

Messen?
Können wir.
Mit Sicherheit!

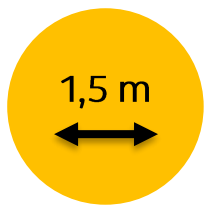
inRostock 

Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen



Für die Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzmaßnahmen in der HanseMesse der „inRostock GmbH“ ist die jeweils gültige Verordnung der Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern maßgeblich. Die Maßnahmen werden bei Bedarf angepasst.

Abstandregelungen



Zur Sicherung der vorgeschriebenen Abstände und dem Einhalten des Mindestabstands von 1,5m wird eine Brutto-Nutzfläche von 10m² pro Besucher in der Halle gerechnet. Die Ausstellungsbereiche sind massiv vergrößert worden durch die Nutzung der gesamten Hallenkapazität und des Freigeländes.

Hygieneregeln



Die kontaktlose Nutzung aller Anlagen wird, wo möglich, realisiert. Türen sind grundsätzlich geöffnet oder werden regelmäßig desinfiziert. In allen Zu- und Ausgangsbereichen, dem Cateringbereich und den sanitären Anlagen sind Desinfektionsanlagen aufgebaut. Routinemäßige Reinigungen werden in der Frequenz erhöht.

Maskenpflicht



Ein Mund-Nasen-Schutz muss von jedem im Innenbereich getragen werden. Ausnahme sind Aussteller und Personal, welche durch einen Niesschutz geschützt sind oder garantiert keine weitere Person in einem 1,5m Umkreis zu sich haben (Bsp. Moderator). Für Besucher gilt dauerhafte eine Maskenpflicht.

Messen? Können wir. Mit Sicherheit!



Einlass- und Besucherführung

Die Ein- und Ausgangsbereiche der Messe sind getrennt. In der gesamten Messehalle gibt es eine vorgeschriebene Wegführung, welcher Folge zu leisten ist. Gegenüber Teilnehmern der Messe, welche Symptome zeigen wird ein Zutrittsverbot ausgesprochen.



Sanitäre und haustechnische Anlagen

Bei allen Messen wird die maximale WC-Kapazität genutzt. In jeder WC-Anlage sind Desinfektionsspender aufgebaut. Durch erhöhte Reinigungszyklen und getrennte Zu- und Abluft wird das Infektionsrisiko verringert.



Informationen für Besucher, Aussteller und Personal

Auf dem gesamten Messegelände werden Besucher, Aussteller und Personal durch Beschilderungen zur Einhaltung der geltenden Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen aufgefordert. Über unsere Hallenlautsprecher wird regelmäßig an die Einhaltung der Maßnahmen erinnert. Im Vorfeld können sich Besucher und Aussteller über alle angewendeten Coronamaßnahmen informieren.



Zusätzliche Dienstleistungen und Personalmaßnahmen

Zur Sicherstellung der Maßnahmen gibt es zusätzlich zum bekannten Messteam weiteres Reinigungspersonal, Einlasspersonal und einen Coronabeauftragten mit Coronabüro. Durch die Erhebung von personenbezogenen Daten ermöglichen wir den Behörden einen reibungslosen Ablauf bei der Nachverfolgung von Infektionsketten. Eine Gefährdungskontrolle, sowie ein Leitfaden für den eventuellen Abbruch, wird für jede Messe entwickelt.



Besondere Maßnahmen für Catering

Das Catering erfolgt nach Abstands- und Hygienevorgaben und so kontaktlos wie möglich. Die Speisekarte ist angepasst um Wartezeiten zu vermeiden. To-Go Angebote, keine offenen Getränke und Sitzmöglichkeiten im Freigelände entzerren den Cateringbereich. Bei der Nutzung von Sitzplätzen werden die Daten erhoben und einen Monat aufbewahrt.

Wenn Sie für Ihre Firma ein ausführliches Hygienekonzept benötigen, melden Sie sich bei Ihrem Projektleiter.