

# HYGIENEKONZEPT

zur Durchführung

der 14. Ausbildungsmesse Delitzsch

„Ausbildung - Gut für die Region!“

am 25. September 2021

im BSZ Delitzsch

„Dr. Hermann Schulze-Delitzsch“

## Hygienekonzept

zur Durchführung der 14. Ausbildungsmesse Delitzsch  
„Ausbildung - Gut für die Region!“

Die Ausbildungsmesse in Delitzsch hat sich in den letzten 13 Jahren zur größten regionalen Messe für Ausbildung und Studium in der Region Delitzsch entwickelt. Durchschnittlich waren 100 Unternehmen, Einrichtungen und Institutionen als Aussteller vor Ort. Ca. 600 Schülerinnen und knüpften hier erste Kontakte und tauschten Informationen zu Ausbildungsberufen und Studiermöglichkeiten aus. Die Messe ist wichtige Plattform des Austausches für kleine und mittlere Firmen aus der Region. Auf die persönliche Kontaktaufnahme zu Jugendlichen möchten die Unternehmen nicht verzichten.

Unsere Verantwortung als Veranstalter ist es, Bedingungen zu schaffen, die die Sicherheit und die Gesunderhaltung aller Aussteller, Besucher, Partner und Mitarbeiter gewährleistet.

Grundlage für die Maßnahmen des Hygienekonzepts sind die jeweils gültigen Verordnungen des Bundes, des Freistaates Sachsen sowie die enge Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt des Landkreises Nordsachsen.

Die Umsetzung des Hygienekonzeptes setzt die verantwortungsvolle Mitwirkung von Veranstaltern, Ausstellern und Besuchern voraus.

Ziel der Hygienemaßnahmen sind:

- Steuerung der Personendichte
- Vermeidung der Infektionsübertragung
- Gewährleistung der Kontaktnachverfolgung.

### I. Grundsätze

Die 14. Ausbildungsmesse „Ausbildung - Gut für die Region“ findet am 25. September 2021 am Standort des Beruflichen Schulzentrums "Dr. Hermann Schulze-Delitzsch" in der Karl-Marx-Straße 1, 04509 Delitzsch statt.

Die Veranstaltungszeit ist von 9:30 Uhr bis 14:00 Uhr geplant. Dazu kommen Vorbereitungszeiten sowie Zeiten für den Auf- und Abbau der Messestände für die Aussteller. Diese sind für die Aussteller verbindlich und werden so geplant, dass ein möglichst reibungsloser Ablauf unter Einhaltung des Hygienekonzeptes möglich ist.

Die Ausbildungsmesse ist an folgenden Orten auf dem Gelände geplant:

- Mehrzweckhalle - Ausstellerbereich für Unternehmen und Hochschulen
- Außenbereich - Ausstellerbereich für Technik und Landwirtschaft, Bau.

Es kann damit gerechnet werden, dass die Schutz- und Hygieneregeln sich bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung verändern werden. Tagesaktuell wird über mögliche Anpassungen unter [www.berufsorientierung-nordsachsen.de](http://www.berufsorientierung-nordsachsen.de) informiert.

## II. Hygienemaßnahmen

Durch den Veranstalter wird Frau Martina Pönicke (Tel. 0177 4626902) als Hygienebeauftragte benannt. Dieser ist für die Beobachtung der aktuellen Situation sowie für die Abstimmung zwischen dem Sicherheitsdienst, den Ausstellern und dem Veranstalter verantwortlich.

Für Aussteller:

1. Bei Betreten des Innenbereiches besteht die Pflicht einen Mund-Nase-Schutz zu tragen.
2. Am Messestand sind bei Unterschreitung des Mindestabstandes geeignete Maßnahmen (Tisch- oder Messestandbegrenzungen) oder persönliche Schutzausrüstung (Mund-Nase-Bedeckung) zu realisieren.
3. Die Standplanung ist großzügig und beachtet diese Abstände. Die Standplanung wird mit Messebeginn aktualisiert und jedes teilnehmende Unternehmen eingetragen.
4. Im Vorfeld erfolgen Abstandsmarkierungen, um den Ausstellern eine Orientierung zu bieten.
5. Die Messestände sind mit max. 2 Mitarbeitern des Ausstellers zu besetzen.
6. Für die regelmäßige Desinfektion des Standes ist jeder Aussteller selbst verantwortlich.

Für Besucher (i.d.R. Schüler/innen, deren Eltern, Großeltern):

1. Die Besucher/innen tragen einen Mund- und Nasenschutz. Bei Bedarf wird dieser durch den Veranstalter bereitgestellt.
2. Besucherströme und Lenkungsmaßnahmen werden im Vorfeld geplant und es erfolgt eine temporäre Trennung von Ein- und Ausgangsbereichen.
3. Die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zwischen Personen in allen Veranstaltungsräumen sowie beim Betreten und Verlassen wird zur Vermeidung von Infektionen dringend empfohlen.
4. Es erfolgt vor der Messe eine Vorabinformation zu den aktuellen Hygieneregeln (siehe [www.berufsorientierung-nordsachsen.de](http://www.berufsorientierung-nordsachsen.de)). Den Besuchern wird empfohlen, sich über Printmedien und Social Media zu informieren.
5. Im Wartebereich werden Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände von 1,50 m ergriffen, z.B. durch Anbringen von Bodenmarkierungen.

Überschreitet die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 35, besteht die Pflicht zur Vorlage eines Impf-, Genesenen- oder Testnachweises (3G Regel).

Besucher und Besucherinnen müssen beim Zutritt auf das Gelände einen Impf- Genesenen- oder Testnachweis (nicht älter als 24 Stunden und anerkannte Testung, kein häuslicher privater Selbsttest) vorlegen. Der Nachweis wird vor dem Eingang kontrolliert.

### **III. Kontakterfassung**

1. Zur Rückverfolgbarkeit von Kontakten müssen sich alle Personen vor, spätestens beim Zutritt auf das Gelände sich registrieren.
2. Alle anwesenden Aussteller registrieren sich vorher über das Beteiligungsportal des Landkreises Nordsachsen.
3. Besucher/innen können sich ebenso auf dem Portal registrieren und weisen am Eingang die Anmeldung nach.

**Anmeldelink:** <https://mitdenken.sachsen.de/1026497>

4. Eine Vor-Ort-Registrierung wird parallel vor Ort organisiert.

### **IV. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen**

1. Auf Hygiene- und Abstandsregeln wird durch regelmäßige Hallendurchsagen und durch Aushänge hingewiesen.
2. Den Ausstellern und Besuchern stehen Waschgelegenheiten in Sanitäreinrichtungen mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern sowie Desinfektionsspender am Ein- und Ausgang zur Verfügung. Die Reinigung der Besuchertoiletten, die mehrmalige Kontrolle und Auffüllung der Desinfektionsspender/Handtuchspender wird durchgeführt.
3. Eine ausreichende Belüftung der Bereiche ist gewährleistet.

### **V. Versorgung der Aussteller und Catering**

Im Außenbereich können die Besucher und Aussteller die Angebote der Cateringfirma in Anspruch nehmen. Speisen und Getränke werden entsprechend der aktuell gültigen Branchenreglung der Gastronomie verkauft. Die Cateringfirma hat ein eigenes bestätigtes Hygienekonzept.

### **VI. Hinweis**

Alle beschriebenen Maßnahmen basieren auf dem Erkenntnisstand vom 22.09.2021 und können ereignisbedingt künftigen Bedürfnissen angepasst werden. Über Änderungen werden alle Partner zeitnah informiert.