in Ihrer Verantwortung. Berücksichtigen Sie daher bitte die folgenden Schutzmaßnahmen<sup>1</sup>:

- Unterweisen Sie alle auf dem Stand tätigen Personen über den geltenden Infektionsschutz<sup>2</sup>
- Für Stand- und Servicepersonal sowie für Lieferanten gilt am Stand die Pflicht zur Mund-Nasen-Bedeckung (Masken sind im Messeshop der Veranstaltung erhältlich).
- Beim Verzehr von Speisen und Getränken am Tisch/Stehtisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- Alle Personen an und auf Ihrem Messestand müssen, sobald die Mund-Nasen-Bedeckung abgelegt wird, mit ihren Kontaktdaten erfasst werden<sup>3</sup>.
- Bitte bringen Sie auf Ihrem Messestand gut sichtbar Hinweise auf Hygiene- und Sicherheitsregeln z.B. als Auslage oder Aushang an. (Vorlagen sind auf der Veranstaltungswebseite verfügbar)
- Stellen Sie ausreichend Desinfektionsmittel zur Handhygiene und zur Desinfektion von Oberflächen wie z.B. Tischplatten, Klinken, Speisekarten, etc. zur Verfügung. (im Messeshop der Veranstaltung erhältlich)
- Achten Sie auf eine verstärkte Reinigung von Kontaktstellen/Oberflächen; Tische und Stühle z.B. sollten nach jedem Gästewechsel gereinigt werden.
- Bitte verzichten Sie beim Standcatering auf Selbstbedienungsangebote. Die Speise- und Getränkeausgabe sollte nur durch Servicepersonal hinter Glas- oder Acrylglasschreibern (im Standpaket enthalten, weitere können über den Messeshop der Veranstaltung gegen Aufpreis bestellt werden) oder durch Bedienung am Platz erfolgen.

---

<sup>1</sup> Vgl. hierzu auch die Empfehlungen des DEHOGA Bayern, <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/hygienekonzept-gastronomie/>. Gilt für Standcatering, Speise- und Getränkeausgaben, Restaurants, Bistros, Kioske, Büffets bei Sonderveranstaltungen, Lieferdienste o.ä.

<sup>2</sup> Vgl. [https://www.stmwi.bayern.de/fileadmin/user\\_upload/stmwi/Publikationen/Themenblaetter/2020-07-22\\_Hygienekonzept\\_Gastronomie.pdf](https://www.stmwi.bayern.de/fileadmin/user_upload/stmwi/Publikationen/Themenblaetter/2020-07-22_Hygienekonzept_Gastronomie.pdf)

<sup>3</sup> Nachverfolgung von Kontaktpersonen der Kategorie 1 gemäß RKI (Robert Koch Institut). Es müssen folgende Daten erfasst werden: Datum und Uhrzeit, Vorname, Name, Wohnort und Telefonnummer (oder E-Mail-Adresse).

- Bei Ausgaben von Speisen und Getränken durch Servicepersonal ist ein reibungsloser und zügiger Service unter Einhaltung der geltenden Abstandsregelung von mind. 1,5 m (z.B. durch Bodenmarkierungen, Absperrungen, Wegführungen, Sitzplatzmarkierungen) zu gewährleisten.
- Die Ausgabe von Geschirr, Besteck, Servietten, Kaffeegeschirr etc. sollte durch Servicepersonal erfolgen.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen vor Herausgabe abgedeckt sind.
- Bei Spülvorgängen am Stand muss gewährleistet sein, dass die vorgegebene Temperatur erreicht wird, um eine sichere Reinigung von Geschirr und Gläsern zu gewährleisten (60 bis 70 Grad über mind. 30 Minuten).

Die NürnbergMesse GmbH behält sich vor, in Erfüllung gesetzlicher oder behördlicher Vorgaben weitergehende Anordnungen zu treffen oder bereits getroffene Anordnungen einzuschränken oder aufzuheben. Mit Kontrollen der Behörden als auch der NürnbergMesse GmbH ist zu rechnen.

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

Die Sicherung eines reibungslosen Betriebs zwischen Veranstaltungs- und Gastronomiebereichen, auch auf einzelnen Messeständen, ist unser Ziel – herzlichen Dank für Ihre Unterstützung hierbei!

Bei Rückfragen unterstützt Sie Ihr Veranstaltungsteam gerne!  
Sprechen Sie uns an – wir sind jederzeit für Sie da.