

## Schutz- und Hygienekonzept SMX / All Facebook Conference 2020

Messe München GmbH und Rising Media Ltd während der Corona-Pandemie  
(Zusammenfassung; Stand: 09. Juni 2020)

Primäres Schutzziele und damit Grundsteine jeden Handelns sind:

- **Abstandswahrung**
- **Ermöglichung persönlicher Hygieneregeln**
- **Nachverfolgbarkeit von Kontaktpersonen Stufe I (analog RKI Vorgabe)**

Hierfür setzen die Rising Media Ltd als Veranstalter und die Messe München GmbH als Betreiber folgende Maßnahmen um.

Sie:

- stellen sicher, dass alle Messeteilnehmer die jeweils aktuellen Mindestabstände zueinander wahren können.
- stellen die Abstandswahrung bei der Gestaltung von Vortragsbereichen und (Fach-)Foren und Kongressbereichen sicher.
- sprechen eine Maskenpflicht für Personen auf dem Messegelände aus, soweit in bestimmten Situationen die Mindestabstände nicht gewahrt werden können.
- stellen eine Registrierung der Aussteller, Besucher und Dienstleister auf dem Gelände zur möglichen Rückverfolgbarkeit durch Behörden sicher und sorgt mit geeigneten Maßnahmen dafür, dass Personen mit Krankheitssymptomen keinen Zutritt erlangen.
- verpflichteten Aussteller zur Erfassung und Dokumentation von Kundenkontakten (analog der Kontaktstufe I gem. RKI Vorgabe).
- stellen sicher, dass eine hohe Dichte an Desinfektionsmittelspendern sowie Handwaschmöglichkeiten auf dem Gelände zur Verfügung steht.
- organisieren bei laufendem Betrieb die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen.
- sorgen für kontinuierliche Belüftung der Eingangsbereiche, der Messehallen und der Sitzungssäle ohne laufende Luftumwälzung.
- nutzen Maßnahmen zur Distanzwahrung bei Kontaktpunkten zwischen Mitarbeitern und Besuchern, wie z.B. die Installation von transparenten Abtrennungen an den Schaltern.
- setzen Maßnahmen zur Vermeidung der Bildung von Warteschlangen, z.B. durch Anbringen von Bodenmarkierungen um.

- stellen die Beratung der Aussteller hinsichtlich Gestaltung und Kommunikation der geltenden Verhaltensregeln zur Einhaltung auch auf den Messeständen sicher.
- stellen die Umsetzung und Anpassung an die jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie bei Messerestaurants und Verpflegungsstationen sicher.
- stellen eine Information der Messeteilnehmer über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung bereits im Vorfeld der Messe sowie vor Ort durch geeignete Medien, wie z.B. Aushänge, Flyer, Piktogramme, Lautsprecheransagen sicher.
- organisieren die Kontrolle der Einhaltung von Schutz- und Hygienemaßnahmen durch speziell geschultes Personal