

## Infoblatt 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.

Grundsätzlich ergeben sich 2 Situationen, die unterschiedlich zu betrachten sind:

### **Situation 1 - allgemeine „Office-Situation“**

z.B. das Anbieten von Kaffee, Tee, Erfrischungsgetränke, Wasser, Besprechungskekse, etc.

- Kein Catering
- An festen Sitz- oder Stehplätzen, soweit zuverlässig ein Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Personen gewahrt wird bzw. ein effektiver Spuckschutz (Hygieneschutzwand) zwischen den Personen aufgestellt ist, kann die Maske abgenommen werden.
- Es greifen die zum Veranstaltungszeitpunkt behördlich geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen. Bitte informieren Sie sich aktuell im Zuge Ihrer Vorbereitungen auf der Veranstaltungswebseite.
- Es bedarf keiner gesonderten Zutrittskontrolle am Messestand

### **Situation 2 - Stand-Catering**

Servieren von Speisen, z.B. Sandwiches, Kuchen, Salate, Snacks, warme Speisen, etc.

- Bedienung am Sitzplatz
- Service kann durch Hostessen, eingewiesenes Standpersonal oder Servicepersonal erfolgen
- Einhaltung der Gastro-Hygieneregeln für das Personal
- Ein Gastro-Hygienekonzept wird benötigt. Hierbei unterstützt Sie die NürnbergMesse gern. Nutzen Sie einfach unser vorbereitetes Template, welches auf der Veranstaltungswebseite unter „Für Aussteller“ → „Safety Guidance für Aussteller“ hinterlegt ist.
- Es greifen die zum Veranstaltungszeitpunkt behördlich geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen. Bitte informieren Sie sich aktuell im Zuge Ihrer Vorbereitungen auf der Veranstaltungswebseite.

### **Weitere Informationen zum Stand-Catering**

- Selbstbedienung ist bei abgepackten Speisen und geschlossenen Getränkeflaschen möglich
- Bei offenen Speisen dürfen Sie die Gäste am Tisch bewirten
- Die Speise- und Getränkeausgabe sollte nur durch Servicepersonal hinter Glas- oder Acrylglascheiben (im Messeshop der Veranstaltung erhältlich) oder durch Bedienung am Platz erfolgen
- Die Ausgabe von Geschirr, Besteck, Servietten, Kaffeegeschirr etc. sollte durch Personal erfolgen
- Achten Sie darauf, dass die Speisen vor Herausgabe abgedeckt sind

### **Informationen zum Infektionsschutz**

Bitte beachten Sie, dass der Infektionsschutz auf Ihrer Standfläche in Ihrer Verantwortung liegt. Folgende Maßnahmen wären gegebenenfalls dafür sinnvoll:

- Nutzen Sie Bodenmarkierungen, Absperrungen oder Wegführungen, um die Abstandsgebote einhalten zu können.
- 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 sollten z.B. nach jedem Gästewechsel gereinigt werden. Bitte bedenken Sie dies auch bei der Wahl der Standbaumaterialien (Verwendung glatter, einfach zu reinigender Oberflächen) und der Standausstattung (z.B. Stühle ohne Armlehnen, keine Dekoration auf Tischen etc.).
- Zusätzlich sind die allgemeinen HACCP-Hygieneregeln zu beachten, z.B. Geschirrspülen.

### **Planfreigabe Standbau**

Bitte beachten Sie, dass die NürnbergMesse GmbH keine Planfreigabe im Hinblick auf den Infektionsschutz erteilen kann. Hinweise zum Standbau finden Sie auf der Veranstaltungswebseite.

### **Kontakt für Catering**

Für Ihr corona-konformes Catering am Messestand steht Ihnen unsere Catering Tochter Lehrieder gerne zur Verfügung: **standcatering@lehrieder.de** und **T +49 9 11 86 06-61 14**

Mit Lehrieder sind Sie sicher, dass die Vorgaben eingehalten werden. Wir sind jederzeit für Sie da.