

Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts

Stand: 18.11.2021

Diese Informationen ergänzen das Hygienekonzept zur Spielwarenmesse® 2022 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, Erfrischungsgetränken, Wasser, Besprechungskekse etc.

- ➔ Gilt nicht als 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 Spielwarenmesse-Website unter <https://spielwarenmesse.de/de/messe/hygiene>.
- ➔ Es bedarf keiner gesonderten Zutrittskontrolle am Messestand

Situation 2 - Stand-Catering

Servieren von Speisen, z. B. Sandwiches, Kuchen, Salaten, Snacks, warmen Speisen etc.

- ➔ Bedienung am Sitzplatz
- ➔ Service kann durch Hostessen, eingewiesenes Standpersonal oder Servicepersonal erfolgen
- ➔ Einhaltung der Gastro-Hygieneregeln für das Personal
- ➔ Eigenes Gastro-Hygienekonzept des Ausstellers wird benötigt. Hierbei unterstützt Sie die Spielwarenmesse eG gern. Nutzen Sie unser hierfür vorbereitetes [Template](#).
- ➔ Es greifen die zum Veranstaltungszeitpunkt behördlich geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen. Bitte informieren Sie sich aktuell im Zuge Ihrer Vorbereitungen auf der Spielwarenmesse-Website unter <https://spielwarenmesse.de/de/messe/hygiene>.

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 Speisen- und Getränkeausgabe sollte nur durch Servicepersonal hinter Glas- oder Acrylglascheiben (über das Online Service Center erhältlich) oder durch Bedienung am Platz erfolgen.
- Die Ausgabe von Geschirr, Besteck, Servietten, Kaffezubehör etc. sollte durch Personal und nicht durch Selbstbedienung erfolgen.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen vor Herausgabe abgedeckt sind.

Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts

Stand: 18.11.2021

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 geltenden Abstandsregeln einhalten zu können.
- Bringen Sie auf Ihrem Messestand gut sichtbar Hinweise auf Hygiene- und Sicherheitsregeln z. B. als Auslage oder Aushang an. Eine Vorlage finden Sie im Online Service Center bzw. [hier](#).
- Stellen Sie ausreichend Desinfektionsmittel zur Handhygiene und zur Desinfektion von Oberflächen wie z. B. Tischplatten, Klinken, Speisekarten, etc. zur Verfügung (über das Online Service Center 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 weder die Spielwarenmesse eG noch die NürnbergMesse GmbH Planfreigaben im Hinblick auf den Infektionsschutz erteilen können. Hinweise zum Standbau finden Sie im Dokument [Hygienehinweise für Aussteller](#).

Kontakt für Catering:

Für Ihr corona-konformes Catering am Messestand steht Ihnen der offizielle ServicePartner 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.