



Wir von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH freuen uns, die Heim+Handwerk und FOOD & LIFE (01.-05.12.2021) sowie die Internationale Handwerksmesse mit «Handwerk & Design» und Garten München (09.-13.03.2022) auf dem Messegelände München mit Ihnen als Aussteller sicher durchzuführen!

Sie wollen sichergehen, dass Sie zur Messe alles Wichtige berücksichtigt haben? Unsere Checkliste hilft Ihnen dabei!

(Stand 17. November 2021)

1. Wer sind die Ansprechpartner für Infektionsschutz und Hygiene bei Ihnen als Aussteller?

- Ansprechpartner/in zu Infektionsschutz und Hygiene in der Firma geklärt:

- Organisatorische/r Hygieneverantwortliche/r Auf- und Abbau geklärt:

- Organisatorische/r Hygieneverantwortliche/r Laufzeit geklärt:

2. Für leichtes Abstandhalten und gute Luft am Stand

- Großzügige Anordnung der Sitz-, Steh- und Arbeitsplätze
- Proaktives Entzerren von möglichen Engstellen
- Großzügiger Standbau für viel Luftbewegung
- Luftreinigungsgerät und CO2-Messgerät für kleine Besprechungsräume

3. Schützende Mund-Nasen-Bedeckung

- Versorgung mit medizinischen Masken für die Zeit des Auf- und Abbaus sichergestellt
- Versorgung Standpersonal mit FFP2-Masken nebst Ersatz sichergestellt
- Kontingent an FFP2-Masken für Standbesucher vorhanden

4. Für Hygiene am Stand

- Handdesinfektionsmittel am Stand bereit und vorrätig
- Regelmäßige Standreinigung mit Desinfektion aller Kontaktflächen (z.B. Tische, Counterbereiche, Hygieneschutzwände) eingeplant und beauftragt
- Flächendesinfektionsmittel am Stand vorrätig

5. Gut zu wissen für Ihr Standpersonal

- Hygieneetikette (Husten und Niesen in die Armbeuge) und Abstandsgebot
- Regelmäßiges Lüften
- Verhalten bei Verdachtsfällen

6. Rund ums Catering (falls angeboten)

- Verpackte Speisen und verschlossene Getränke bei Selbstbedienung
- Schutzwände zur Aufbewahrung von Speisen und Getränken
- Geschultes Service- und Ausgabepersonal



Wir von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH freuen uns, die Heim+Handwerk und FOOD & LIFE (01.-05.12.2021) sowie die Internationale Handwerksmesse mit «Handwerk & Design» und Garten München (09.-13.03.2022) auf dem Messegelände München mit Ihnen als Aussteller sicher durchzuführen!

Sie wollen sichergehen, dass Sie zur Messe alles Wichtige berücksichtigt haben? Unsere Checkliste hilft Ihnen dabei!

(Stand 17. November 2021)

7. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Personal ab Messeauf- bis einschließlich Messeabbau für den Zutritt aufs Gelände registriert
- 3G-plus- und Identitäts-Nachweis des Teams während der Messelaufzeit für den Zutritt zum Veranstaltungsbereich sichergestellt
- Messebauer und Dienstleister zum Hygieneschutz informiert
- [SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung](#) bekannt

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

Mehr Infos rund um Schutz und Hygiene auf der Messe finden Sie hier:

www.heim-handwerk.de/hygiene-richtlinien

www.food-life.de/hygiene-richtlinien

www.ihm.de/hygiene-richtlinien

www.garten-muenchen.de/hygiene-richtlinien

www.ihm-handwerk-design.com/hygiene-richtlinien