

Veronafiere ha approntato il presente vademecum al fine di favorire il contenimento della pandemia COVID-19 sintetizzando le disposizioni proprie e quelle definite dalla autorità competenti.

**L'obiettivo è quello di individuare comportamenti virtuosi che, veicolati con indicazioni chiare e condivise da tutti, possano consentire lo svolgimento della nostra attività, gli scambi e gli incontri propri delle manifestazioni fieristiche in condizioni di minimo rischio e massima efficacia.**

## **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Attività di pulizia e sanificazione verranno svolte nelle fasi di allestimento e disallestimento, e durante i giorni di manifestazione, attraverso un protocollo che prevede 3 livelli di pulizia ed assistenza, sia durante lo svolgimento di manifestazione che nelle ore notturne. Tali attività riguarderanno i padiglioni, le aree comuni, gli ingressi, i centri congressi, i servizi igienici, le aree di somministrazione food.

Nelle aree congressuali, ed in qualunque area verranno utilizzati microfoni, questi saranno sottoposti ad uno specifico protocollo di cambio e sanificazione. Ogni speaker avrà comunque il suo microfono personale per l'intera durata dell'evento. Dispenser di gel disinfettanti saranno disponibili nei padiglioni, nelle aree comuni, negli ingressi e nelle reception.

## **AREAZIONE PADIGLIONI**

I padiglioni di Veronafiere sono dotati di impianti a tutt'aria con il controllo di tutte le grandezze microclimatiche: temperatura, umidità e purezza dell'aria.

Questi impianti, hanno caratteristiche tecnologiche e di distribuzione nell'ambiente utile a garantire il giusto numero di ricambi d'aria secondo l'affollamento, le dimensioni dei locali e il confort delle persone. La loro manutenzione è affidata a primarie aziende del settore dotate dei requisiti di legge per la manutenzione ordinaria, straordinaria nonché per la messa in sicurezza dal punto di vista epidemiologico attraverso l'uso di prodotti battericidi, virucidi e fungicidi.

In concomitanza con l'emergenza da COVID-19 Veronafiere ha intrapreso azioni supplementari a garanzia dei propri lavoratori, visitatori e clienti intensificando la frequenza delle operazioni descritte con l'uso di prodotti specifici e approvati per la lotta al COVID-19.



## **SOMMINISTRAZIONE CIBO**

Per quanto riguarda il tema della somministrazione del cibo Veronafiere si atterrà alle norme specifiche che verranno emanate dalle autorità pubbliche e sanitarie.

Veronafiere sta comunque organizzando un sistema di Delivery “on demand” all’interno degli stand, con l’obiettivo di offrire agli espositori un servizio rapido, efficiente, di qualità e “sicuro”.

## **POSTAZIONE DI PRONTO SOCCORSO**

Le postazioni di Pronto Soccorso saranno identificate sulle piante di manifestazione, saranno facilmente raggiungibili ed accessibili e saranno pronte ad intervenire al primo insorgere di eventuali sintomatologie anomale che si dovessero presentare in quartiere.

Rispetto alla normale attività di Pronto Soccorso verranno integrate specifiche azioni per COVID19, quali ad esempio:

- ✓ presenza di équipe mediche e paramediche dedicate alla sorveglianza sanitaria, ed alla implementazione dei primi soccorsi in caso di casi sospetti
- ✓ protocollo sanitario specifico per gestione
- ✓ “Isolation room”

## **PADIGLIONI E STAND**

All’interno dei padiglioni verranno introdotte misure atte a favorire il rispetto del distanziamento sociale, nonché il monitoraggio costante delle presenze.

Si invita inoltre ogni espositore a facilitare l’igienizzazione degli spazi occupandosi personalmente di sanificare le superfici del proprio stand ogni qualvolta ciò si renda necessario (in media almeno una volta per ogni ora di fiera).



## ACCESSI

Al fine di evitare assembramenti Veronafiere adotta un coefficiente di saturazione del quartiere, determinato dalla capienza complessiva e dai metri quadrati allestiti e dalle indicazioni governative della distanza sociale da adottare.

Questo comporterà per l'edizione 2020 della manifestazione:

- ✓ la chiusura degli sportelli di cassa per la vendita dei biglietti (sarà attivo solo un presidio per i diversamente abili ed i loro accompagnatori, nonché come punto di assistenza)
- ✓ al momento di acquistare on-line il titolo d'accesso o di validare la cartolina invito ricevuta dall'azienda espositrice, l'operatore dovrà indicare il giorno / i giorni di arrivo e visita della manifestazione
- ✓ ogni cartolina invito potrà essere registrata da una sola anagrafica: nell'ottica di implementare le misure di contenimento di Covid-19 il protocollo sanitario stabilisce infatti la necessità, nel caso di insorgenza di un focolaio d' infezione, di risalire in modo univoco all'identificazione delle persone, alla loro provenienza e genere.

## PROCEDURA D'ACCESSO

L'ingresso attivo in occasione di Wine2Wine Exhibition sarà Re Teodorico e funzionerà, con tornelli dedicati, sia in ingresso che in uscita.

Gli ingressi al quartiere fieristico saranno canalizzati e contati.

Agli ingressi, prima di accedere ai tornelli, verrà rilevata la temperatura corporea: chi risulterà superiore ai 37,5 gradi non potrà accedere in quartiere e prendere parte alla manifestazione. Stessa procedura anche per espositori, che potranno accedere con il loro pass.

## INDICAZIONI PER I VISITATORI

- Non accedere al quartiere fieristico con temperatura corporea superiore a 37,5 °C, in presenza di sintomi riconducibili al COVID-19 o se soggetti a disposizioni restrittive (ad esempio: quarantena fiduciaria).

- Rispettare la distanza reciproca di almeno un metro, sia all'esterno che all'interno dei padiglioni.
- Indossare sempre la mascherina. La mascherina deve essere indossata in modo corretto coprendo bocca e naso.
- Lavare spesso le mani e/o detergere spesso le mani con il gel igienizzante messo a disposizione nei padiglioni e negli stand.

### INDICAZIONI PER GLI ESPOSITORI

- **Osservare tutte le indicazioni riportate per i visitatori.**
- Mettere a disposizione degli operatori e dei visitatori il gel per igienizzare delle mani.
- Organizzare e gestire gli spazi degli stand in modo tale da facilitare la fluida circolazione dei visitatori (percorsi di larghezza adeguata, a senso unico, ...).
- Negli stand organizzare gli eventuali posti a sedere prevedendo un distanziamento minimo tra le sedute di almeno un metro.
- Negli stand garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, delle attrezzature e dei locali, con particolare attenzione alle aree di circolazione del pubblico e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, maniglie di porte, ecc.).
- Favorire il ricambio d'aria negli eventuali ambienti chiusi creati all'interno degli stand, installando aperture o appropriati impianti di ventilazione.
- Qualora venga distribuito cibo o bevande all'interno degli stand, attenersi rigorosamente alle indicazioni delle autorità competenti.
- Evitare la distribuzione di cibo a buffet a meno di non predisporre adeguate misure di prevenzione (ad esempio: prodotti confezionati monodose, servizio da parte degli addetti).
- Se è prevista la distribuzione degli alimenti, organizzare gli spazi in modo tale da evitare la formazione di assembramenti e attuando idonee misure (segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso all'area o al buffet.



- Al fine di evitare assembramenti ed in ottemperanza al distanziamento sociale, all' interno dei propri stand gli espositori dovranno far rispettare la distanza di sicurezza interpersonale, ad oggi fissata in 1 metro. Eventuali, differenti indicazioni emesse dalle autorità verranno immediatamente comunicate agli espositori.
- Per gli stand con 2, 3, o 4 lati aperti si consiglia vivamente l' utilizzo di flex per chiudere gli accessi qualora la capienza massima venga raggiunta, nonché di creare ingressi ed uscite differenziati, in modo da definire un flusso di entrata ed in uscita. È inoltre consigliata l'adozione di schermi anti droplet sui desk accoglienza clienti, sui tavolini adibiti ad ospitalità, nonché il posizionamento di uno o più erogatori di gel disinfettante.
- Al momento in cui scriviamo l'uso di mascherine in pubblico è obbligatorio.

#### INDICAZIONI PER GLI ALLESTITORI

- Non accedere al quartiere fieristico con temperatura corporea superiore a 37,5 °C, in presenza di sintomi riconducibili al COVID-19 o se soggetti a disposizioni restrittive (ad esempio: quarantena fiduciaria).
- Rispettare la distanza reciproca di almeno un metro soprattutto durante le operazioni di allestimento/disallestimento.
- Organizzare la propria attività lavorativa in modo tale da garantire il distanziamento di almeno un metro fra ciascun individuo.
- Indossare sempre la mascherina. La mascherina deve essere indossata in modo corretto coprendo bocca e naso.
- Lavare spesso le mani e/o detergere spesso le mani con il gel igienizzante che deve essere messo a disposizione di tutte le persone coinvolte con l'allestimento/disallestimento.
- Fornire al proprio personale il gel igienizzante e tutti i DPI necessari;
- Prevedere alla igienizzazione giornaliera dei propri mezzi e delle proprie attrezzature. È VIETATO l'utilizzo di mezzi e attrezzature di altre ditte.
- Mantenere per almeno 15 giorni l'elenco giornaliero dei presenti.
- Allontanare dal quartiere fieristico i soggetti con sintomatologia compatibile con COVID-19 e segnalare immediatamente la cosa a Veronafiere
- Identificare il preposto COVID-19 e comunicarlo a Veronafiere attraverso il portale di accreditamento.

Le misure elencate sono meglio dettagliate all'interno di documenti specifici predisposti da Veronafiere (DUVRI, Regolamento tecnico, Regolamento di quartiere, ecc.) disponibili sul sito [www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it).

**CONTATTI PER INFORMAZIONI E CHIARIMENTI: [covid19@veronafiere.it](mailto:covid19@veronafiere.it)  
+39.045.829.8149**