



Wir von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH freuen uns, unsere Verbrauchermessen Heim+Handwerk/FOOD & LIFE sowie die Internationale Handwerksmesse, GartenMünchen und Handwerk&Design auf dem Messegelände München sicher mit Ihnen durchzuführen!

(Stand 16. November 2021)

3G-plus-Regel (Geimpft, Genesen, Getestet)

Für Sie als Aussteller, Ihr Personal und Dienstleister gilt während der Messelaufzeit (ohne Auf- und Abbau) die 3G-plus-Regel. Wer nicht geimpft oder genesen ist, braucht dann für den Zutritt aufs Messegelände einen negativen (PoC-)PCR-Test, der nicht älter als 48 Stunden sein darf. Beim Auf- und Abbau gibt es nur eine Registrierungspflicht. Für das Messepublikum gilt 2G.

Abstand

Um das Abstandhalten zu unterstützen, planen und gestalten wir unsere Hallen, Eingänge und Flächen großzügig. Planen auch Sie Ihren Messestand so, dass sich alle wohlfühlen, gerade dort, wo Sie Ihre Kunden zum Gespräch treffen.

Maske

Beim Auf- und Abbau sollten Sie, Ihr Personal und Dienstleister eine medizinische Maske tragen. Während der Veranstaltungslaufzeit gilt für Sie als Aussteller, das Servicepersonal und die Besuchenden gleichermaßen FFP2-Maskenpflicht – drinnen. Draußen in engen Eingangs- und Begegnungsbereichen. Sie und Ihre Kunden können die Maske jedoch vielfach abnehmen, z.B. ...

- am festen Sitz-, Steh- oder Arbeitsplatz,
- wenn Sie mit Abstand zueinanderstehen,
- als Gast der Messegastronomie
- auf den Gastroflächen auf den Messeständen,
- wenn Trennwände genügend Schutz bieten
- und natürlich, wenn es die Dienstleitung erfordert.

Hygiene

Alle Aussteller, Personal, Dienstleister sowie das Messepublikum können unsere Messe/n weitestgehend kontaktlos besuchen. Unterstützen Sie die Sicherheit Ihres Personals und Ihrer Besuchenden am Stand, z.B. mit Desinfektionsmittelspender und verstärkter Hygiene und benennen Sie bitte eines ihrer Teammitglieder als Ansprechperson.

Standgestaltung

Unterstützen Sie mit Ihrer Standgestaltung das Abstandhalten untereinander und gute Durchlüftung. Dort, wo es enger werden könnte, sind Schutzwände eine gute Alternative oder auch Markierungen. In kleinen Besprechungsräumen bieten sich ergänzend Luftreinigungsgeräte an. Geben Sie Essen und Getränke über Servicepersonal hinter Schutzglas oder Bedienung aus. Sind Essen oder Getränke verpackt bzw. verschlossen, ist Selbstbedienung möglich.

Anzahl Teilnehmende und Tracking

Pro Messetag sind 50.000 Personen zugelassen. Dies entspricht dem gewohnten Besucheraufkommen in „normalen“ Zeiten.

Alle Teilnehmenden müssen sich – ob zum Aufbau, während der Veranstaltung oder zum Abbau – mit Namen, Anschrift, Telefonnummer bzw. E-Mail-Adresse sowie mit der Zeit ihrer Anwesenheit manuell oder per System registrieren. Die Kontaktdaten aller Besuchenden der FOOD & LIFE erfassen wir zusätzlich beim Betreten der Messehalle einmalig gesondert per Luca-App, Corona-Warn-App oder manuell.

Am Stand selbst ist keine Kontaktdatenerfassung mehr nötig, auch nicht auf der FOOD & LIFE.



Wir von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH freuen uns, unsere Verbrauchermessen Heim+Handwerk/FOOD & LIFE sowie die Internationale Handwerksmesse, GartenMünchen und Handwerk&Design auf dem Messegelände München sicher mit Ihnen durchzuführen!

(Stand 16. November 2021)

Haben Sie weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne:

www.heim-handwerk.de/kontaktdetails

www.food-life.de/kontaktdetails

www.ihm.de/kontaktdetails

www.garten-muenchen.de/kontaktdetails

www.ihm-handwerk-design.com/kontaktdetails

Die organisatorischen und technischen Richtlinien finden in jedem Fall Anwendung. Aufgrund von Anpassungen der Hygieneschutzauflagen können unter Umständen kurzfristig Umplanungen der Ausstellungsbereiche erforderlich werden. Die Kosten für die Umsetzung der aktuell gültigen gesetzlichen Covid-19-Schutzbestimmungen sowie des Hygienekonzeptes der Messe (Heim+Handwerk / FOOD & LIFE / Internationale Handwerksmesse mit «Handwerk & Design» / Garten München) auf dem Ausstellungsstand hat der Aussteller zu tragen. Dies gilt auch für vergleichbare Vorgaben, die aufgrund anderer Pandemieentwicklungen in Kraft treten.