

# eat&STYLE MIT DABEI IM HERBST 2020!



## GEMEINSAM FÜR EIN SICHERES UND SCHÖNES EVENT-ERLEBNIS.

Im Oktober geht's endlich wieder los! Wir geben alles, damit die **eat&STYLE** gerade in diesen Zeiten das Food-Event ist, das Sicherheit, Komfort und Shoppinglust miteinander verbindet. Damit das gelingt, brauchen wir Ihre Unterstützung: Sorgen Sie für den nötigen Infektionsschutz am Stand – mit Maßnahmen, die bereits im Einzelhandel etabliert sind. Wir helfen Ihnen gerne bei der Umsetzung und gehen flexibel auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein.

*An alles gedacht? Unsere Empfehlungen!*

## Ihre Aussteller-Checkliste für eine corona-konforme Standgestaltung

### STAND-GESTALTUNG

#### Abstandsregel berücksichtigen

- Idealerweise 1,5 Meter zwischen den Besuchern (Masken sorgen zusätzlich für guten Schutz)
- Bodenaufkleber für konforme Schlangenbildung mit Abstand (Kassenbereich, Tastings oder Sampling)  
Bei Bedarf helfen wir Ihnen mit Gaffa-Tape aus
- Wir erweitern die Hallengänge, damit die Ströme besser geleitet werden. Es sind keine Einbahnstraßen oder sogenannte Zwangsführungen vorgesehen.

#### Freiräume schaffen

- Produkte nach Möglichkeit so anordnen, dass es nicht zu Ansammlungen von Messebesuchern kommt
- Bei großen Messeständen nach Möglichkeit Aufenthaltsflächen einplanen (Sprechen Sie uns an, wenn Sie mehr Fläche benötigen)

#### Berührungsflächen reduzieren

- Physische Kontaktpunkte (Theken, Tische, Türklinken) möglichst einschränken
- Ansonsten glatte, leicht zu reinigende Oberflächen wählen
- EC-Terminal für kontaktloses Bezahlen einrichten (Tipp: Nutzen Sie dafür den FLEET Events Kooperationspartner SUM-UP)
- Samplings können verpackt an den Ständen ausgegeben werden, sofern Sie nicht zum sofortigen Verzehr bestimmt sind
- Um Kontaktpunkte möglichst zu vermeiden, sollten Flyer nicht ausgelegt werden, sondern direkt übergeben
- Wenn am Stand Tastings ausgegeben werden, dann muss dem Besucher dies übergeben werden (kein Self-Service!)  
Die Proben können dann in unseren Tasting-Zonen verzehrt werden.
- Wir installieren Tasting-Zonen, damit keine Registrierung der Besucher am Stand notwendig ist

#### Standbesucher steuern

- Kennzeichnung der Ein- und Ausgangsbereiche (nur für komplexe Stände mit separatem Verkaufsraum)

### HYGIENE-BASICS

#### Mund- und Nasenschutz oder Visier

- Von allen Mitarbeitern am Stand zu tragen
- Sofern eine Plexiglasscheibe zwischen Mitarbeiter und Besucher angebracht ist, muss keine Maske getragen werden
- Pflicht für alle Besucher und Mitwirkende auf dem Messegelände. Ausnahmen: Sitzbereiche und Tasting-Zonen etc. (Für Messebesucher halten wir natürlich Masken bereit)

#### Desinfektion und Distanz

- Maßnahmen gegen Tröpfchen- oder Schmierinfektionen einplanen (z. B. transparente Schutzscheiben, Desinfektionsspender)
- Ausstellungsstücke und Kontaktpunkte in regelmäßigen Abständen desinfizieren

#### Hygiene-Beauftragter

- Ein fester Ansprechpartner aus Ihrem Team zeigt sich während der gesamten Messezeit für die Hygiene-Maßnahmen verantwortlich

### MITARBEITER-REGISTRIERUNG

#### Who is Who?

- Erfassung der Daten von allen an Ihrem Stand Beschäftigten – vom Auf- und Abbaupersonal bis zu den Stand-Mitarbeitern. Einfach den FLEET Events Online-Ausstellerservice\* nutzen: <https://portal.fleet-events.de/de/bestellungen/ausweise>

#### Aktuelle Updates

- Die neuesten Infos zu den Hygienemaßnahmen regelmäßig per E-Mail

Die eat&STYLE 2020 ist in die Veranstaltungen der CONSUMENTA, der Messe Stuttgart sowie der blickfang integriert.

Daher gelten die Maßnahmen der jeweiligen Veranstalter (Download per Klick):

[Nürnberg](#)

[Stuttgart](#)

[Düsseldorf](#)

(folgt demnächst)

\* Die Daten werden bis 4 Wochen nach Ende der Messe gespeichert und auf Verlangen der Gesundheitsbehörde zur Kontaktvermittlung vorgelegt. Nach 4 Wochen werden die Daten gelöscht.