



Mit Sicherheit genießen: Das Hygienekonzept der kulinart frühlings

Hygiene ist schon immer ein Thema, auf das wir als Veranstalter und Aussteller der kulinart Messe für Genuss und Stil größten Wert legen. Da zum 3. April 2022 die Corona-Schutzmaßnahmen der Landesregierung für unseren Bereich aufgehoben wurden, setzen wir im Wesentlichen auf die Eigenverantwortung unserer Besucherinnen und Besucher.

Einlass ohne Beschränkungen

Für den Einlass zur kulinart sind keine Gesundheitsnachweise oder Tests erforderlich. Tickets sind an der Tageskasse erhältlich.

Wir bitten darum, einen Abstand von 1,5 m zu anderen Personen einzuhalten. Die Stände sind luftig angeordnet und die Messegänge verbreitert. So fällt es leicht, den Mindestabstand zu wahren.

Das Tragen einer medizinischen Maske wird von uns empfohlen, ist jedoch nicht verpflichtend.

Neues Konzept mit Innen- und Außenbereich

Wir setzen für die kulinart frühlings erstmals ein ausgeklügeltes Konzept mit dem bewährten Indoorbereich und einem neu ausgebauten Outdoorbereich um, damit unmittelbare Kontakte und damit das Infektionsrisiko reduziert werden.

Die Gangbreiten sind so großzügig geplant, dass keine Menschenansammlungen entstehen können. Unterstützt wird dies durch ein Leitsystem, das die Messebesucher über ein „Einbahnstraßenkonzept“ durch die Gänge führt. Zwischengänge dienen zusätzlich der Entlastung.

Im Innenbereich ist für ausreichend Belüftung mit Frischluft gesorgt. Durch die Einbeziehung des eingezäunten Outdoorbereichs können auch die großen Hallentore geöffnet werden. Die Besucher können frei ohne Kontrolle zwischen Innen- und Außenbereich wechseln.

Reinigung und Desinfektion

Sämtliche Sanitäreinrichtungen, Oberflächen und Gegenstände werden engmaschig gereinigt und desinfiziert. Der Eingang sämtlicher Teilbereiche ist mit Desinfektionsspender für die Besucher und Besucherinnen ausgestattet, die beim Ein- und Austreten der Räume von jedem genutzt werden können.

So bieten wir einen sicheren Rahmen für den Genuss!