

Con riferimento al DPCM del 11/06/20 e alle linee guida per la riapertura delle attività economiche redatte dalla conferenza stato regioni in analoga data, si riportano di seguito le indicazioni di riferimento per lo svolgimento dei grandi eventi fieristici.

Tali indicazioni sono state altresì integrate in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet), con quelle relative alle attività di allestimento e smobilitazione e quelle che fanno riferimento ai singoli spazi espositivi equiparabili ai negozi di prossimità e/o showroom.

Indicazioni di carattere generale

Modalità di ingresso al quartiere

L'accesso al quartiere avverrà solo previo controllo della temperatura corporea a tutti i varchi di accesso pedonali e veicolari. Sarà reso obbligatorio l'utilizzo delle mascherine all'interno del quartiere, qualora non fosse possibile garantire il distanziamento interpersonale di un 1 m.

I varchi di accesso pedonali e veicolari dedicati sono stati definiti ponendo particolare attenzione alla corretta gestione dei flussi.

Accessi e Biglietteria

Verrà promosso l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi con l'incentivazione di sistemi preregistrazione, al fine di evitare possibili assembramenti e, nel rispetto della privacy sarà conservato un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali saranno riposti in appositi sacchetti porta abiti.

I poli di attrazione

saranno distribuiti in modo omogeneo su tutta l'area di manifestazione con l'obiettivo di distribuire l'affluenza ed evitare le concentrazioni.

Informativa

Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, mediante l'ausilio sia di apposita segnaletica e cartellonistica fissa e sistemi di tipo digitale sia ricorrendo all'impiego di personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo doveroso riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.

Pulizia e Igiene

Sarà intensificata l'attività di pulizia attraverso l'implementazione di presidi fissi dei servizi igienici, e di frequente detersione di tutte le superfici di maggior contatto (maniglie, corrimano, pulsantiere, etc.). Sono stati predisposti distributori di gel disinfettante presso i servizi igienici e le aree di ristoro e relax.

Nei padiglioni sono state escluse le funzioni di ricircolo dell'aria, viene garantita un'adeguata areazione e ricambio dell'aria negli ambienti; è altresì garantito il controllo e la sostituzione dei filtri e la pulizia delle macchine di trattamento aria degli impianti di climatizzazione.

Mobilitazione e Smobilitazione

Allestimenti: non ci sono particolari prescrizioni su materiali di allestimento, si suggerisce però di preferire quelli facilmente lavabili.

Nelle aree espositive, è necessario riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand; ove possibile è da preferire una separazione dei flussi in ingresso e uscita.

Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.

Le attività, ove possibile, dovranno iniziare con il montaggio delle pareti di confine con gli altri stand, creando di fatto e fin dall'inizio una barriera fisica atta ad eliminare e/o ridurre ulteriormente le interferenze garantendo, allo stesso tempo, il distanziamento sociale.

Svolgimento Manifestazione

Si ricorda che, ogni Espositore, nell'ambito del proprio spazio espositivo locato, quale soggetto che ha la disponibilità giuridica dell'area e quindi titolare della posizione di garanzia primaria nei confronti dei soggetti che si trovano all'interno del suddetto spazio, dovrà rispettare le norme di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19, secondo le linee guida contenute nel documento di riferimento.

Gli Espositori dovranno provvedere in autonomia a garantire la pulizia interna dei propri stand (Fiera Milano potrà fornire il servizio di pulizia e sanificazione dichiarando la modalità di esecuzione dello stesso e la tipologia di prodotto utilizzato).

Durante i giorni di manifestazione è necessario prevedere regole di accesso, in modo da evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i visitatori.

Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.

Nel caso di manipolazione dei prodotti esposti da parte dei visitatori/operatori, dovrà essere resa obbligatoria la preliminare disinfezione delle mani. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

In tutte le occasioni di interazione, i visitatori devono sempre indossare la mascherina, così come gli operatori. La postazione dedicata all'accoglienza può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani.

Servizi di ristorazione/catering all'interno degli stand

Eventuali sedute dedicate dovranno essere predisposte in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i visitatori, tale distanza può essere eventualmente ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro, è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i visitatori di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in modalità monoporzione. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione delle aree; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante l'accodamento per l'accesso al buffet.

Il personale di servizio a contatto con i visitatori deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo). Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc) per i quali è consigliato l'utilizzo delle porzioni monodose.