



### **Hygieneplan und Reinigungskonzept zur 14. Genuss Burgenland und 3. Feuerwehrmesse Oberwart, 5. – 7. November 2021**

- Grundsätzlich sind im Messebetrieb alle möglichen Tore und Türen (z.B. Eingänge, Übergänge) offen zu halten. Die Beschläge sind dennoch laufend zu desinfizieren.
- Im Fall, dass die Tore nicht offengehalten werden können (Wetter), wird eine Reinigungskraft für die laufende Desinfektion der Türen und Tore abgestellt.
- Die Desinfektionsstationen sind laufend zu kontrollieren (siehe Desinfektionsplan) und gegebenenfalls aufzufüllen.
- Die WC Anlagen, inkl. aller Türen, der Waschplätze und der Wickelmatte werden stündlich gereinigt und desinfiziert.
- Die Entleerung der Mülleimer wird ebenso stündlich erfolgen, die Oberflächen werden dabei gereinigt und desinfiziert.

- Die Oberflächen der Kassa und Infopulte wird vom jeweiligen Personal laufend desinfiziert. Eine Grundreinigung erfolgt täglich.
- Die Büros werden jeweils nach dem Messebeginn und nach dem Messeschluss, wenn alle Mitarbeiter eingeteilt bzw. nach Hause gegangen sind, desinfiziert und gereinigt.
- Sofern ein Covid Fall auftritt, und der Isolationsraum benötigt wird, wird dieser mit größtmöglicher Sorgfalt und unter Einhaltung aller Schutzmaßnahmen (FFP2 Maske, Sicherheitshandschuhe, Schutzanzug) gereinigt und desinfiziert.
- Alle Aussteller werden per E-Mail informiert, dass sie für die regelmäßige und ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ihrer Messestände verantwortlich sind. Ein Hand-Desinfektionsgel wird von uns zum Kauf angeboten.