

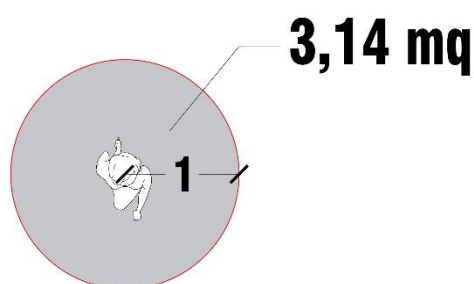


**EXPO
DENTAL
MEETING** | **09-10-11
SETTEMBRE 2021
RIMINI - ITALIA**

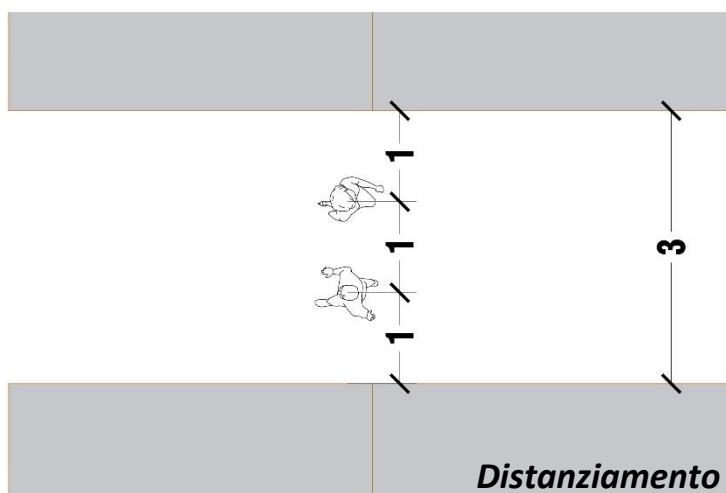
A. PROGETTO DI MANIFESTAZIONE

**COME VIENE
GARANTITO IL
Distanziamento
sociale NELLE CORSIE
DEI PADIGLIONI?**

L'indicazione del metro di distanza come direttiva per il contenimento del contagio da COVID-19 fa sì che si possa assumere 3,14 mq a persona come riferimento per il calcolo della massima capienza.



Le dimensioni delle corsie secondo la maglia espositiva standard, garantiscono il rispetto del distanziamento sociale.

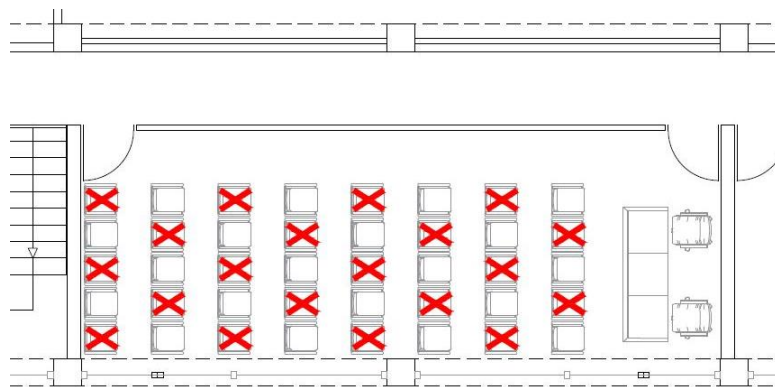


**COME VENGONO
GARANTITI NELLE
SALE CONVEGNI IL
Distanziamento DI
UN METRO E LA
SANIFICAZIONE ?**

Sulla base della larghezza delle singole sedute e del distanziamento tra file (distanza tra gli schienali) viene adottato **un layout con impiego di sedute alternate e sfalsate** per file in modo da rispettare la distanza minima di 1 m.

Viene garantita la **regolare pulizia e disinfezione degli ambienti**, ripetuta anche al termine di ogni attività di un gruppo di utenti.

Tutti i presenti dovranno indossare la mascherina.



PER GLI EVENTI COLLATERALI QUALI SONO LE INDICAZIONI?

Per gli eventi collaterali vale quanto indicato per le sale convegni, nel caso sia predisposto un layout con platea seduta. E' previsto inoltre un servizio di **check all'ingresso con conteggio del numero di partecipanti** sulla base della massima capienza garantita, oltre ad un servizio di controllo del distanziamento sociale.

B. MOBILITÀ PER ARRIVARE IN FIERA

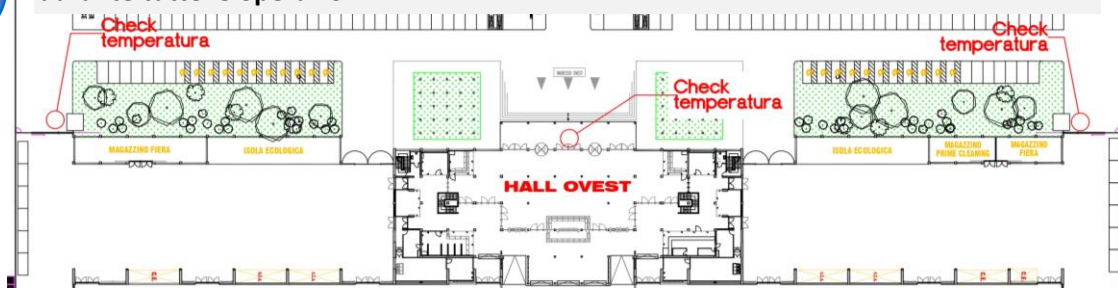
COME VERRANNO GESTITI I SERVIZI DI TRASPORTO?

Italian Exhibition Group analizzerà con il gestore del servizio di trasporto pubblico o privato (Agenzia Mobilità – Taxi – Vettori privati) la capacità massima dei mezzi e di conseguenza opererà al fine di dimensionare il servizio in modo da garantire un trasporto agevole ed in sicurezza. Verrà inoltre promosso l'impiego di mezzi individuali per il collegamento con gli hotel, come monopattini, bike e bike elettriche ai quali sono dedicati idonei spazi di sosta e ricarica agli ingressi.

C. MODALITÀ DI INGRESSO

QUALI SONO LE MODALITÀ DI INGRESSO IN QUARTIERE DURANTE LE FASI DI ALLESTIMENTO E DISALLESTIMENTO?

Per accedere al Quartiere Fieristico in fase di allestimento o disallestimento, valgono tutte le misure fino ad ora applicate (reperibili nell'area riservata espositori, sezione Gestione Accessi), integrate con un **check temperatura** (sia per ingressi pedonali che con mezzi); l'ingresso sarà consentito solamente con temperatura inferiore ai 37,5 °C. Si potrà accedere e operare esclusivamente se provvisti di **adeguati DPI** (mascherina per quanto attiene il rischio biologico derivante dal Covid-19) e pianificando la propria attività avendo cura di garantire il **costante distanziamento sociale di almeno 1 m durante tutte le operazioni**.



QUALI SONO INVECE
LE MODALITA' DI
INGRESSO IN
QUARTIERE DURANTE
LA MANIFESTAZIONE?

Chiunque voglia accedere al Quartiere Fieristico durante la manifestazione, viene sottoposto ad un **check temperatura** prima di entrare in area coperta (si potrà accedere solo se la temperatura risulta essere inferiore ai 37,5°C).

L'accesso alle **aree indoor** del Quartiere è consentito **solamente indossando la mascherina** (qualora se ne sia sprovvisti, sarà presente un punto di distribuzione delle mascherine per ogni ingresso al prezzo imposto di € 0.50 cad.) **Si precisa che l'utilizzo della mascherina dovrà essere protratto per tutto il periodo di permanenza all'interno del quartiere.**

QUALI SONO LE
ATTIVITA' CHE
ITALIAN EXHIBITION
GROUP METTE IN
ATTO AL FINE DI
GARANTIRE UN
CORRETTO
COMPORAMENTO
ALL'INTERNO DEL
QUARTIERE?

All'interno del quartiere viene predisposta un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione attraverso cartellonistica, messaggi audio e video e attraverso la presenza di personale formato a controllare il regolare svolgimento e promuovere un corretto comportamento.

Sono predisposti numerosi punti di distribuzione di gel sanificante: prima e dopo le aree di accesso, presso le aree comuni, le aree ristorazione, le sale convegni, le toilette, ecc...

Nelle aree di attesa sono dislocate segnaletiche a terra che facilitano il distanziamento sociale.

Il personale di servizio agli ingressi, debitamente formato, regola i flussi e agevola il distanziamento sociale.

Tutte le postazioni di front desk sono dotate di barriere fisiche (es. schermatura in plexiglas).

Nelle postazioni guardaroba, gli indumenti e gli oggetti vengono riposti in appositi sacchetti porta abiti.

Lungo le corsie delle aree espositive il transito dei visitatori è completamente libero; è comunque previsto un servizio anti-assembramento per facilitare la fluidità dei percorsi.

D. SANIFICAZIONE AMBIENTI FIERA

QUALI SONO LE
ATTIVITA' DI PULIZIA E
SANIFICAZIONE DEGLI
AMBIENTI FIERA CHE
ITALIAN EXHIBITION
GROUP EFFETTUA?

Tutta la struttura è sottoposta a **completa sanificazione prima dell'inizio della manifestazione**. Durante la manifestazione si procede ad un **continuo ripasso sulle superfici di contatto del pubblico** (bagni, porte, infissi, maniglie, corrimani, sedute, ecc...) con prodotti certificati che ne garantiscono la pulizia e la completa sanificazione (Ipoclorito di sodio, Etanolo, Perossido di idrogeno).

L'impianto di climatizzazione della struttura è sottoposto a completa sanificazione prima dell'avvio della manifestazione. Il sistema opera esclusivamente con **totale ricambio d'aria**, pertanto immettendo esclusivamente aria esterna pulita. L'aria interna, ripresa per il regolare ricambio, viene totalmente espulsa verso l'esterno. Nelle stagioni che potranno consentirlo, tale ricambio sarà amplificato anche attraverso l'apertura di porte, finestre e lucernai.

Nei servizi igienici viene mantenuta costantemente funzionante l'estrazione d'aria. Gli orari delle pulizie e delle igienizzazioni sono esposti all'interno dei locali.

E' attivo un **presidio Sanitario ad hoc** che garantisce professionalità e tempi di intervento rapidissimi qualora si ravvisino casi sospetti; inoltre è presente all'interno del Quartiere un'area "quarantena" completamente compartimentata qualora se ne presenti la necessità.

E. PROGETTI E GESTIONE STAND

QUALI SONO LE
INDICAZIONI DA
TENERE IN
CONSIDERAZIONE IN
FASE DI PROGETTO
DELLO STAND
ESPOSITIVO?

Si consiglia di adottare modalità di allestimento che limitino tempi di montaggio e introduzione di attrezzature/materiali, come ad esempio impiegando strutture prefinite.

Sono da preferire design che prevedano stand molto aperti, riducendo al minimo gli ingombri (arredi fissi, strutture, altro...) che ne limitino la superficie calpestabile.

Nelle aree espositive riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale.

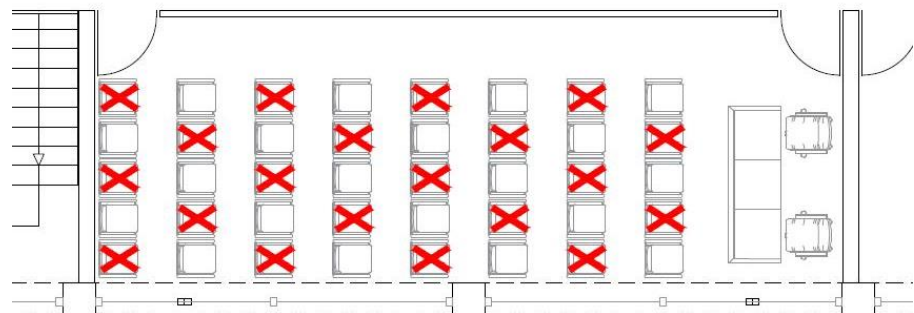
Orientare la progettazione dei flussi di visita all'interno dello stand, avendo cura di evitare assembramenti, incroci e contatti, garantendo altresì il costante distanziamento sociale.

Se possibile delimitare comunque il perimetro dello stand (evitando pareti continue) in modo che venga incentivato l'accesso all'area espositiva esclusivamente dalle zone predisposte.

Creare postazioni di lavoro ed eventualmente postazioni in cui incontrare clienti (desk, tavoli, sedute) che soddisfino i requisiti di distanziamento sociale di 1 m.

COME DEVONO
ESSERE PROGETTATE
LE SALE
RIUNIONI/CONVEGNI
ALL'INTERNO DELLO
STAND?

Sulla base della larghezza delle singole sedute e del distanziamento tra file (distanza tra gli schienali) è sufficiente adottare **un layout con impiego di sedute alternate e sfalsate** per file. E' necessario garantire la **regolare pulizia e disinfezione degli ambienti**, ripetuta anche al termine di ogni attività di un gruppo di utenti. **Tutti i presenti dovranno indossare la mascherina.**



QUALI SONO LE
ATTIVITA' CHE
L'ESPOSITORE PUO'
EFFETTUARE PER
GARANTIRE UN
CORRETTO
COMPORAMENTO?

Utilizzare arredi e strutture in materiali facilmente lavabili.

Il servizio di pulizia dello stand offerto da IEG S.p.A. prevede la pulizia e sanificazione dello stand giornaliera, condotta con prodotti idonei. Nell'ipotesi in cui l'Espositore decida di procedere alla pulizia dello stand in autonomia, suggeriamo di dotarsi di un protocollo pulizia tenendo in considerazione che lo stand espositivo è assimilabile a un luogo di lavoro.

Se si opta per l'utilizzo di soluzioni che determinano spazi completamente chiusi, ci si deve dotare di un adeguato sistema che garantisca il costante ricambio d'aria degli ambienti.

E' necessario garantire in ogni stand la presenza di uno o più punti di distribuzione gel sanificante, soprattutto concentrati laddove potrebbero esserci contatti con arredi, depliant o prodotti in esposizione.

Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget, potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self service (previa igienizzazione delle mani) o attraverso supporti digitali.

Promuovere l'uso di piattaforme di gestione incontri o meeting, per organizzare gli afflussi e adottare le necessarie misure al fine di distribuire le presenze durante tutto l'arco della giornata.

Nel caso in cui siano presenti sale riunioni e/o sale convegni all'interno dello stand, è necessario prevedere un servizio di **check all'ingresso con conteggio del numero di partecipanti** sulla base della massima capienza garantita oltre ad un servizio di controllo del distanziamento sociale.

Nel caso di attività di sampling dovranno essere predisposte opportune segnalazioni a terra che facilitino il distanziamento sociale.

F. RISTORAZIONE

QUALI SONO I
REQUISITI IGIENICO-
SANITARI RICHIESTI
IN CASO DI
PREPARAZIONE DI
ALIMENTI
ALL'INTERNO DELLO
STAND?

1. La pavimentazione relativa alle zone di preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti, deve essere realizzata con superfici impermeabili, lavabili e disinfettabili (materiali come la moquette non sono idonei);
2. La zona di lavorazione deve essere dotata di almeno un lavello con acqua calda;
3. Tutti i frigoriferi utilizzati devono essere dotati di termometro a lettura esterna;
4. Razionalizzare al meglio gli spazi evitando promiscuità fra alimenti e prodotti non alimentari (prodotti per la pulizia, abbigliamento del personale, ecc....);
5. Dotarsi ed applicare un piano di Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P., da tenere a disposizione dell'autorità preposta al controllo.

**QUALI SONO INVECE
LE INDICAZIONI IN
CASO DI
SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E
BEVANDE?**

- 1.** Eliminare la disponibilità di menù, riviste e materiale informativo in uso promiscuo.
- 2.** Deve essere garantito il distanziamento sociale interpersonale di almeno 1 m, privilegiando il servizio al tavolo per gli ospiti.
- 3.** La consumazione al banco è consentita solamente se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 m.
- 4.** E' possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina.
- 5.** E' consentita la modalità buffet self service, purché realizzati esclusivamente con prodotti confezionati monodose e avendo cura di progettare e dimensionare gli spazi affinché si evitino assembramenti e venga garantito il distanziamento interpersonale.
- 6.** Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale, con sacchetto contenitivo.
- 7.** Evitare l'uso di appendiabiti comuni, il servizio guardaroba potrà essere fornito solo se risulterà possibile evitare il contatto tra indumenti e oggetti, ad esempio riponendoli in sacchetti monouso.
- 8.** E' vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti, salvo che non siano protetti da apposite schermature o vetrine chiuse.
- 9.** Occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio cliente. Dove non siano previste tovaglie coprenti, occorrerà garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio cliente.
- 10.** Condimenti, sale, pane, crackers, grissini, ecc... somministrati in confezione monodose.

Rimane in ogni caso valida tutta la normativa vigente per la somministrazione e manipolazione di alimenti e bevande.