

Corona-Schutzmaßnahmen zur ALTENPFLEGE 2022 in Essen

Zum Schutz aller Messeteilnehmenden und Besuchenden setzen wir folgende Hygienemaßnahmen um:

Maskenpflicht im Veranstaltungsgelände

OP-Maske oder FFP2-Maske im gesamten Veranstaltungsgelände für alle Teilnehmer Pflicht, außer:

- zur notwendigen Einnahme von Speisen und Getränken.
- Kinder bis zum Schuleintritt sind von der Verpflichtung zum Tragen einer Maske ausgenommen.
- Kinder vom Schuleintritt bis zum 13. Lebensjahr müssen mindestens eine Alltagsmaske tragen.
- Aussteller dürfen ihre Masken abnehmen, wenn Sie für wirksame Schutzmaßnahmen wie z.B. Abtrennung durch Glas oder Plexiglas ersetzt werden.
- In den Außenbereichen, den sogenannten Freigeländen

Der Sicherheitsdienst weist die Messeteilnehmer auf der gesamten Ausstellungsfläche im Innenraum auf die Maskenpflicht hin.

Allgemeine Hygiene-Regeln

- Bleiben Sie mit Krankheitssymptomen bitte zuhause!
- Halten Sie möglichst 1,5m Abstand zu Ihnen unbekanntem Personen!
- Wo dieser nicht eingehalten werden kann, Tragen Sie bitte eine Maske!
- Beachten Sie bitte im Allgemeinen die AHA-Regeln sowie die Husten- und Niesetikette!

Hygienemaßnahmen während der Veranstaltung

- mehrsprachige Hinweistafeln zum Hygieneschutz im gesamten Gelände.
- beim Einlass werden Ihre Aussteller- und Besuchertickets kontaktlos gescannt
- Wartezonen sind großzügig gestaltet. Sollte es dennoch zur Bildung von Schlangen kommen, wird den Besucherinnen und Besuchern empfohlen, eine Maske zu tragen.
- An sämtlichen Waschbecken in den Toilettenanlagen steht ausreichend Handwaschmittel zur Verfügung.
- Im gesamten Veranstaltungsgelände stehen Desinfektionsspender zur Verfügung
- Sanitäranlagen und Oberflächen werden regelmäßig desinfiziert
- Die Belüftungsanlagen gewährleisten ständige Durchlüftung
- Kontaktloses Zahlen ist an Kassen und Parkautomaten weiterhin möglich

Gastronomie

Für gastronomische Angebote werden zusätzliche Hygienemaßnahmen empfohlen:

- die regelmäßige Reinigung / Desinfektion von Kontaktflächen
- die infektionsschutzgerechte Reinigung von körpernah eingesetzten Gegenständen oder Werkzeugen nach jedem Gebrauch.
- das Spülen des Geschirrs bei mindestens 60°C mit ausreichender Menge Spülmittel, eine ausreichend lange Einweichzeit im Spülbecken sowie eine sorgfältige manuelle Reinigung und anschließende gründliche Trocknung. Die Tenside / Spülmittel müssen in der Lage sein, die Virusoberfläche zu beschädigen und Viren zu inaktivieren. Alternativ ist die Verwendung von möglichst nachhaltig produziertem Einmalgeschirr zulässig.
- das Waschen von benutzten Textilien mit 60°C, wobei Handtücher nach einmaliger Benutzung zu wechseln und ansonsten Einmalhandtücher zu verwenden sind.
- Speisen und Getränke sollten nur von Servicekräften ausgeschenkt werden.
- Das Standcatering-Personal hat durchgehende Maskenpflicht.