

Schutz- und Hygienekonzept SMX / All Facebook Conference 2020

Bitte beachte die folgende Zusammenfassung unseres Schutz- und Hygienekonzepts (Stand: 23. Juni 2020):

Primäre Schutzziele und damit Grundsteine jeden Handelns sind:

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

Hierfür setzt die Rising Media Ltd als Veranstalter mit der Unterstützung der Messe München GmbH als Betreiber folgende Maßnahmen um.

Die Rising Media Ltd.:

- stellt sicher, dass alle Konferenzteilnehmer die jeweils aktuellen Mindestabstände zueinander wahren können.
- stellt die Abstandswahrung bei der Gestaltung von Vortragsbereichen und (Fach-)Foren und Kongressbereichen sicher.
- spricht eine Maskenpflicht für Personen auf dem Messegelände aus, soweit in bestimmten Situationen die Mindestabstände nicht gewahrt werden können.
- spricht 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.
- verpflichtet die Aussteller zur Erfassung und Dokumentation von Kundenkontakten (analog der Kontaktstufe I gem. RKI Vorgabe).
- stellt sicher, dass eine hohe Dichte an Desinfektionsmittelspendern sowie Handwaschmöglichkeiten auf dem Gelände zur Verfügung steht.
- organisiert bei laufendem Betrieb die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen.
- sorgt für kontinuierliche Belüftung der Eingangsbereiche, der Messehallen und der Sitzungssäle ohne laufende Luftumwälzung.
- nutzt Maßnahmen zur Distanzwahrung bei Kontaktpunkten zwischen Mitarbeitern und Besuchern, wie z.B. die Installation von transparenten Abtrennungen an den Schaltern.
- setzt Maßnahmen zur Vermeidung der Bildung von Warteschlangen, z.B. durch Anbringen von Bodenmarkierungen um.
- stellt die Beratung der Aussteller hinsichtlich Gestaltung und Kommunikation der geltenden Verhaltensregeln zur Einhaltung auch auf den Messeständen sicher.

- stellt die Umsetzung und Anpassung an die jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie und Verpflegungsstationen sicher.
- stellt eine Information der Teilnehmer über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung bereits im Vorfeld der Messe sowie vor Ort durch geeignete Medien, wie z.B. Anhänge, Flyer, Piktogramme, Lautsprecheransagen sicher.
- organisiert die Kontrolle der Einhaltung von Schutz- und Hygienemaßnahmen durch speziell geschultes Personal