

FAQ Catering und Gastronomie auf der Frankfurter Buchmesse 2021

(Stand: 27.9.2021)

Inhaltsübersicht

- 1. Gastronomie auf dem Messegelände**
- 2. Bewirtung von Kund*innen am Stand**
- 3. Beauftragung von Cateringfirmen**
- 4. Event-Catering**

1. Gastronomie auf dem Messegelände

Wo kann ich auf dem Messegelände Speisen und Getränke verzehren?

Alle Speisen und Getränke dürfen nur in den ausgewiesenen Ruhe-/Verzehbereichen konsumiert werden. Sie befinden sich auf der Agora und in den Hallen. In den Restaurants auf dem Messegelände erfolgt der Verzehr von Speisen und Getränken an den Tischen.

Wo bekomme ich auf der Buchmesse Speisen und Getränke?

Die genauen Standorte der Gastronomie können Sie über den interaktiven Hallenplan der [Frankfurter Buchmesse App](#) abrufen. Die App bietet Ihnen darüber hinaus viele nützliche Funktionen, die Ihnen die Orientierung vor Ort erleichtert.

Weitere Infos zum gastronomischen Angebot auf der Frankfurter Buchmesse finden Sie auf <https://www.accente.com/de/messegastronomie/restaurant/messe/120>

2. Bewirtung von Kund*innen am Stand

Was muss ich grundsätzlich beachten?

Da beim Verzehr die Maske kurzfristig abgenommen wird, muss der Gast einen festen Platz einnehmen. Der Abstand zur nächsten Person muss 1,5 m betragen. Sollte dies beispielsweise an einem Besprechungstisch nicht möglich sein, muss eine Trennscheibe zwischen den Personen aufgestellt sein.

Ein pandemiegerechtes Verhalten – vor allem beim Thema Hygiene mit Lebensmitteln – ist obligatorisch. Dazu gehört das regelmäßige gründliche Waschen oder Desinfizieren der Hände sowie das Desinfizieren von Flächen. Wenn Lebensmittel (Getränke, Speisen) Kund*innen überreicht werden, muss immer ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz (FFP2-, KN 95- oder OP-Maske) getragen werden.

Auf Selbstbedienung sollte grundsätzlich verzichtet werden. Es sollten auch keine Dinge durch mehrere Hände gehen (z. B. Flaschenöffner) – sie müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

Mehrweggeschirr muss nach dem Gebrauch in einer Spülmaschine bei mindestens 60° C gereinigt werden. Das gereinigte Geschirr muss so aufbewahrt werden, dass es bis zur

nächsten Benutzung nicht verunreinigt wird (verschlossene Boxen, nicht für jedermann zugängliches Lager).

Kann ich meinen Kund*innen Getränke am Stand anbieten?

Getränke in „geschlossenen Gebinden“ (kleine Flaschen mit Schraubverschluss oder ähnliches), die von den Kund*innen selbst geöffnet und konsumiert werden, können ausgegeben werden. Flaschenöffner sollten vermieden werden – sie müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

Kann ich eine Tasse Kaffee bzw. Tee oder ein Glas Wasser anbieten?

Es sollte eine Person zentral für die Ausgabe von Getränken verantwortlich sein; sie muss Mund-Nasen-Schutz tragen (siehe auch Frage „Was muss ich grundsätzlich beachten?“). Optimal ist der Einsatz einer in der Gastronomie und COVID-19-Hygienerregeln geschulten sowie entsprechend ausgestatteten Person.

Die Tassen und Gläser können ohne Deckel ausgegeben werden.

Kann ich für Kaffee oder Tee Mehrweggeschirr benutzen?

Ja, wenn das Geschirr nach Benutzung in einer Spülmaschine mit mindestens 60° C gereinigt und so gelagert wird, dass es nicht verunreinigt werden kann (geschlossene Boxen, nicht für jedermann zugängliches Lager).

Kann eine Kaffeemaschine oder ein Kaffeevollautomat am Stand von allen Mitarbeiter*innen genutzt werden?

Ja, wenn alle auf die Einhaltung der Hygiene achten. Grundsätzlich sollten vor jedem Umgang mit Essen und Geschirr die Hände desinfiziert werden. Zusätzlich sollten nach jeder Benutzung das Display des Kaffeevollautomaten und weitere Flächen, die der/die Mitarbeiter*in angefasst hat, desinfiziert werden. Es sollten immer nur saubere Tassen genutzt werden – kein Refill von bereits benutztem Geschirr. Auf das Tragen von Mund-Nasen-Schutz muss geachtet werden.

Es ist zu empfehlen, eine Person fest für diese Aufgabe abzustellen, so dass das Equipment nur von einer Person berührt wird.

Ist Selbstbedienung möglich, z. B. an einem Kühlschrank mit Flaschen?

Auf Selbstbedienung sollte aus hygienischen Gründen verzichtet werden. Es kann eine Person zentral für die Ausgabe von Getränken verantwortlich sein – sie muss Mund-Nasen-Schutz tragen (siehe auch Frage „Was muss ich grundsätzlich beachten?“).

Kann ich Kekse oder ähnliches anbieten?

Kekse etc., die vorportioniert und verschlossen sind, können einzeln angeboten werden (z. B. abgepackter Kekesriegel, kleines Tütchen Gummibärchen). Dabei muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

Kann ich Süßigkeiten, Salzgebäck oder Obst etc. offen in einem Schüsselchen auf den Tisch stellen zur Selbstbedienung?

Das ist aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Können offene Speisen angeboten werden?

Bei der Ausgabe von offenen Speisen ist eine entsprechende Acrylglas-Schutzscheibe anzubringen. Offene Speisen sollten nur durch eine in der Gastronomie und in Covid-19-Hygienerregeln geschulten sowie entsprechend ausgestatteten (Mund-Nasen-Schutz) Person ausgegeben werden (siehe auch Frage „Was muss ich grundsätzlich beachten?“).

Kann ich an meinem Stand ein Buffet anbieten?

Aus Hygienegründen sind offene Buffets zur Selbstbedienung nicht erlaubt.

Wie oft müssen Tische und Stühle (Armlehne und Sitzfläche) gereinigt werden?

Nach dem Verzehr von Speisen und/oder Getränken sollte nach jedem Kund*innenbesuch desinfiziert werden.

3. Beauftragung von Cateringfirmen

Kann ich Catering durch Accente am Stand anbieten (für die Mitarbeitenden oder Kund*innen)?

Ja. Anfragen bitte direkt an Accente stellen. Accente wird mit Ihnen sowohl Speisen und Getränke besprechen als auch auf bauliche Erfordernisse am Stand hinweisen. Sie finden den Kontakt auf unserer Website. www.buchmesse.de/ausstellen/informationen-fuer-aussteller/dienstleister unter „Catering“.

Kann ich einen Caterer meiner Wahl (Fremd-Caterer) einsetzen?

Gastronomische Angebote unterliegen strengen Auflagen. Von der Accente Gastronomie Service GmbH wird die Einhaltung dieser Vorgaben gewährleistet. Wenden Sie sich deshalb mit Ihren Cateringwünschen bitte immer dorthin.

Fremdcaterer werden nur in besonderen Ausnahmefällen zugelassen und müssen bei der Frankfurter Buchmesse angemeldet werden. Senden Sie Ihre Anfrage bitte per E-Mail an hygiene-standsupport@buchmesse.de.

Die Verantwortung für die Einhaltung der Hygieneregeln beim Einsatz von einem Fremd-Caterer liegt beim Aussteller.

4. Event-Catering

Was muss beim Event-Catering beachtet werden?

Während der Frankfurter Buchmesse gelten im Cateringbereich die aktuellen Vorlagen der Corona-Schutzverordnung des Landes Hessens und die Vorgaben der HACCP-Richtlinien. Es sollte ein individuelles Gastronomiekonzept erstellt werden. Eine erhöhte Frequenz der Reinigung und Desinfektion im Veranstaltungsbereich muss sichergestellt werden. Es muss ausreichend Platz eingeplant werden (Mindestabstand beachten, auch bei Nutzung von Tischen und Stühlen, ggf. Wegeleitung und Bodenmarkierungen). Für den Verzehr von Speisen und Getränken muss ein fester Platz mit mindestens 1,5 m Abstand zu anderen Personen eingenommen werden.

Warteschlangen müssen vermieden werden.

Personal, das Speisen und Getränke anbietet, muss einen Mund-Nasen-Schutz tragen.

Speisen und Getränke können verschlossen vorportioniert angeboten werden. Getränke sollten möglichst in geschlossenen Einheiten ausgegeben werden (möglichst Schraubverschluss, weil Flaschenöffner, die von mehreren Personen benutzt werden, nach jedem Gebrauch desinfiziert werden müssen). Offene Getränke sollten nur von Servicekräften serviert werden. Offene Speisen sollten nur von geschultem Gastronomiepersonal ausgegeben werden. Hier ist bei der Ausgabestelle auf den Einsatz von Schutzscheiben zu achten.

Aus hygienischen Gründen sind Standpartys und Stehempfänge nicht erlaubt. Das Gleiche gilt für Buffets zur Selbstbedienung.

Es steht nur die Standfläche zur Verfügung – ein Ausweichen auf den Gang ist nicht erlaubt.