

Factsheet Hygiene- und Infektionsschutzkonzept

Ergänzende Richtlinien Standbau

Stand 28.08.2020



Messe
Düsseldorf

Die Messe Düsseldorf hat auf Grundlage der aktuellen Coronaschutzverordnung des Landes NRW (CoronaSchVO NRW) ein Hygiene- und Infektionsschutzkonzept erarbeitet, um insbesondere die erforderlichen Gesundheitsvorkehrungen, Hygienemaßnahmen und Abstandsregeln auf allen kommenden Veranstaltungen am Standort Düsseldorf sicherzustellen. Dies beinhaltet sowohl Maßnahmen zum Personenzahl- und Flächenmanagement als auch hygienische, technische und organisatorische Maßnahmen, die die Landesregierung für den Betrieb von Kongressen und Messen aufgestellt hat. Bei den Hygiene- und Infektionsschutzstandards handelt es sich um einen aktuellen Stand, der stetig je nach Entwicklung und geänderten gesetzlichen Vorgaben angepasst wird.

Für alle Tätigkeiten auf dem Messegelände gilt die Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) des Landes Nordrhein-Westfalen ([Land NRW](#)) in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

Bis auf Weiteres sind zum Infektionsschutz **folgende ergänzende Richtlinien** (Auszüge aus dem [Hygiene- und Infektionsschutzkonzept](#) der Messe Düsseldorf) zu beachten:

Allgemeine Hinweise *

- Der "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales ist bindend ([Bundeministerium für Arbeit und Soziales](#)).
- Wir unterstützen die Handlungsempfehlungen des FAMAB e.V. (www.famab.de)
- Grundsätzlich gelten die offiziellen Abstands- und Hygienegebote:
 - 1,5 m Abstand
 - Mund-Nase-Bedeckungen
 - Niesetikette, Begrüßungsrituale
 - Bereitstellung von Desinfektionsmitteln etc.
- Es gilt eine generelle Maskenpflicht während der Laufzeit, im Auf- und Abbau immer dann, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

Auf- und Abbau*

- Alle Mitarbeiter, Dienstleister und Standbauer der Aussteller müssen bereits im Vorfeld akkreditiert werden. Ein Betreten oder Befahren des Messegeländes ohne vorherige Akkreditierung ist nicht möglich. [Akkreditierung Standbau](#)
- Am Stand ist eine Registrierung und Dokumentation der Namen und Anwesenheitszeiten von Mitarbeitern, Zulieferern, Dienstleistern, Fremdfirmen, selbstständigen Mitarbeitern, die am Standbau tätig sind, vorzunehmen.
- Die Gewerke sollten nacheinander arbeiten (gestaffelte Arbeitsweise).
- Ein Hygienekonzept für den Auf- und Abbau muss erstellt und ausgedruckt auf dem Stand mitgeführt werden; Verantwortliche sind darin zu benennen.

Standbau / Bauliche Maßnahmen*

- Nach oben geschlossene Räume, in denen sich Personen aufhalten, sind grundsätzlich nicht zulässig. Dies gilt auch für den Einbau sprinklertauglicher Gewebe. Lager oder Technikräume können unter Beachtung der Technischen Richtlinien (Punkt 4.7.7) mit geschlossenen Deckenflächen versehen werden.
- Besprechungsräume und Untergeschosse in mehrgeschossigen Ständen sind nur in geöffneter Ausführung zulässig, um sie in die Belüftung mit einzubeziehen. Hierbei ist eine vollständige Durchlüftung zu erreichen.

Baulich ist dieses Ziel erreicht, wenn

a) mindestens ein Drittel der Deckenfläche im Zentrum geöffnet ist **und**

b) gleichzeitig darunter mindestens zwei sich gegenüberliegende Seiten vollständig geöffnet sind.

Räume, die diesen Anforderungen nicht genügen und nicht vollständig durchlüftet werden, müssen alternativ mit einem Kleinfiltersystem mit HEPA-Filter-Effizienz ausgestattet werden oder es muss, vorbe-

haltlich der technischen Umsetzbarkeit, für eine Frischluftzufuhr gesorgt werden. Ventilatoren und filterlose Umluftanlagen sind nicht ausreichend. Zugelassene Filtersysteme können über das OOS bezogen werden.

- Ausstellungsflächen sind so zu gestalten, dass diese zu wenigstens 30 % zugänglich sind.
- Die Abstandsregeln sind bei der Standkonzeption zu berücksichtigen. Auf der Standfläche ist dafür je Person eine frei zugängliche Fläche von 4 qm vorzusehen. Eine höhere Personenanzahl ist dann möglich, wenn entsprechende Ersatzmaßnahmen (bspw. durch den Einbau von Raumteilern / Hygieneschutzwänden o. ä.) geschaffen werden, die das Schutzziel der Distanzwahrung ebenso gewährleisten.

Die Anbringung von Abstandsmarkierungen in stark frequentierten Bereichen des Standes wird empfohlen.

- Cateringbereiche und Küchen sind nach der geltenden Coronaschutzverordnung des Landes NRW für die Gastronomie zu planen.