

MISURE
SAFE BUSINESS
COVID19

SALUTE E
SICUREZZA:
STRUMENTI PER LA
PREVENZIONE DEL
RISCHIO DA
CORONAVIRUS

COSMOPROF
WORLDWIDE BOLOGNA

BOLOGNA
QUARTIERE FIERISTICO

10 - 13 MARZO 2022

COSMOPACK COSMO PERFUMERY & COSMETICS

11 - 14 MARZO 2022

COSMO HAIR & NAIL & BEAUTY SALON

UN EVENTO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



A NEW WORLD FOR BEAUTY BOLOGNA, HONG KONG, LAS VEGAS, MUMBAI, BANGKOK

Per garantire a visitatori, espositori e organizzatori la partecipazione in totale sicurezza a fiere ed eventi realizzati e/o ospitati da **BolognaFiere** all'interno del proprio quartiere espositivo è stato necessario modificare numerosi aspetti relativi all'organizzazione degli eventi.

I principali punti di intervento sviluppati nel seguente documento sono:

- INDICAZIONI PER INGRESSI IN FIERA
- GESTIONE AREE ESPOSITIVE
- SVOLGIMENTO DELLA MANIFESTAZIONE
- SERVIZI DI RISTORAZIONE

Nella valutazione dei rischi e nella individuazione delle misure di prevenzione e protezione ci confrontiamo continuamente con tutti gli stakeholders locali, nazionali ed internazionali. Eventuali, future indicazioni normative, siano esse migliorative o stringenti, verranno implementate al momento della loro emanazione.

PROTOCOLLO AEFI SCARICA
QUI IL DOCUMENTO COMPLETO



MINISTERO DELLA SALUTE NUOVO
CORONAVIRUS SITO UFFICIALE



INDICAZIONI PER INGRESSI IN FIERA

1. INGRESSO PEDONALE

Protocollo Covid-19:
attività funzionali
di manifestazione

Fase di svolgimento

BIGLIETTERIA

La vendita dei biglietti o
il riscatto dell'invito omaggio sarà
possibile solo online e attraverso
il sito di manifestazione
www.cosmoprof.com

Sarà vincolante l'indicazione
della giornata di utilizzo del titolo.

La Biglietteria fisica durante i giorni di
manifestazione sarà aperta e disponibile
solamente come Help desk per
casistiche particolari

INDICAZIONI PER INGRESSI IN FIERA

SCHEMA RIASSUNTIVO



INDICAZIONI PER INGRESSI IN FIERA



MODALITÀ DI ACCESSO ALLE MANIFESTAZIONI

Ad ogni ingresso, verrà effettuato il controllo della temperatura corporea e se superiore a 37,5°C l'accesso non sarà consentito.

Sarà inoltre verificato il possesso del Green Pass in corso di validità.

- L'ingresso è consentito solo indossando correttamente la mascherina chirurgica o FFP2 senza valvola. Sarà presente personale di controllo formato per gestire il rispetto delle regole.

- Blocco titoli di ingresso non validi in quella giornata.

- Punti di distribuzione gel sanificante su ogni varco ingresso / tornello.

- Anticipo ulteriore dell'orario di ingresso degli espositori.

CAPIENZA QUARTIERE

1. La capienza del quartiere viene calcolata sulla base dei metri quadrati di area espositiva utilizzati.
2. Nella capienza vengono inglobate tutte le categorie che hanno accesso al quartiere includendo
 - Tessere Espositore.
 - Tessere Servizio (sia espositore che per maestranze impiegate in quartiere).
 - Tessere Stampa e Operatore Media
 - Titoli ingresso Operatori / visitatori sia nazionali che esteri (sia a pagamento che da riscatto inviti).
 - Tessere Invito, VIP e omaggi.

Il personale di controllo verificherà il rispetto del distanziamento sociale.

GESTIONE AREE ESPOSITIVE

Protocollo Covid-19:
attività funzionali
di manifestazione

Fase di allestimento

1. ALLESTIMENTI

- L'accesso degli allestitori avverrà tramite il Terminal (Via Michelino) dove verrà rilevata la temperatura corporea che dovrà essere inferiore a 37,5°C e sarà controllato il green pass. Se i controlli andranno a buon fine, l'accesso sarà consentito e sarà consegnato un braccialetto al fine di identificare le persone già controllate.
- Il personale di controllo verificherà il corretto utilizzo di tutti i DPI previsti dalla normativa e il rispetto del distanziamento sociale.
- Le aziende allestitrici, che si trovano ad operare nel quartiere fieristico, hanno l'onere di applicare le regole presenti o contenute nell'ultimo «Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nei cantieri» e/o Protocollo Condiviso sui Luoghi di Lavoro.



GESTIONE AREE ESPOSITIVE

Protocollo Covid-19:
attività funzionali
di manifestazione

Fase di svolgimento

2. PULIZIA

BolognaFiere mette a disposizione servizi igienici dedicati durante la fase di allestimento e disallestimento.

BolognaFiere attiva il servizio di pulizia dei padiglioni per eliminare tutti i materiali di risulta derivanti dalla fase di costruzione degli stand.

Terminata la fase degli allestimenti, Bolognafiere attiverà la fase di **IGIENIZZAZIONE ACCURATA DEGLI SPAZI COMUNI.**

All'interno nei padiglioni e nei bagni si opererà mediante l'utilizzo di prodotti specifici garantendo elevati standard di igiene.

ALLESTIMENTO CAMPIONARIO (GIORNATA RISERVATA ESPOSITORI)

Trattasi della giornata antecedente l'inizio della manifestazione, periodo nel quale l'accesso al quartiere è riservato ai soli espositori/allestitori per attività di controllo, sistemazione merci e/o piccole rifiniture dei propri stand.

Continueranno anche in questa fase le attività di prevenzione mediante lettura della temperatura, pulizia dedicata e controllo del distanziamento sociale.

In considerazione della mancanza delle attività di allestimento e/o movimentazione, l'area non risulta cantiere e pertanto vanno a decadere gli obblighi previsti in termini di DPI.

DURANTE LA MANIFESTAZIONE

PIANO DI EMERGENZA OBBLIGATORIO:

procedura finalizzata alla gestione in sicurezza nel caso in cui una persona manifesti febbre superiore a 37,5°C e sintomi da COVID19.

Per le fasi di manifestazione (allestimento e disallestimento compresi) BolognaFiere ha adottato un piano di azione ed un piano sanitario che contiene le indicazioni inerenti alla gestione di persone sintomatiche:

- equipe mediche e paramediche dedicate alla sorveglianza sanitaria ed alla implementazione dei primi soccorsi in caso di casi sospetti;
- protocollo sanitario specifico per gestione emergenze Covid-19.

PRESIDIO MEDICO

Sono predisposti adeguati locali per il presidio medico presente nel quartiere fieristico, durante lo svolgimento di tutte le fasi della manifestazione, con la presenza di personale medico e sanitario dotato di opportuni DPI "Covid-19" e delle attrezzature e spazi necessari, ove le norme lo prevedano.

Viene garantita e assicurata la presenza costante di almeno n. 1 autoambulanza.



DURANTE LA MANIFESTAZIONE

SALE ED AREE SHOW

- I posti a sedere saranno distanziati tra un partecipante e l'altro, sia frontalmente che lateralmente, di almeno 1 metro con l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.
- Tali distanze possono essere ridotte solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni saranno riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc) saranno disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi

dal collegamento elettrico.

Successivamente saranno protetti da possibili contaminazioni

- Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.



DURANTE LA MANIFESTAZIONE

IGIENIZZAZIONE E PULIZIA

Le normative di riferimento ed i protocolli nazionali prevedono l'intensificazione delle misure di igienizzazione e l'utilizzo di particolari prodotti igienizzanti per le aree comuni.

A disposizione dei singoli espositori un servizio a pagamento di pulizia e/o di sanificazione.

Inoltre, si è provveduto a distribuire colonnine gel nelle aree comuni e di maggior afflusso.

Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere dove tecnicamente possibile, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

RISTORAZIONE E CATERING NELLO STAND

Il servizio è stato riorganizzato per evitare assembramenti.

In questo ambito viene posta particolare attenzione a:

- Modalità di somministrazione (implementazioni barriere, DPI, protezione cibi...).
- Regole di distanziamento.
- Presidi specifici per tutte le aree di ristoro in merito alle consumazioni sedute.
- NEW! Delivery box lunch su richiesta direttamente negli stand, acquistabile su [BeFair.eu](https://www.befair.eu)
- Modalità di distanziamento sedute nei ristoranti.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Prescrizioni operative per la ristorazione

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.



È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Prescrizioni operative
per la ristorazione

I clienti dovranno **indossare la mascherina** tutte le volte che non si è seduti al tavolo e mantenere **almeno 1 metro di distanza** tra loro.



Privilegiare l'accesso tramite **prenotazione**. Si specifica che in tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Prescrizioni operative per la ristorazione

Privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.

Le sedute **garantiscano almeno 1 metro** di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.

Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, **evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati** (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la **consultazione online** sul proprio cellulare, o predisporre **menù in stampa plastificata**, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Prescrizioni operative
per la ristorazione

Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una **frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche** (prima di ogni servizio al tavolo).



I buffet sono consentiti solamente se la somministrazione è effettuata da personale dedicato. La modalità self service può essere prevista solo per prodotti confezionati monodose. La consumazione al banco è possibile solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che non siano soggette al distanziamento interpersonale.



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Prescrizioni operative
per la ristorazione

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche e avere gel igienizzante per le mani. Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

