

**opti, 14. – 16. Januar 2022, Messe München:  
Aussteller Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und  
Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand**

(Stand 12 Oktober 2021)



Die **opti** wird von der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM) veranstaltet und auf dem Messegelände der Messe München durchgeführt. Um eine sichere Veranstaltungsdurchführung zu gewährleisten, erlässt die GHM Covid-19 bedingte Schutz- und Hygieneempfehlungen, u.a. auch in Bezug auf die Standgestaltung und Standnutzung.

Die folgende Checkliste dient der Berücksichtigung aller relevanten Punkte in diesem Zusammenhang.

**Firma:** \_\_\_\_\_

**Unser/e Ansprechpartner/in zu Infektionsschutz und Hygiene:** \_\_\_\_\_

**Organisatorischer Hygieneverantwortlicher Laufzeit:** \_\_\_\_\_

**Organisatorischer Hygieneverantwortlicher Auf- und Abbau:** \_\_\_\_\_

analog Laufzeit

abweichend: \_\_\_\_\_

**1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,50 m**

- Anordnung Sitz-, Steh- und Arbeitsplätze geprüft
- Anordnung sonstige Kundeninteraktionspunkte geprüft

**2. Mund-Nasen-Bedeckungen**

- Versorgung Standpersonal mit medizinischen Gesichtsmasken (OP-Masken) nebst Ersatz sichergestellt
- Kontingent für Standbesucher vorhanden

**3. Handhygiene & Reinigung**

- Handdesinfektionsmittel am Stand bereit und vorrätig
- Regelmäßige Standreinigung mit Desinfektion aller Kontaktflächen (z.B. Tische, Counterbereiche, Hygieneschutzwände) eingeplant und beauftragt
- Flächendesinfektionsmittel am Stand vorrätig

**4. Schulung bzw. Unterweisung Standpersonal**

- Beachtung der Hygieneetikette (Husten und Niesen in die Armbeuge)
- Unterweisung Hygienemaßnahmen am Messestand (vgl. GHM Merkblatt für Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen)
- Verhalten bei Verdachtsfällen / Erreichbarkeit Sanitätsdienst

**opti, 14. – 16. Januar 2022, Messe München:  
Aussteller Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und  
Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand**

(Stand Oktober 2021)



**5. Lüftung**

- Standgestaltung ermöglicht Luftbewegung und infektionsschutzgerechtes Lüften
- Luftreinigungsgerät und CO2-Messgerät in kleinen Besprechungsräumen

**6. Catering (falls angeboten)**

- Gastronomiebereich am Stand deutlich als solcher gekennzeichnet
- [Vorgaben für die bayerische Gastronomie](#) sind bekannt
- Erfassung der Kontaktdaten der Gäste bedacht (digital z.B. mit Hilfe der Luca-App, Anmeldung als Betreiber unter: [app.luca-app.de/](http://app.luca-app.de/) oder manuell)
- (Selbst-)Bedienung gemäß den aktuell geltenden [behördlichen Gastro-Vorgaben](#) sichergestellt
- Hygieneschutzwände bei Aufbewahrungsort von Speisen und Getränken vorhanden
- Service- und Ausgabepersonal geschult und unterwiesen

**7. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen**

- Alle Mitarbeiter ab Messeaufbau bis einschließlich Messeabbau für den Zutritt aufs Gelände registriert
- 3G-Nachweis aller Mitarbeiter während der Messelaufzeit für den Zutritt zum Veranstaltungsbereich sichergestellt
- Ergänzend zu der vorstehenden Regelung ist auch der [SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung](#) verbindlich berücksichtigt
- Maßnahmen für Auf- und Abbau beschrieben
- Messebauern und beauftragter Firmen zu den Hygieneschutzmaßnahmen informiert

**Haben Sie weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne: [www.opti.de/kontakt](http://www.opti.de/kontakt)**

**Bitte beachten Sie auch unser Merkblatt mit den [aktuellen Schutz- und Hygieneempfehlungen](#).**