

BCB

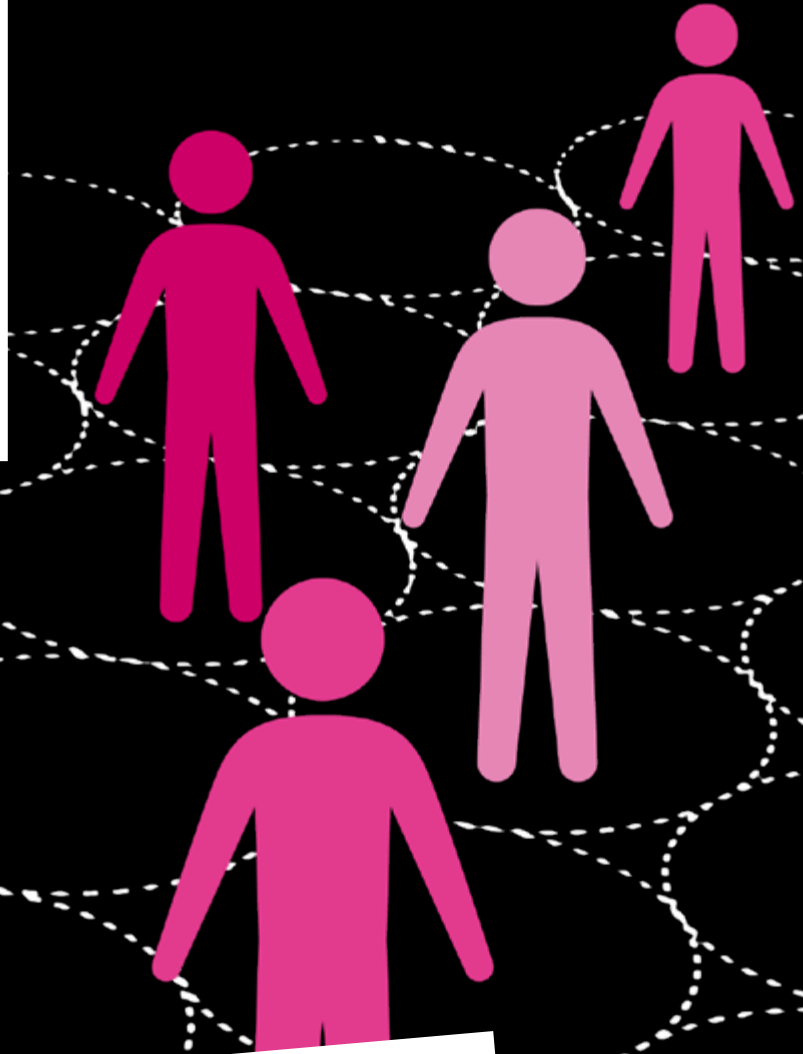
BAR CONVENT BERLIN

INTERNATIONAL
BAR AND BEVERAGE
TRADE SHOW

11 – 13 OCTOBER
2021

WWW.BARCONVENT.COM

Stand: April 2021



**DETAILDOKUMENT
EXHIBIT SAFE**

DETAILDOKUMENT EXHIBIT SAFE

1. WAS MUSS ICH GENERELL AUF MEINEM STAND BEACHTEN?

- a. Es gelten die behördlichen Abstands- und Hygienegebote, deren Einhaltung der Sorgfalt jedes Einzelnen obliegt. Die Regularien entsprechen denen des öffentlichen Bereichs und dem Einzelhandel (aktuell 1,5 m Abstand, Handhygiene, Mund-Nasen-Bedeckung, Nießetikette, keine Begrüßungsrituale) bekannten und geübten Praxis.
- b. Arbeitsmittel und Arbeitsplätze, wie Bartresen, Informationscounter etc., müssen bei jedem Personalwechsel vor Beginn der nachfolgenden Schicht mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt werden.
- c. Alle Mitarbeiter, Zulieferer, Dienstleister, Fremdfirmen sowie selbstständige Mitarbeiter, die am Stand und zuvor am Standbau tätig sind, müssen über das ESC (Exhibitor Service Center) registriert werden und mit einem persönlichen Ticket ausgestattet sein. Darüber hinaus müssen die Anwesenheits- und Arbeitszeiten auf dem Stand von jeder Person notiert werden. Austausch und Übergabe von Gegenständen und Materialien (z. B. Drinks, Flyer, etc.) sind ohne direkten Hautkontakt durchzuführen.
- d. Arbeiten Sie mit Trennwänden sowie Abstandssymbolen auf dem Boden, um die Einhaltung der Abstands- und Hygienegebote zu gewährleisten.
- e. Reduzieren Sie Ihren Standbau auf das nötigste, um den Kunden mit genügend freier Fläche auf Ihrem Stand Sicherheit zu bieten. (Nähere Informationen unter Punkt 2.d.)
- f. Überlegen Sie sich detaillierte Einsatzpläne Ihrer Mitarbeiter (Arbeiten in denselben Teams), um die Sicherheit von Mitarbeitern und Kunden zu gewährleisten.
- g. Der Veranstalter stellt vereinzelt Wartezonen und Sitzbereiche bereit. Bitte planen Sie dennoch ausreichend Platz auf Ihrem Stand ein, da diese Wartezonen ebenfalls personell begrenzt sind.
- h. Die eingerichteten Sitzbereiche sind vorzugsweise durch die Aussteller der kleinen Paketstände, sowie deren Besucher/Kunden zu nutzen. Die Sitzbereiche sind entsprechend kenntlich gemacht und nur durch die ausgewiesenen Ein- und Ausgänge zu betreten bzw. zu verlassen.

2. WAS MUSS ICH BEI DER STANDGESTALTUNG BEACHTEN?

- a. Auf den Ständen ist zur Gewährleistung einer ausreichenden Bewegungsfreiheit von Besuchern und Personal und zur Wahrung des Hygieneabstandes von 1,5m eine frei zugängliche Fläche von mindestens 4 m² pro Person vorzusehen.
- b. Dieses Jahr gilt eine Mindeststandgröße von 9m². Aufgrund der geltenden Hygiene – und Abstandsregeln wird Ihnen bei allen Flächen kleiner als 15m² standardmäßig eine Fläche von 15m² zur Verfügung gestellt. Bitte beachten Sie, dass diese zusätzlich zur Verfügung gestellte Fläche lediglich als Freifläche zu nutzen ist.
- c. Seiten- und Rückwände müssen auf eine Fläche von 15m² angepasst werden. Die Fläche kann von Ihnen genutzt werden für z. B. Brandings etc.
- d. Ausstellungsflächen werden so gestaltet, dass diese zu mindestens 30% frei zugänglich sind. Frei zugänglich bedeutet unbebaut und frei von jeglichem Mobiliar.
 - 9 m² = 40 % (ca. 4 m²) frei zugängliche Fläche
 - 12 m² = 35 % (ca. 4 m²) frei zugängliche Fläche
 - Ab 15 m² = 30% (ca. 4,5 m²) frei zugängliche Fläche
- e. Alle Serviceschalter, Ausgabetheken, Infotheken und Bartresen müssen eine transparente Abtrennung als Hygieneschutz vorweisen.
 - Um Ihnen hier bessere Informationen oder auch Beispiele an die Hand zu geben, sind wir aktuell dabei, Musteraufplanungen zu erstellen. Diese werden Ihnen innerhalb des Exhibitor Hubs auf der Webseite voraussichtlich ab Anfang Mai zur Verfügung gestellt.

- f. Abstandsregeln sollten entsprechend planerisch bei der Standkonzeption und Zonierung berücksichtigt werden, gegebenenfalls Raumteiler einplanen.
- g. Bei Bartresen, Empfangstheken und sonstigen Präsentationen den Mindestabstand zu Hallengängen berücksichtigen.
- h. Hygieneschutzwände einbauen, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
- i. Die Bartresen unter Einbeziehung der Abstandsregeln planen, sodass es nicht zu Ansammlungen von Messeeteilnehmern kommt.
- j. Der Standgröße angepasst müssen ausreichend Aufenthalts- bzw. Besuchsfächen eingeplant werden.
- k. Sitzbereiche großzügig gestalten.
- l. Glatte wischbare Oberflächen verwenden.
- m. Nach oben geschlossene Räume sind nicht zulässig. Die vollständige Durchlüftung ist zu gewährleisten, daher sind umbaute Räume, in denen Besucherverkehr stattfindet, zu vermeiden.
- n. Hygienekonzept für den Auf-/Abbau erstellen und ausgedruckt beim Auf-/Abbau auf dem Stand mitführen. Verantwortliche Personen sind jederzeit zu benennen.
- o. Alle Mitarbeiter sind zu den Maßnahmen des SARS-CoV-2 Arbeitsschutzes zu unterweisen.
- p. Detaillierte Ablauf- und Terminplanung. Die Gewerke sollten nacheinander arbeiten. Es wird keine expliziten Zeitfenster pro Gewerk geben. Weiterhin besteht die Möglichkeit, sich über das DHL Tool entsprechend einen Zeitslot zur Be- und Entladung zu buchen.
- q. Einhaltung der Hygieneregulierung. Mundschutz, Desinfektionsmittel und Handschuhe müssen ausreichend, auch für externe Firmen, vor Ort sein.
- r. Vermeiden Sie Arbeiten im Team. Wenn nicht anders möglich, kleine, feste Teams bilden. Mundschutz muss getragen werden, wenn der Sicherheitsabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
- s. Vermeidung unnötiger Kontakte.

3. WAS MUSS ICH BEIM AUSSCHANK UND CATERING AUF MEINEM STAND BEACHTEN?

Für die Bewirtung auf Messeständen mit Getränken gelten folgende Mindestanforderungen:

- a. Wie der Verzehr von Getränken auf dem Stand ist nur zulässig, sollte die Einhaltung des Mindestabstandes möglich sein. Der Verzehr kann sitzend und/oder stehend stattfinden.
- b. Gäste müssen sich vor einer Bewirtung die Hände waschen bzw. auf Wunsch desinfizieren können. Es müssen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher in ausreichendem Umfang zur Verfügung stehen.
- c. Um eine Kontaktnachverfolgung zu gewährleisten, nutzen wir die App Emperia. Es wird die Möglichkeit geben, bei dem Scan des Kontaktes zwischen Lead und/oder reiner Kontaktnachverfolgung zu unterscheiden. Weitere Informationen hierzu werden Ihnen zeitnah zur Verfügung gestellt.
- d. Zwischen den Sitzplätzen benachbarter Tische, den Arbeitsbereichen von Personal oder Warteflächen muss ein Abstand von mindestens 1,5 m (gemessen ab Stuhllehne) vorliegen.
- e. Unmittelbar vor dem Bartresen sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. transparenten Abtrennungen wie im Einzelhandel).
- f. Den Gästen ist es ausschließlich mit entsprechendem Mindestabstand erlaubt, die Mund-Nase-Bedeckung abzunehmen.
- g. Gebrauchsgegenstände (Strohhalme, Zahnstocher etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
- h. Selbstbedienungsbuffets sind nicht zulässig.
- i. Abfälle müssen unmittelbar in geschlossenen Behältern entsorgt werden.
- j. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle oder Tische, sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.

- k. Tischdecken und Servietten sind nach jedem Gästewechsel auszutauschen. Vor einer erneuten Verwendung müssen diese bei mindestens 60 Grad Celsius gewaschen werden.
- l. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Bitte nehmen Sie hier entsprechend den Service von BOELS in Anspruch.
- m. Das Personal wäscht/desinfiziert nach jedem Kundenkontakt, mindestens alle 30 Minuten, die Hände.
- n. Gäste müssen durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert werden.

4. WAS MUSS ICH BEI DER REGISTRIERUNG FÜR MICH UND MEIN STANDPERSONAL BEACHTEN?

- a. Um eine vollständige Erhebung der Kontaktdaten und auch eine Nachverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird es notwendig sein, alle Personen, die sich auf dem Gelände befinden, zu registrieren. Die Registrierung Ihres Standpersonals findet dieses Jahr über das Exhibitor Service Center statt. Dort können gesammelt alle Tickets für Ihr Standpersonal und/oder Guest Bartender hinzugefügt werden und jede Person registriert sich entsprechend im BCB-Ticketshop.
- b. Der Bereich Exhibitor Service Center steht Ihnen voraussichtlich ab Mai innerhalb des Exhibitor Hubs zur Verfügung. Die Log-in Daten erhalten Sie automatisch nach Unterschrift des Ausstellungsvertrages.
- c. Zudem arbeiten wir aktuell an möglichen Corona-Testmöglichkeiten, um Ihnen und unseren Besuchern die mögliche Sicherheit zu bieten.


Wir freuen uns auf einen erfolgreichen und vor allem sicheren Neustart gemeinsam mit Ihnen!


Bei Fragen oder Anmerkungen zu den Sicherheitsmaßnahmen melden Sie sich gerne bei uns.

Sales Team

Thea Koenig

Sales Manager


 +49 211 90191-197

 thea.koenig@reedexpo.de

Projekt Team

Carolin Steinmetz

Senior Event Manager

 +49 211 90191-257

 carolin.steinmetz@reedexpo.de

Die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards und insbesondere die für die Veranstaltung geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen und Anordnungen sowie Anordnungen des Veranstalters und der örtlichen Messegesellschaft sind einzuhalten und zu befolgen. **Die Anordnungen werden den örtlichen und zeitlichen Gegebenheiten angepasst.**

Stand: April 2021, Änderungen werden ggf. gemäß den aktuellen Coronoschutzverordnungen vorgenommen