



AKTUELLE HINWEISE ZUR FOOD & LIFE

Wir von Ihrem Messteam garantieren einen sicheren Ablauf und haben hier die aktuellsten Vorgaben und Antworten für Sie zusammengefasst, basierend auf dem Hygienekonzept der Bayerischen Staatsregierung zur Durchführung von Messen.

Gemeinsame Werte – Ihre sichere Plattform für gute Geschäfte



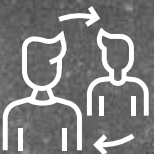
Wertschätzung

Wir stehen für einen respektvollen Umgang im Miteinander – auch wenn die Abläufe und Rahmenbedingungen vor Ort etwas anders sein werden, als wir sie aus den letzten Jahren vielleicht kennen. Gemeinsam stehen wir für ein Wiederanfahren der Wirtschaft!



Verantwortung

Wer sich krank fühlt, bleibt zu Hause und schützt seine Mitmenschen.



Transparenz

Als Veranstalter stehen wir für eine offene Kommunikation. Situationsveränderungen und Handlungsempfehlungen werden laufend überprüft, angepasst und kommuniziert.



Offenheit

Die aktuelle Situation stellt uns täglich vor neue Überlegungen. Wir finden den für alle besten Weg und sind dabei offen für neue, ungewohnte Abläufe.

Wichtig

Die Maßnahmen werden laufend überprüft. Bei Besserung der aktuellen Situation sind Lockerungen möglich. Wir informieren Sie selbstverständlich umgehend über wichtige Änderungen.

1. Sicher vor Ort – das ist zu beachten

Besucher und Aussteller auf dem Messegelände

1.1. Gibt es eine Beschränkung der Besucherzahlen auf dem Gelände oder in einzelnen Messehallen?

Für uns als Veranstalter gibt es einen Personenrichtwert, der sich an der Veranstaltungsfläche und dem Aufenthaltszeitraum orientiert. Dank der Ein- und Austrittskontrolle sind wir stets darüber informiert, wie viele Personen sich auf der Veranstaltungsfläche befinden. Durch deutlich verbreiterte Gänge (5 m statt 2,5 m) schaffen wir die Basis für die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern und dafür, dass sich die Besucher sicher und wohlfühlen. Damit das jederzeit gewährleistet ist, richten wir Verweilzonen ein und lassen nur eine gewisse Anzahl an Personen zeitgleich in die Halle der FOOD & LIFE.

1.2. Wie werden Besucherkontakte auf dem Gelände erfasst?

Alle Messeteilnehmer haben sich über den Ticketkauf, d.h. über ihr Besucherticket, ihren Ausstellerausweis bzw. den Servicepartnerausweis bereits im Vorfeld registriert, um die Zugangsberechtigung zu erhalten. Dank der Einlasskontrolle sind wir stets darüber informiert, wie viele Personen sich auf der Veranstaltungsfläche befinden. Damit schaffen wir die Basis, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden kann und gewährleisten die Nachverfolgung der Kontakte. Neben der Corona-Warn-App des Robert Koch-Instituts legen wir allen Messeteilnehmern das Nutzen der Qroniton-Lösung (TU München) nahe: Jeder Messeteilnehmer kann damit Kontaktketten im öffentlichen Raum in transparenter Weise dokumentieren – selbstverständlich datenschutzkonform und auch offline.

1.3. Was ist bei der An- und Abreise zu beachten?

Bei der An- und Abreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln greifen die geltenden Regeln des Personennahverkehrs. Überdies verfügt das Messegelände über ein Parkplatzkonzept mit ausreichend Parkmöglichkeiten.

1.4. Welche Regelungen gelten für die Vortragsforen?

In Forenbereichen gilt der Mindestabstand von 1,5 Metern. Über Maßnahmen wie beispielsweise Zugangskontrollen und entsprechende Bestuhlung wird sichergestellt, dass dieser eingehalten werden kann.

1.5. Wird es eine Wegeführung durch die Hallen geben?

Wir werden den Besuchern keine Laufwege oder Einbahnstraßen vorgeben. Wir haben alle Gänge der FOOD & LIFE auf 5 Meter Breite ausgelegt, in der Hallen der Heim+Handwerk sind es 4 Meter. So haben alle Beteiligten ein sicheres Messeerlebnis, und Begegnungen finden auf Augenhöhe statt. An den bekannten Knotenpunkten wie Eingangsbereich oder Garderobe, an denen es zu Schlangenbildung und vermehrtem Besucheraufkommen kommen könnte, werden spezielle Regelungen sowie Bodenmarkierungen umgesetzt. Zudem werden wir die Besucher bitten, ihren Besuch nach Interessensschwerpunkt zu beginnen und die entsprechende Halle als erstes aufzusuchen.

Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen

1.6. Gibt es eine medizinische Versorgung?

Der Sanitätsdienst ist bei Veranstaltungen immer präsent – vom Aufbau über die gesamte Messelaufzeit bis zum Abbau. Die Sanitätswache finden Sie am Eingang West. Sanitäter und Ärzte behandeln medizinische Notfälle direkt vor Ort. Bei Bedarf werden sie durch den öffentlichen Rettungsdienst unterstützt. Darüber hinaus ist ein Hygienebeauftragter vor Ort.

1.7. Wie wird für eine gute Belüftung in den Hallen gesorgt?

Eine gute Belüftung ist durch ein eigenes Lüftungskonzept sichergestellt. Die Messehallen sind mit modernen Anlagen ausgerüstet, die mit höchstmöglichem Außenluft- und geringstmöglichem Umluftanteil betrieben werden. Darüber hinaus wird die Raumluft verstärkt durch frische Außenluft ersetzt.

1.8. Mund-Nasen-Schutz im Innenbereich

Aktuell ist im gesamten Innenbereich des Veranstaltungsgeländes der FOOD & LIFE / Heim+Handwerk ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen, unabhängig davon, ob der Mindestabstand eingehalten werden kann. Nur für die Gastroflächen gelten Ausnahmen.

1.9. Mund-Nasen-Schutz im Außenbereich

Auch im Außenbereich des Messegeländes, z.B. Atrium, ist das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes notwendig.

1.10. Welche Reinigungsmaßnahmen werden vorgenommen?

Alle Türanlagen außer Brandschutztüren bleiben dauerhaft geöffnet, um den Kontakt mit Oberflächen zu reduzieren. Türklinken und Handläufe werden dennoch regelmäßig gereinigt. Auch die Sanitäranlagen werden in hoher Taktung gereinigt. Für ausreichend Handwasch- und Desinfektionsmöglichkeiten ist gesorgt.

Am Messestand

1.11. Darf am Messestand Catering angeboten werden?

Catering am Messestand ist erlaubt, allerdings nur verpackte Speisen und Getränke. Es gelten die Regelungen für die bayerische Gastronomie, die den Servicepartnern bekannt sind. Es ist zudem erlaubt, Catering am Stand selbst durchzuführen. Dabei ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, Speise- und Getränketheken sollten mit Schutzvorrichtungen versehen sein, und Speisen und Getränke sollten nur von Service- oder Büffetkräften ausgegeben bzw. serviert werden. Sofern Mitarbeiter Speisen oder Getränke ausgeben, sollten sie zur Beachtung der Infektionsschutzmaßnahmen angehalten und entsprechend geschult werden. Im Fall, dass Standcatering angeboten wird, hat der Aussteller die Kontaktdaten sowie die Anwesenheit der am Messestand anwesenden Gesprächspartner separat zu erfassen.

1.12. Wie sind die Regelungen für Gastronomiebetriebe mit Sitzflächen?

Hier gelten die aktuell in der Gastronomie erprobten und gelebten Regelungen. Grundlegende Voraussetzungen für jeden Betrieb sind die Hygieneleitlinien inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personenhygiene, dokumentierte

Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrolle und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen. Besucher dürfen ihren Mund-Nasen-Schutz an den Tischen abnehmen. Auf gastronomischen Flächen müssen Kontakte gesondert dokumentiert werden.

1.13. Darf ein Thekenbetrieb stattfinden?

Ein direkter Verzehr an Theken ist nicht möglich, auch Barhocker an Theken sind nicht zulässig. Die Theken dienen als reine Ausgabestellen. Der Verzehr ist möglich unter Einhaltung der unter Punkt 1 genannten Bedingungen oder im Gastrobereich.

1.14. Sind Selbstbedienungs-Büffets erlaubt?

Speisebüffets, Kaffeemaschinen und Getränketheken zur Selbstbedienung sind nicht zulässig. Offene Lebensmittel, Besteck inkl. Rührstäbchen, Servietten etc. sollten nur einzeln verpackt zur Selbstbedienung bereitgestellt werden. Speisen und Getränke sollten nur von Service- oder Büffetkräften ausgegeben bzw. serviert werden. Sofern Ihre Mitarbeiter Speisen oder Getränke ausgeben, sollten sie zur Beachtung der Infektionsschutzmaßnahmen angehalten und entsprechend geschult werden, u.a. sind sie angehalten, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

1.15. Gibt es Vorgaben für die Standgestaltung?

Es gibt keine speziellen Vorgaben für die Standgestaltung. Es gelten jedoch die allgemeinen Abstandsregeln, die z.B. bei der Planung von Besprechungsräumen oder Tischen zu berücksichtigen sind. Je einfacher die Abstandsregeln eingehalten werden können, desto wohler fühlen sich die Besucher. Für den Gastronomiebereich am Messestand sind die für die Gastronomie grundsätzlich geltenden Anforderungen zu erfüllen, z.B. Plexiglas-Schutzwände an Ausgabestellen. Ausstellern mit Marktständen oder Bartheken empfehlen wir ebenfalls Spuckschutzwände.

1.16. Mund-Nasen-Schutz am Messestand

Auch an Messeständen ist ein Mund-Nasen-Schutz verpflichtend, ob für Besucher, für das Servicepersonal an den Speisen- und Getränkeausgaben oder Ihre Mitarbeiter. Der Mund-Nasen-Schutz ist von allen Beteiligten auch in Beratungsgesprächen am Tisch zu tragen. Dabei hat der Aussteller stets darauf zu achten, dass der Mindestabstand von 1,5 Meter sicher eingehalten wird und dass die Kontaktdaten des Gesprächspartners erfasst werden. Wie diese Erfassung erfolgt, kann der Aussteller frei entscheiden: entweder über ein eigenes digitales Erfassungstool oder mit Hilfe der Qroniton-Lösung, die wir allen Messeteilnehmern kostenfrei zur Verfügung stellen. Alternativ kann die Erfassung manuell erfolgen, z.B. über eine Liste oder Visitenkarte.

1.17. Gibt es eine Beschränkung der Besucherzahlen auf dem Messestand?

Aufgrund der Auflage einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen, ist die Anzahl der Besucher auf dem Messestand nicht begrenzt. Wichtig ist stets, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern sicher eingehalten werden kann.

1.18. Wie wird ein Besucherkontakt auf dem Messestand erfasst?

Besucher, die sich nur umsehen oder direkt ein Produkt erwerben möchten, müssen vom Aussteller nicht erfasst werden. Hier genügt die Registrierung zur Messe durch den Kauf des Online-Tickets oder Einlösen eines Gutscheines. Bei Verkaufsgesprächen am Messestand, ob an einem Besprechungs-, Bankett-, Steh- oder Hochtisch, sind die Kontaktdaten des Besuchers sowie seine Anwesenheit allerdings zu dokumentieren: Wie diese Erfassung

erfolgt, kann der Aussteller frei entscheiden: entweder über ein eigenes digitales Erfassungstool oder mit Hilfe der Qroniton-Lösung, die wir allen Messeteilnehmern kostenfrei zur Verfügung stellen. Alternativ kann die Erfassung manuell erfolgen, z.B. über eine Liste oder Visitenkarte.

1.19. Kann vermieden werden, dass Kontakte am Stand mehrfach erfasst werden müssen?

Bei Beratungsgesprächen am Tisch auf dem Messestand ist die Erfassung der Besucher immer nötig. Sie als Aussteller müssen jeden einzelnen Kontakt mit Zu- und Abtritt dokumentieren: entweder über ein eigenes digitales Erfassungstool oder mit Hilfe der Qroniton-Lösung, die wir allen Messeteilnehmern kostenfrei zur Verfügung stellen. Alternativ kann die Erfassung manuell erfolgen, z.B. über eine Liste oder Visitenkarte.

1.20. Können Produktvorführungen bzw. der Verkauf vor größeren Gruppen durchgeführt werden?

Bei Produktvorführungen vor Gruppen muss darauf geachtet werden, dass es den Besuchern möglich bleibt, die Abstände einzuhalten. Mund-Nasen-Schutz ist wie immer verpflichtend.

1.21. Was sollte beim Verkauf an den Messeständen beachtet werden?

Das Servicepersonal und Ihre Mitarbeiter an den Speisen- und Getränkeausgaben müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen, Handschuhe sind beim Verkauf am Messestand nicht verpflichtend. Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren wird allerdings empfohlen. Wir raten Ihnen zudem, weitgehend kontaktlose Bezahlungsmöglichkeiten einzurichten, um Bargeldverkehr zu vermeiden.

1.22. Müssen Exponate oder Standflächen regelmäßig desinfiziert werden?

Eine Vorschrift zur Desinfektion gibt es nicht. Allerdings sind, wie derzeit gängig und erfolgreich praktiziert, alle Beteiligten zu regelmäßiger Handhygiene angehalten. Wir raten dazu, auch aus Servicegesichtspunkten, Handdesinfektionsmittel am Messestand vorzuhalten. Regelmäßige Hygiene, z.B. von Exponaten, wird ebenfalls empfohlen.

1.23. Müssen Aussteller Handdesinfektionsmittel vorhalten?

Wir stellen Desinfektionsspender an allen wesentlichen Stellen im Gelände auf. Wir empfehlen Ihnen, an Ihrem Messestand Handdesinfektionsmittel vorzuhalten, um eine sichere Handhygiene zu ermöglichen.

2. Ihre Messebeteiligung – volle Kostentransparenz

Die FOOD & LIFE und Heim+Handwerk bieten Ihnen eine sichere Bühne für den Verkauf, für Kundenkontakte und zum Netzwerken, damit Ihre Geschäfte wieder zügig Fahrt aufnehmen. Ihre Kunden freuen sich ebenso wie Sie darauf, endlich wieder in den persönlichen Kontakt treten zu können. Dabei bieten wir Ihnen volle Planungssicherheit.

2.1. Bis wann kann ich kostenfrei zurücktreten?

Ihre Anmeldung zur FOOD & LIFE und Heim+Handwerk ist zunächst kostenfrei. Die Vertragsanbahnung beginnt mit dem Erhalt der Zulassung. Sie können von Ihrer Teilnahme bis max. zwei Wochen nach Erhalt Ihrer offiziellen Zulassung kostenfrei zurücktreten. Nach aktuellen Planungen versenden wir diese ab Ende August.

2.2. Was passiert mit geleisteten Teilnehmungsgebühren, wenn die Messe abgesagt werden muss?

Müssten wir als Veranstalter wider Erwarten die Messe absagen, können wir Ihnen bereits heute zusagen, dass Sie Ihre Flächenkosten, die Sie an uns geleistet haben, sicher zu 100 % von uns zurückbekommen. Das Risiko und die Kosten der Messedurchführung inklusive des Marketings liegen somit bei uns. Damit tragen wir unseren Teil dazu bei, allen Akteuren in diesen unsicheren Zeiten die größtmögliche Planungssicherheit zu geben. Und wir haben im Blick, dass eventuelle Stornofristen in Ihren Verträgen mit den Servicefirmen in der Regel mehrere Wochen vor der Messe anstehen.

2.3. Wann muss die Messebeteiligung bezahlt werden?

Die Teilnehmungsrechnung wird Ihnen nach der Zulassung, aber frühestens im September 2020 übersandt, sie ist spätestens bis Oktober 2020 in Gänze fällig.

2.4. Ab wann kommen Kosten auf mich zu, wenn ich storniere?

Wenn Sie von Ihrer Teilnahme an der FOOD & LIFE und Heim+Handwerk unabhängig von einer offiziellen Absage der Messe vollständig oder teilweise zurücktreten möchten, fallen gemäß den Teilnahmebedingungen (TNB) ab Vertragsschluss / Zulassung die vollen Kosten für Sie an. Dennoch: Wir bemühen uns auch in diesem Fall, die Fläche ganz oder teilweise zu vermieten, so dass wir Ihnen nach vollständiger Zahlung der weitervermieteten Fläche den hierfür erzielten Betrag abzüglich des Aufwendersersatzes erstatten können. Alle zusätzlich bestellten Leistungen sind beim jeweiligen Vertragspartner zu stornieren.

2.5. Ab wann wird mit der Aufplanung gestartet?

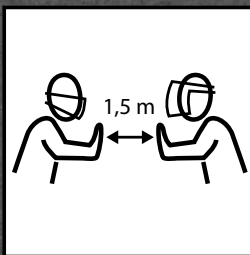
Die Aufplanung für die FOOD & LIFE und Heim+Handwerk hat im Juli 2020 begonnen, wobei wir nötige Hygienevorkehrungen und andere, durch die aktuelle Situation erforderliche Raumkonzepte situativ anpassen. Mit einer frühzeitigen Anmeldung können wir Ihre Stand- und Platzierungswünsche optimal umsetzen.

[Stand: 08.09.2020]

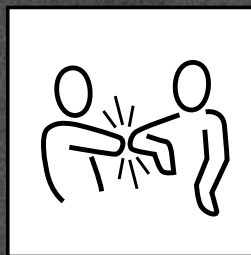
Alle Hygiene-Hinweise im Überblick

- + Auf den Mindestabstand von 1,50 Metern achten
- + Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten
- + Aktuell gilt: Mund-Nasen-Schutz auf dem gesamten Messegelände, im Innen- und Außenbereich und auch bei Beratungsgesprächen an Tischen am Messenstand
- + Nur auf Gastroflächen darf der Mund-Nasen-Schutz im Sitzen abgenommen werden
- + Sicheres Bezahlen
- + Desinfektionsmittel bereitstellen. Oberflächen regelmäßig nach jedem Geschäftstermin reinigen
- + Am Stand: Nur verpackte Speisen und geschlossene Getränke
- + Regelmäßig Hände waschen
- + Hust- und Niesetikette wahren
- + Bei Krankheit zuhause bleiben

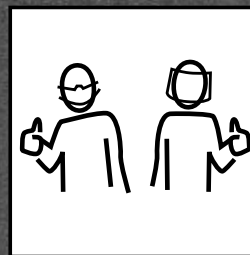
Die GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH behält sich vor, in Erfüllung gesetzlicher oder behördlicher Vorgaben weitergehende Anordnungen zu treffen oder bereits getroffene Anordnungen einzuschränken oder aufzuheben. Mit Kontrollen vor Ort sowohl der Behörden als auch der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH ist zu rechnen. Bitte beachten Sie, dass der Infektionsschutz auf Ihrem Stand in Ihrer Verantwortung liegt.



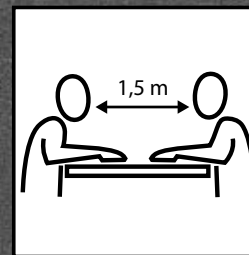
Auf den Mindestabstand von 1,50 Metern achten



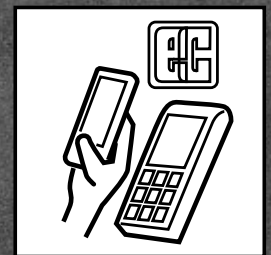
Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten



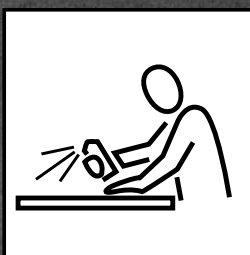
Aktuell gilt: Mund-Nasen-Schutz auf dem gesamten Messegelände



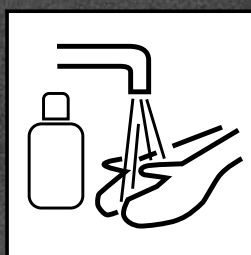
Beratungsgespräche am Tisch nur mit Mund-Nasen-Schutz und Mindestabstand inkl. Datenerfassung



Sicheres Bezahlen



Desinfektionsmittel bereitstellen. Oberflächen regelmäßig reinigen



Regelmäßig Hände waschen



Hust- und Niesetikette wahren



Bei Krankheit zuhause bleiben

Sollte das Infektionsgeschehen es im Herbst zulassen, sind Lockerungen und damit Konzeptanpassungen denkbar.

Bei weiteren Fragen: Rufen Sie uns gerne an!

Ihr Team der FOOD & LIFE und Heim+Handwerk, Claudia Weidner: T.: 089 189 149 130