

Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts

Stand: 1.10.2021

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
- Keine zusätzliche Kontaktdatenerfassung erforderlich
- Masken werden getragen und nur bei Verzehr **kurzzeitig** abgenommen

Situation 2 - Stand-Catering

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

- Masken können am Platz abgenommen werden
- Bedienung am Sitzplatz
- Service kann durch Hostessen, eingewiesenes Standpersonal oder Servicepersonal erfolgen
- Einhaltung der Gastro-Hygieneregeln für das Personal
- Kontaktdatenerfassung der Gäste erforderlich. Dafür gibt es u. a. diese zwei Möglichkeiten:
 - **QR-Code-Scan:** Die NürnbergMesse arbeitet in ihren Messerestaurants und den Kongressräumlichkeiten mit der digitalen Kontaktdatenerfassung per QR-Code durch den Anbieter „[darfichrein](#)“. Mit dieser Lösung können Sie sich mit Ihrem Messestand einfach und unkompliziert registrieren (nur auf Deutsch verfügbar). Eine Unterscheidung je Tisch ist dabei nicht nötig, sodass an jedem Tisch der gleiche QR-Code genutzt werden kann. Der Vorteil für Ihre Gäste: Der Scan des QR-Codes erfolgt über die Kamera des Smartphones. Nach der Eingabe der Kontaktdaten in den Browser (Eingabemaske auf Deutsch und Englisch verfügbar) kann eine eigene PIN vergeben werden. Mithilfe der PIN können sich Ihre Gäste beim nächsten Mal bequem einchecken, ohne die nochmals Daten eingeben zu müssen. Die Zustimmung zur Verarbeitung der Daten erfolgt beim Anbieter „[darfichrein](#)“. Die Datenschutzerklärungen des Anbieters gelten.
 - **Manuelle Erfassung:** Sie können die Kontaktdaten Ihrer Gäste auch manuell erfassen. Dabei müssen folgende Kontaktdaten notiert werden: Datum und Uhrzeit, Vorname, Name, Wohnort und Telefonnummer (oder E-Mail-Adresse). Eine entsprechende [Vorlage](#) finden Sie im Online Service Center unter Hygienekonzept zum Download. Bitte beachten Sie, dass bei der Erfassung dieser personenbezogenen Daten alle Regeln der DSGVO eingehalten werden müssen und Sie als Aussteller dafür verantwortlich sind.
- Eigenes Hygienekonzept des Ausstellers wird benötigt
 - Hierbei unterstützt Sie die Spielwarenmesse eG gern. Nutzen Sie unser hierfür vorbereitetes [Template](#).

Catering auf Ausstellungsständen unter Berücksichtigung des Hygienekonzepts

Stand: 1.10.2021

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, Kaffeezubehör etc. sollte durch Personal und nicht durch Selbstbedienung 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 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.

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