

SAIE 2020

SAFE FAIR



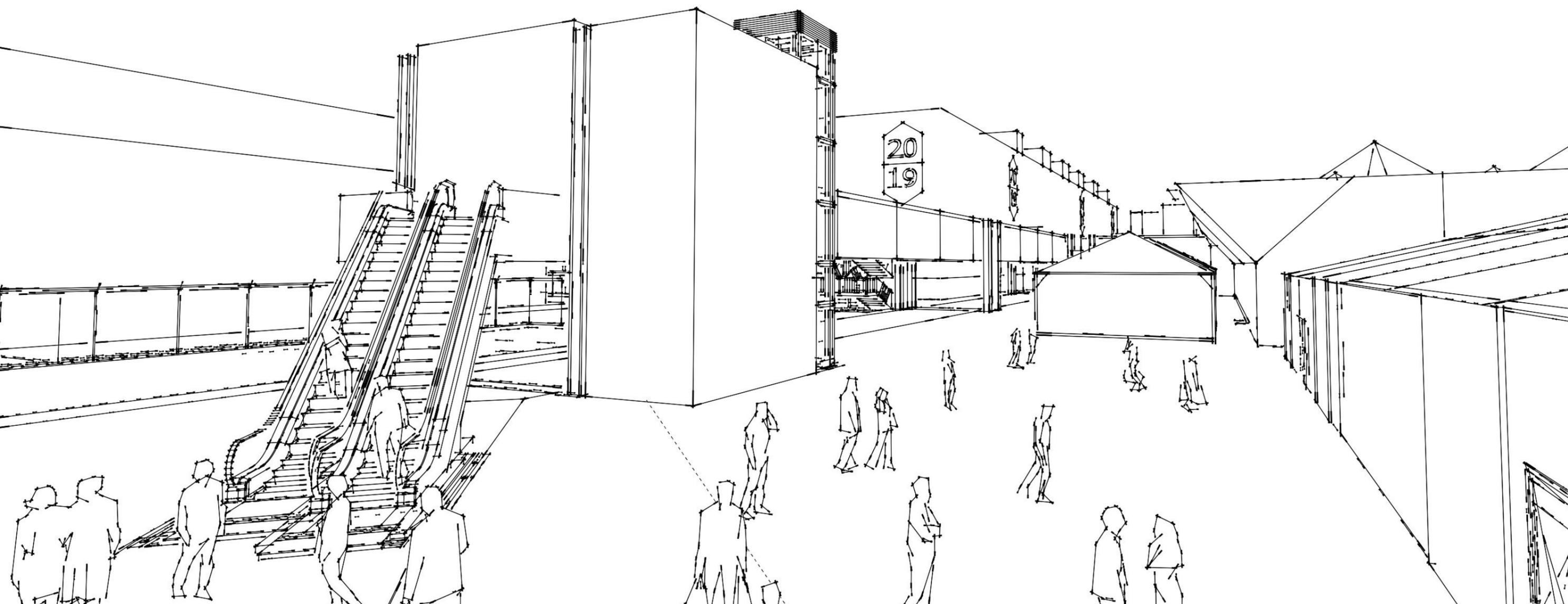
 **SAIE**
BOLOGNA
14-17 Ottobre 2020

Nota introduttiva

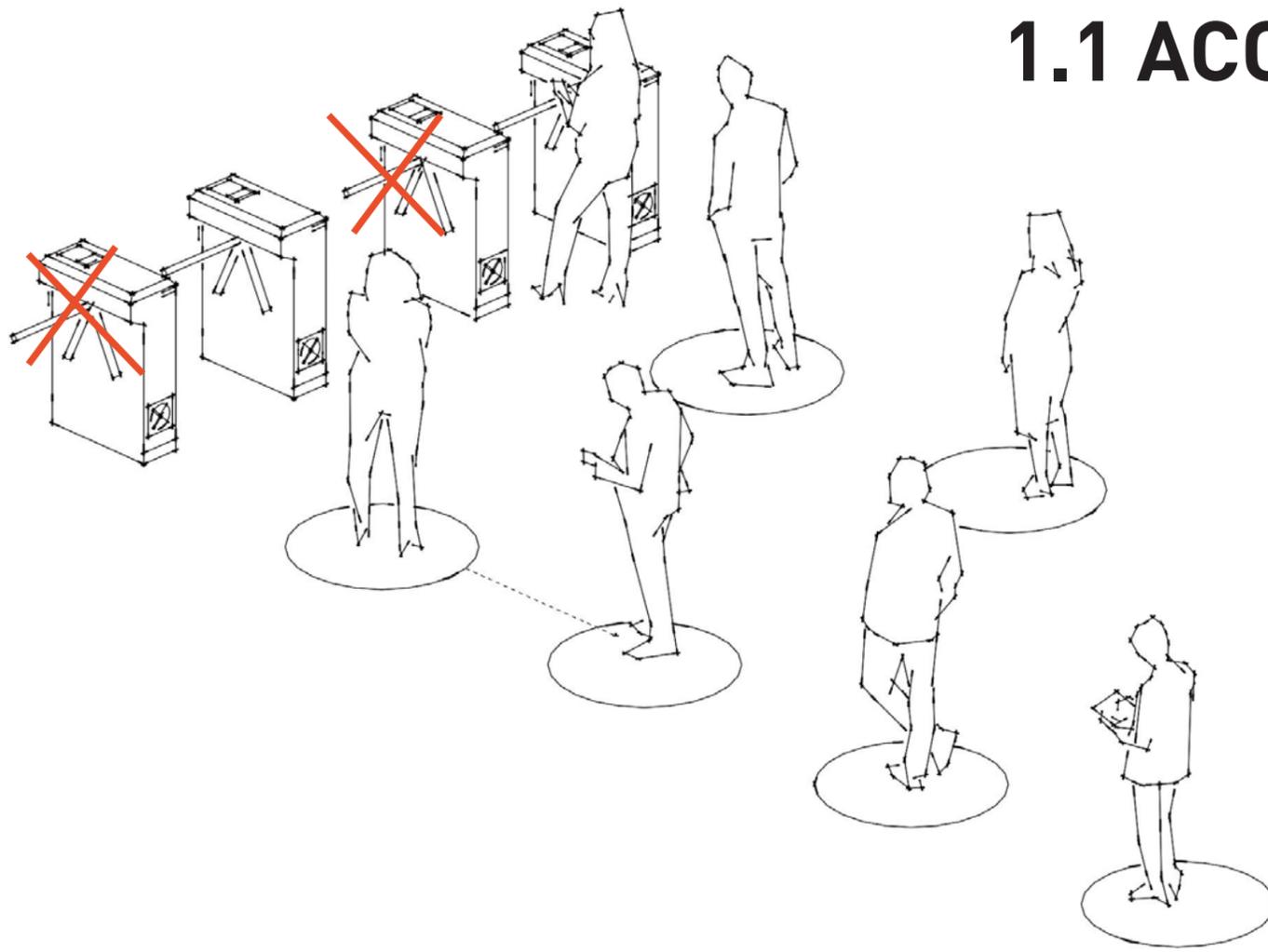
Il contenuto del presente documento è realizzato riferendosi alle linee guida definite da AEFI (Associazione Enti Fieristici Italiani), approvate dalla Conferenza delle Regioni e condivisa da Bolognafiere nel mese di giugno 2020, per la prevista riapertura delle fiere in Italia a partire dal 14 luglio 2020.

Sono linee guida che di fatto non creano limiti importanti allo svolgimento della fiera, introducendo solo delle regole di igiene, tutela e buon senso.

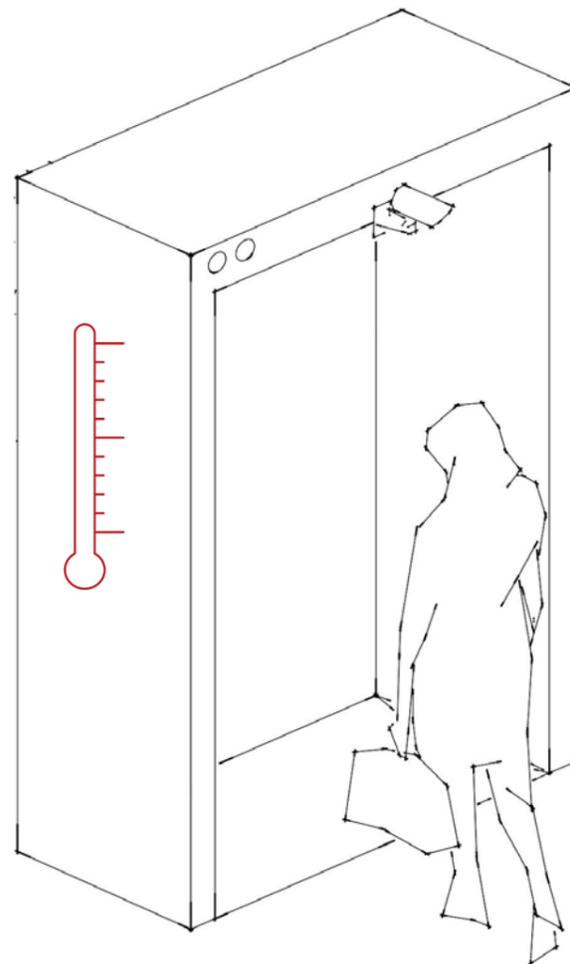
Considerando la situazione della pandemia da Covid-19 a giugno 2020, si ritiene che, diminuendo, ad oggi, in Italia le condizioni restringenti, queste linee guida potrebbero entro breve tempo essere modificate, riducendone l'impatto sulle attività di allestimento, svolgimento e disallestimento della fiera.



1.1 ACCESSI QUARTIERE FIERISTICO



D MISURAZIONE TEMPERATURA
ATTRAVERSO PORTALI CON
TELECAMERE AD INFRAROSSI



- A** SISTEMA DI RILEVAZIONE INGRESSI
INFORMATIZZATO CON FILE
DISTANZIATE CON ESCLUSIVO USO DEI
TORNELLI (UN TORNELLO SI ED UNO NO)
- B** INCREMENTO INGRESSI AL PUBBLICO CON FILE
DISTANZIATE (INGRESSO MICHELINO,
INGRESSO COSTITUZIONE, CON EVIDENZIAMENTO
DISTANZA DI 1 METRO) CON APPOSITA SEGNALETICA

C BIGLIETTI ONLINE
POSSIBILMENTE NOMINATIVI
CON CONTROLLO DEL NUMERO
COMPLESSIVO DI VISITATORI



1.1 ACCESSI QUARTIERE FIERISTICO



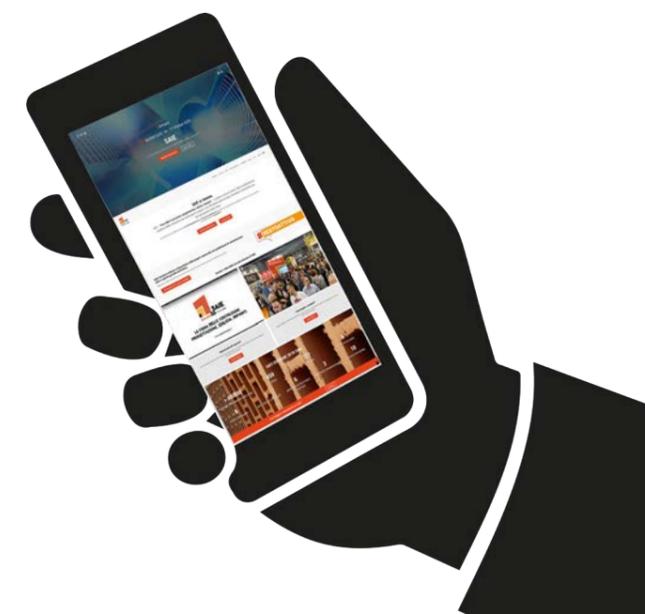
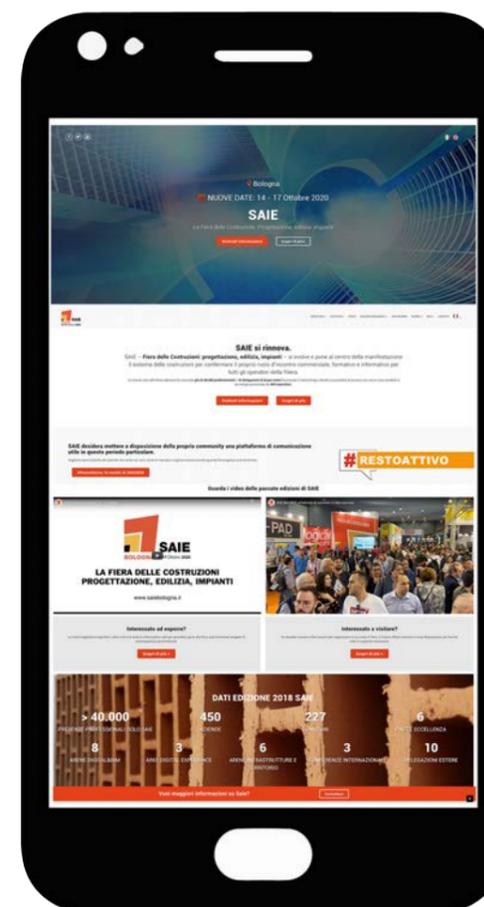
A ORGANIZZAZIONE DELL'INGRESSO VISITATORI CON **SLOT DI ORARIO DIFFERENZIATO**



B **INGRESSO** CONSENTITO SOLO **CON MASCHERINA**
---> DISTRIBUZIONE IN LOCO PER CHI NE FOSSE SPROVVISTO



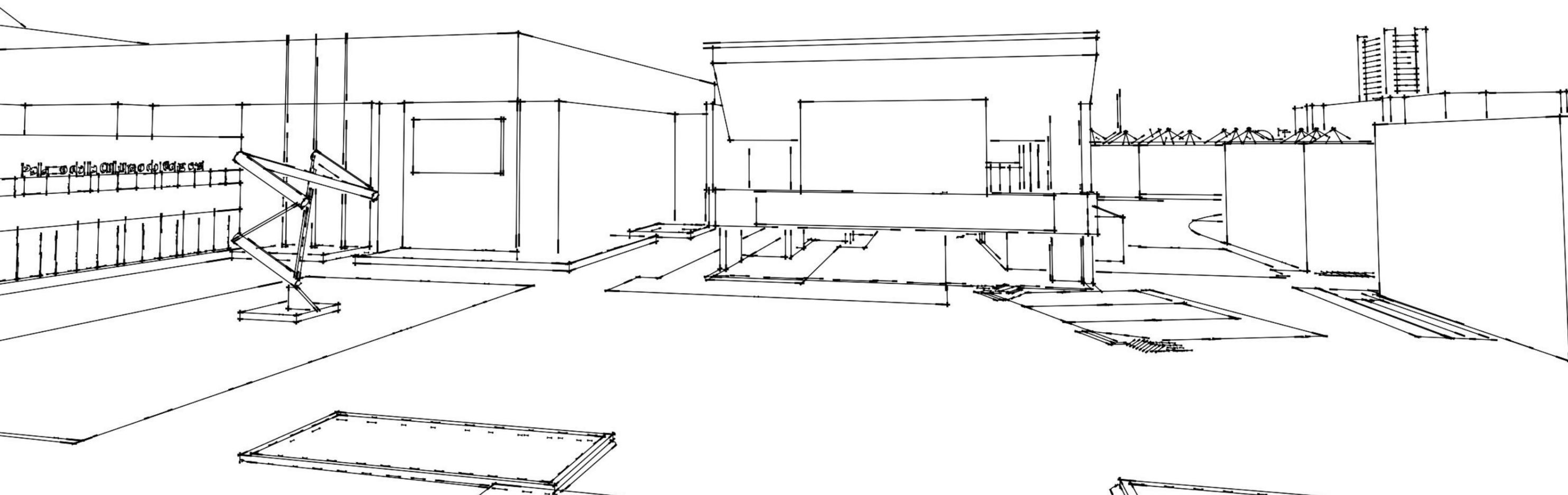
C PIANTA GUIDA E CATALOGO DIGITALI



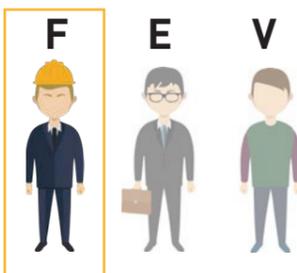
1.1 ACCESSI QUARTIERE FIERISTICO

L'INGRESSO COSTITUZIONE

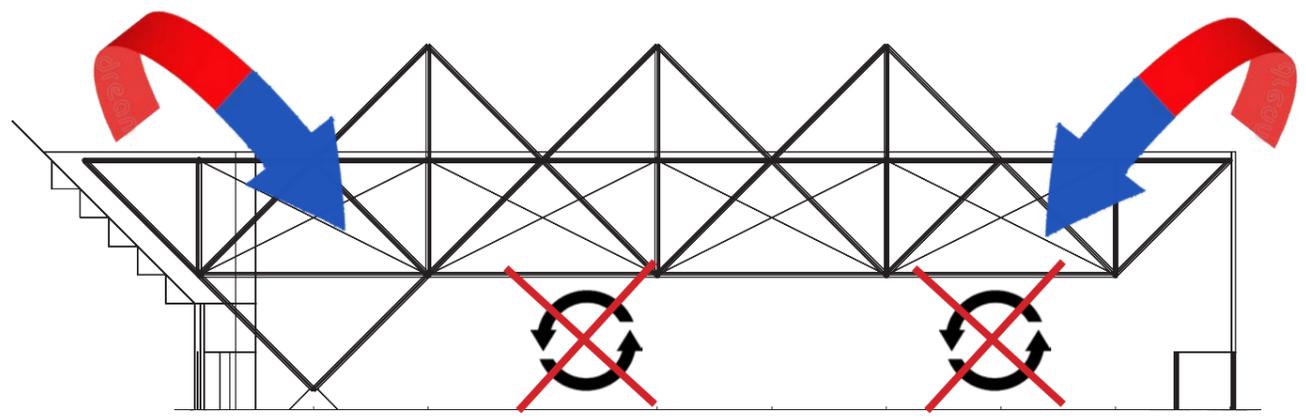




2.1 SANIFICAZIONE GENERALIZZATA



- A** PER GARANTIRE UN **IDONEO MICROCLIMA** È NECESSARIO:
 - EVITARE CORRENTI D'ARIA O FREDDO/CALDO ECCESSIVO DURANTE IL RICAMBIO NATURALE DELL'ARIA;
 - **ELIMINARE** TOTALMENTE **LA FUNZIONE DI RICIRCOLO DELL'ARIA CONDIZIONATA** PER EVITARE L'EVENTUALE TRASPORTO DI AGENTI PATOGENI (BATTERI, VIRUS, ECC.)
 - **AUMENTARE IL VOLUME D'ARIA** INTRODotta DALL'ESTERNO



- B** DISPENSER DI **GEL IGIENIZZANTE** POSIZIONATI IN VARI PUNTI DEL QUARTIERE FIERISTICO



- C** SERVIZI IGIENICI POTENZIATI CON PULIZIE E **SANIFICAZIONI PERIODICHE**
- D** **PULIZIE DELLE CORSIE** E SPAZI COMUNI **POTENZIATE** CON UTILIZZO DI APPOSITI SISTEMI DI DETERGENTI SANIFICANTI



- E** **GESTIONE RIFIUTI DIFFERENZIATA** CON INTRODUZIONE RIFIUTI SANITARI PER MASCHERINE, GUANTI, FAZZOLETTI, ROTOLI DI CARTA



corsia = 4m

2.2 AMPLIAMENTO CORSIE

F



E

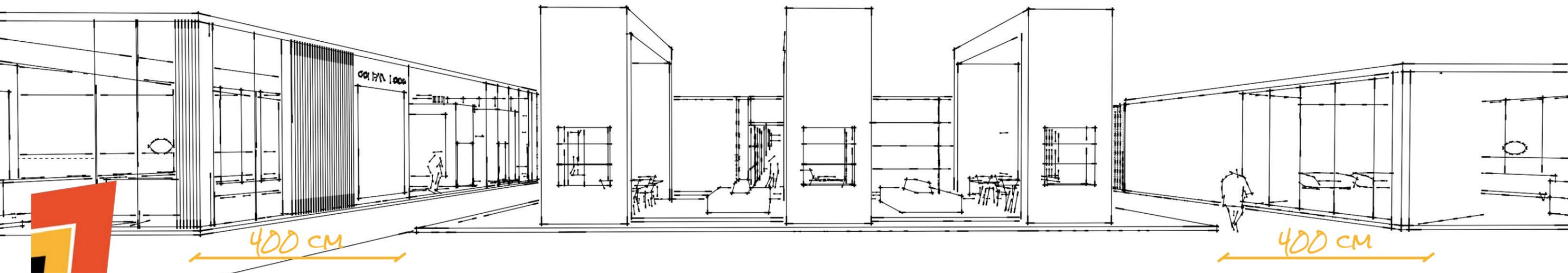
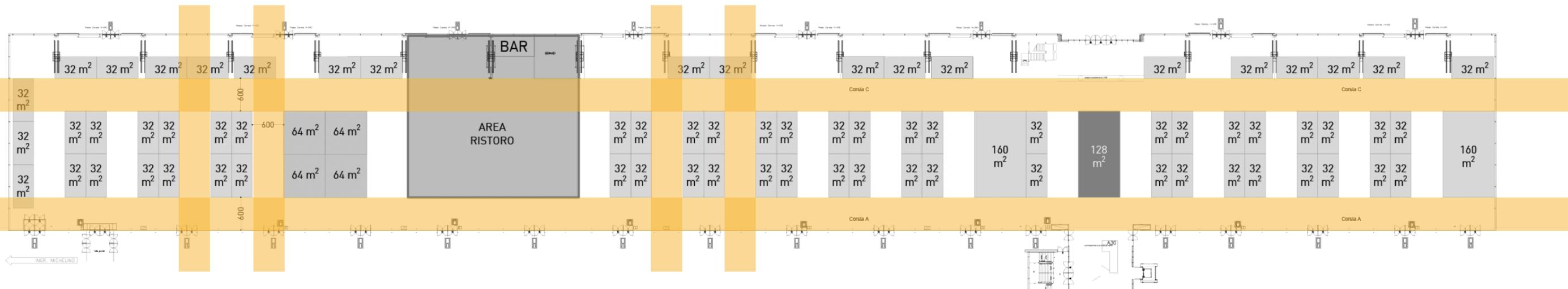


V



A

SARANNO ADOTTATI AMPI SPAZI
(CORSIE DA 4 METRI) → MINORE DENSITÀ
DEGLI STAND PER AUMENTARE L'AREA A
DISPOSIZIONE DEL MOVIMENTO E
CONSEGUENTEMENTE
AUMENTARE LE DISTANZE.

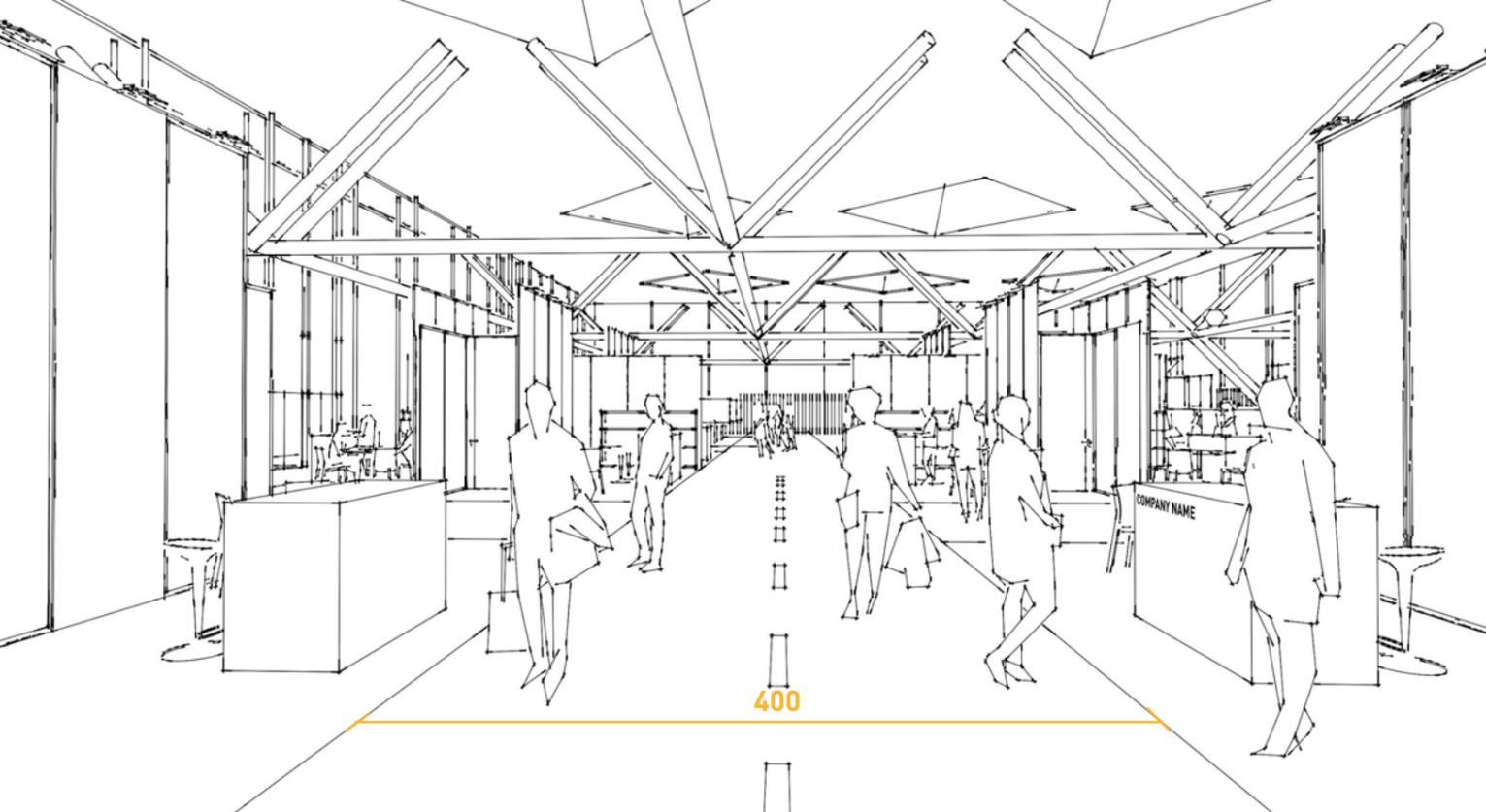


2.2 AMPLIAMENTO CORSIE



A

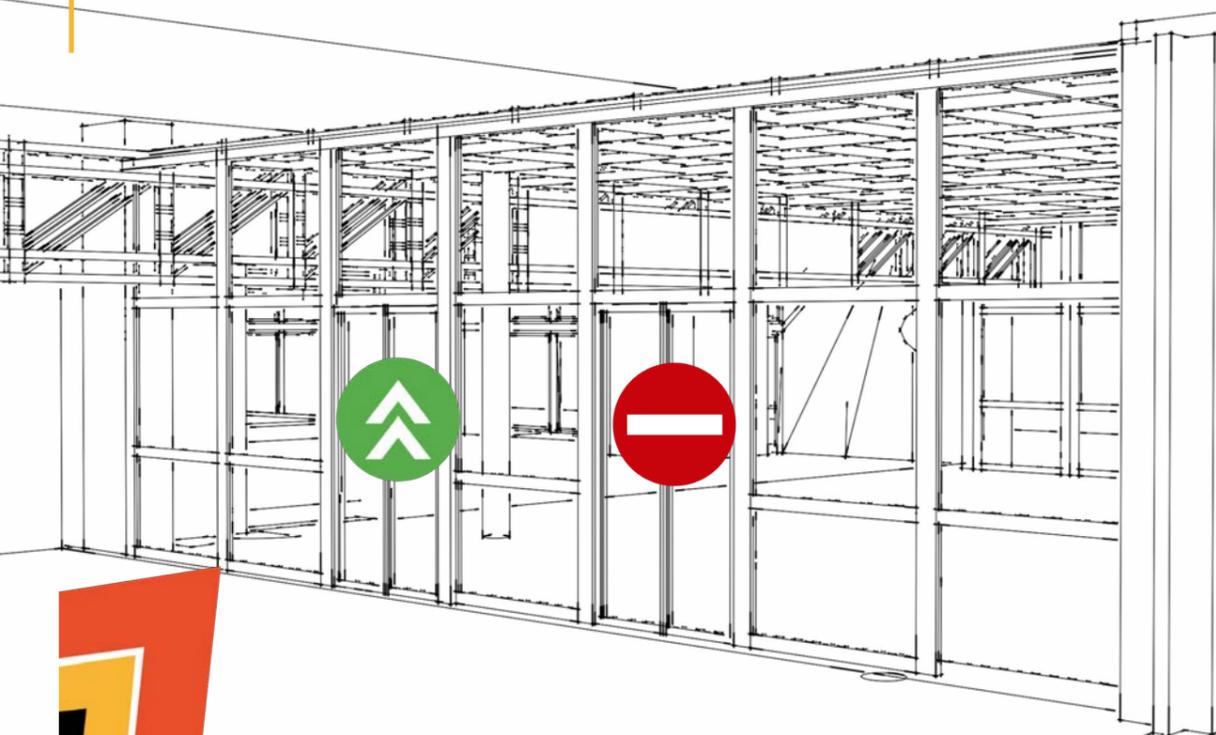
ZONE DI CAMMINAMENTO DIFFERENZIATE
TRAMITE MOQUETTE STAMPATE O DI DIVERSI COLORI



A SERVIZIO DI **CONTROLLO ANTIASSEMBRAMENTO** DURANTE MANIFESTAZIONE



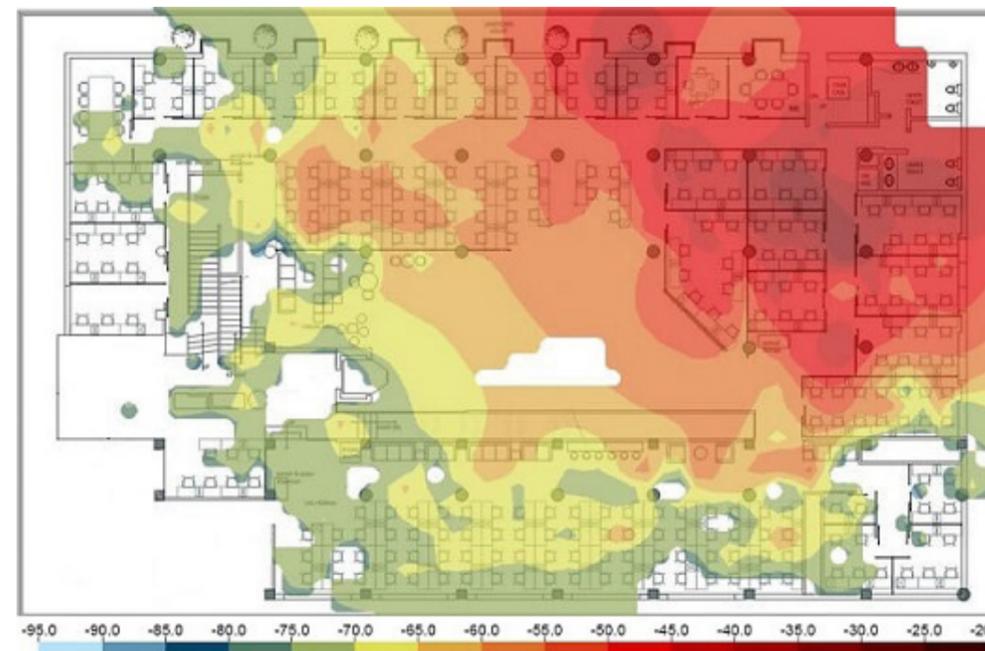
C POSIZIONAMENTO DI APPOSITA SEGNALETICA SU PORTE PADIGLIONI PER **DIFFERENZIAZIONE ENTRATE USCITE**



2.3 GESTIONE QUARTIERE



B UTILIZZO DELLA CONTROL ROOM WIFI PER IDENTIFICARE LE **ZONE DI ASSEMBRAMENTO** NEI PADIGLIONI → MAPPE DI CALORE



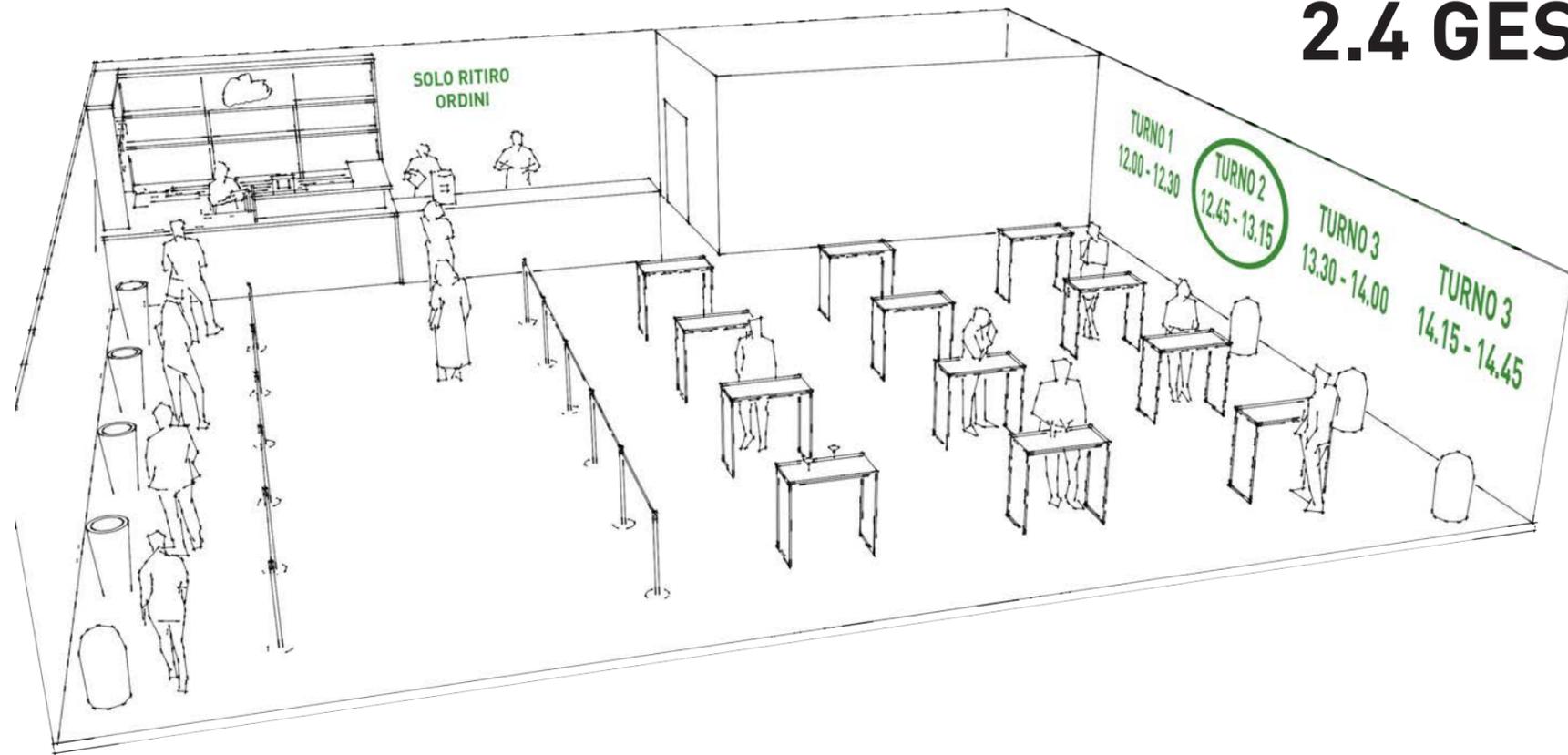
D CARTELLONISTICA IN PIÙ LINGUE SUI COMPORTAMENTI DA ADOTTARE (LAVARSI LE MANI, DISTANZE, ECC..)

Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani

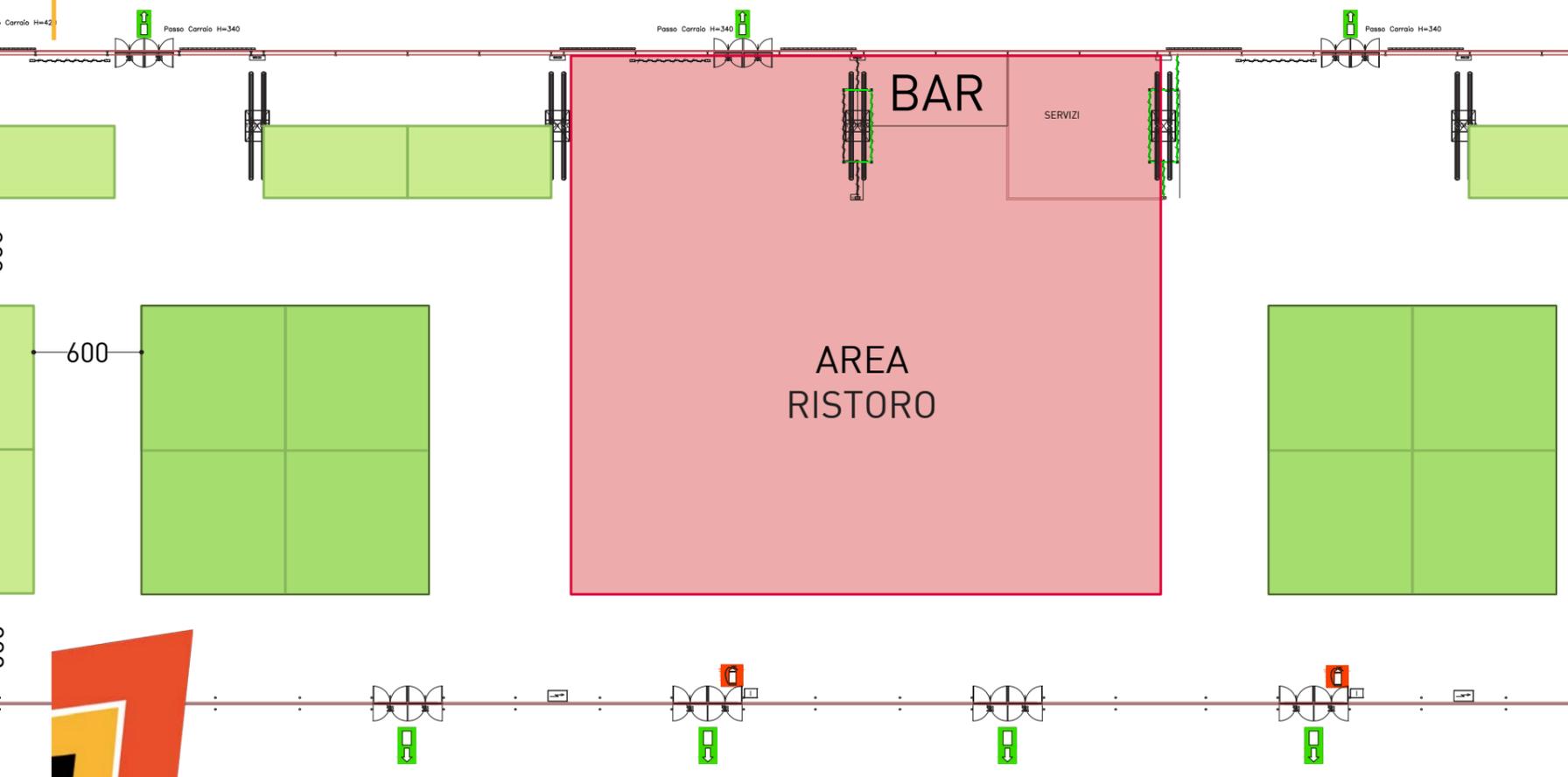
- Utilizza sapone (meglio quello liquido della saponetta) e acqua corrente, preferibilmente calda
- Risciacqua abbondantemente con acqua corrente
- Applica il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofina sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie per almeno 40-60 secondi
- Asciuga le mani possibilmente con carta usa e getta, con un asciugamano personale pulito o con un dispositivo ad aria calda

	Lavarsi le mani con regolarità		Wash your hands frequently
	Mantenere la distanza di sicurezza di almeno 1 m		Practice social distancing (1m at least)
	Tossire o starnutire nella piega del gomito		Cough or sneeze into your elbow

2.4 GESTIONE RISTORAZIONE



A INCREMENTO AREE SOSTA E BAR
PER ASSICURARE IL DISTANZIAMENTO CON CREAZIONE
DI NUOVE ISOLE PER BAR\RISTORAZIONE



B SPAZI RISTORAZIONE CON PRENOTAZIONE
ANCHE ONLINE DELLO SLOT DI UTILIZZO
PER FASCIA ORARIA

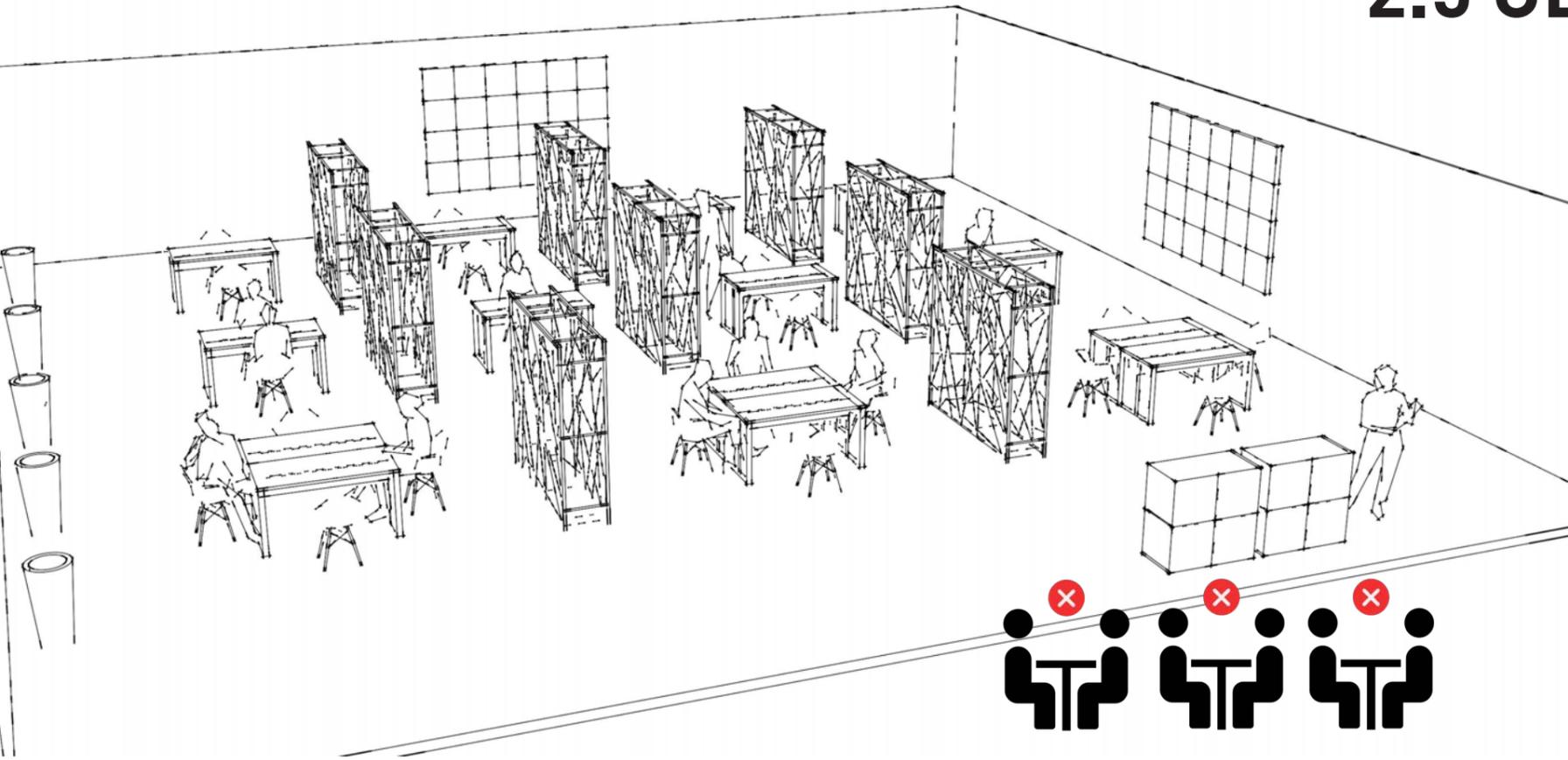


C SERVIZIO CATERING CON CONSEGNA
PRESSO IL PROPRIO STAND PREVIA
PRENOTAZIONE TRAMITE APP

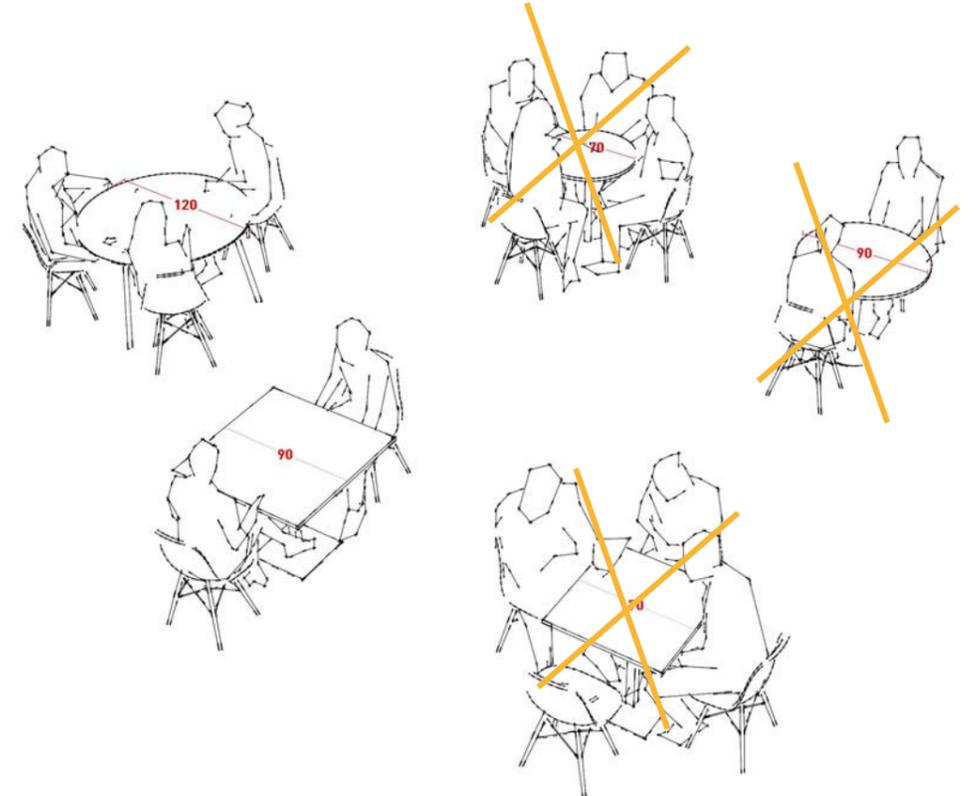
HALL 25/A14
12.45 Sig.xxx



2.5 GESTIONE QUARTIERE



A **AREE MEETING** INCONTRI CON TAVOLI DI GRANDI DIMENSIONI (LARGHEZZA 1m) E BEN DISTANZIATI TRA LORO



B SERVIZIO DI **PRIMO SOCCORSO MEDICO** E AUTOAMBULANZA PER TRASPORTO IN QUARTIERE CON PERSONALE MEDICO APPPOSITAMENTE FORMATO



C GUARDAROBA CON SERVIZIO DI RIVESTIMENTO TROLLEY CON NYLON



2.6 AREE ESTERNE E SERVIZI

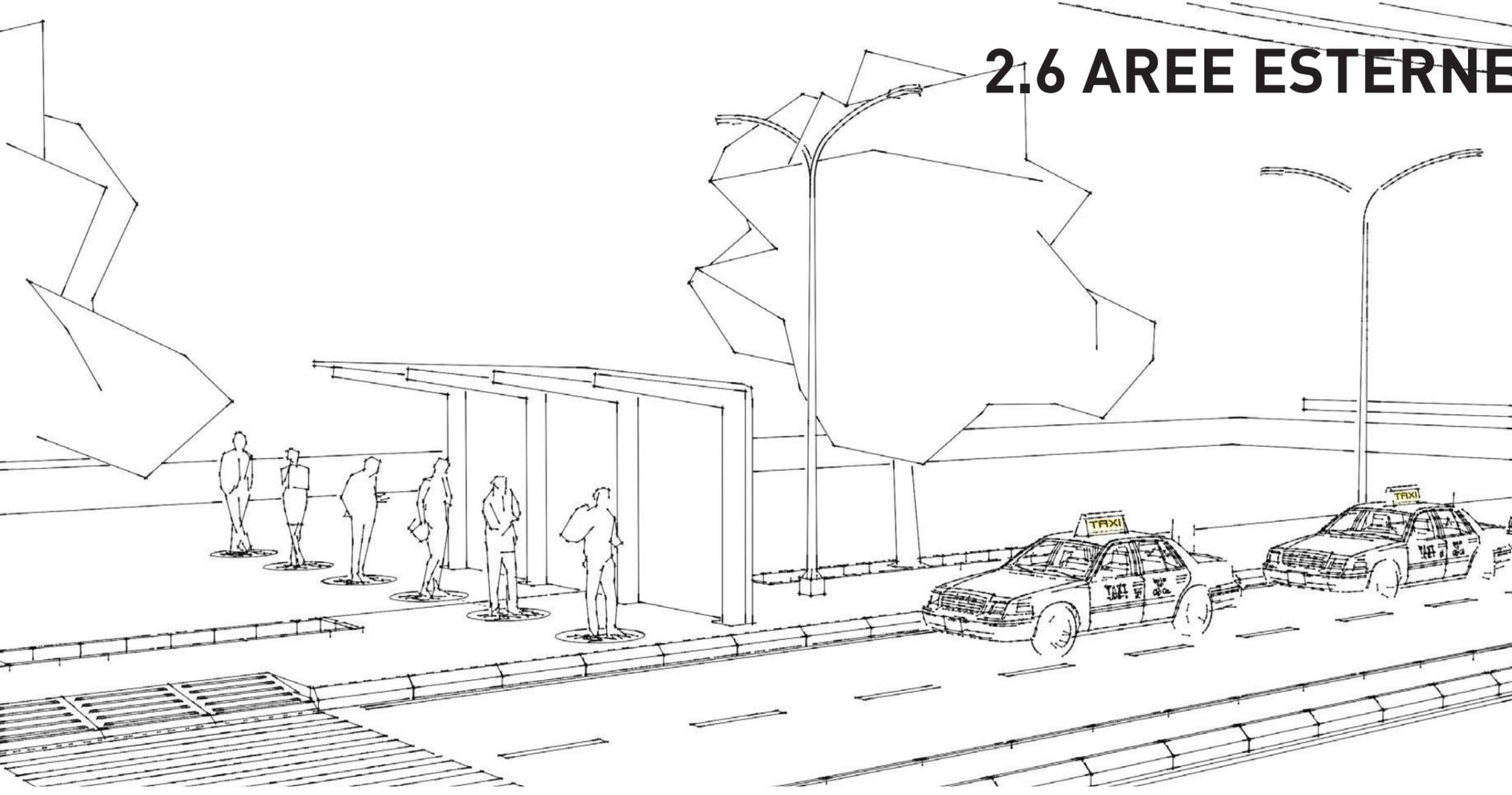
F



E



V

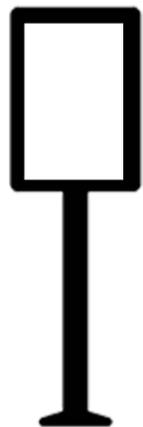
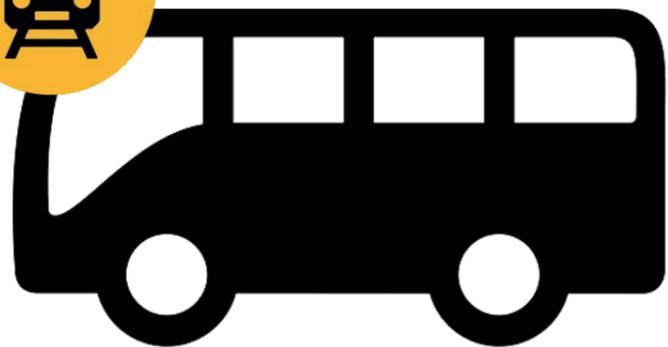


A

DISTANZIAMENTO
FILE TAXI \ BUS

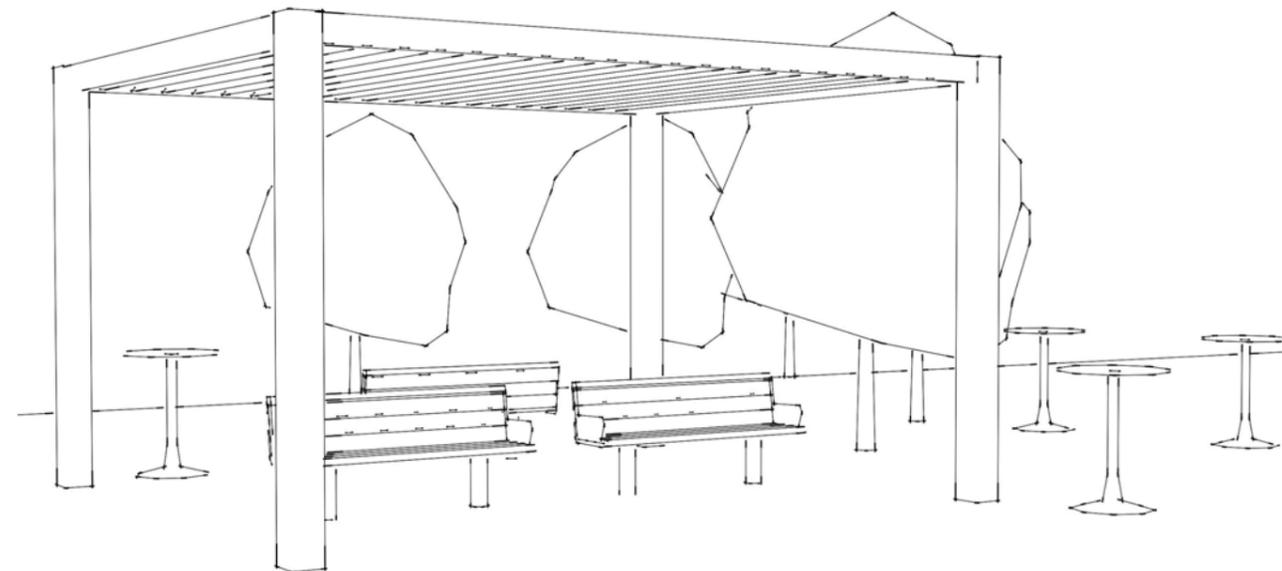
B

SERVIZIO DI NAVETTE SANIFICATE
DA E PER IL CENTRO



C

CREAZIONE AREE SOSTA ESTERNE





SAIE

BOLOGNA

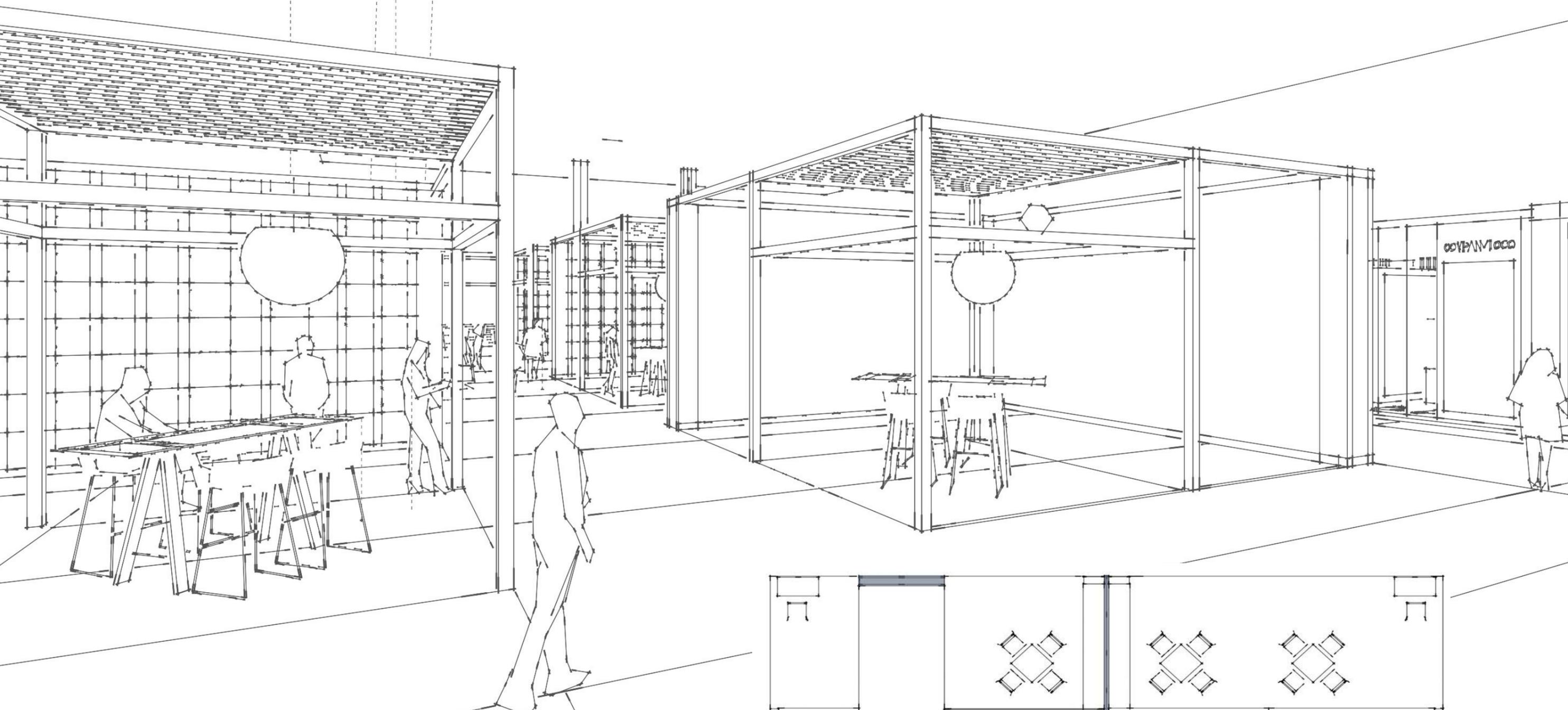
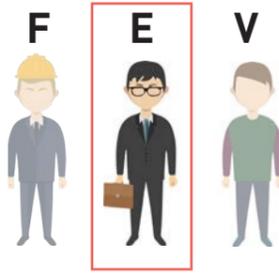
14-17 Ottobre 2020



3

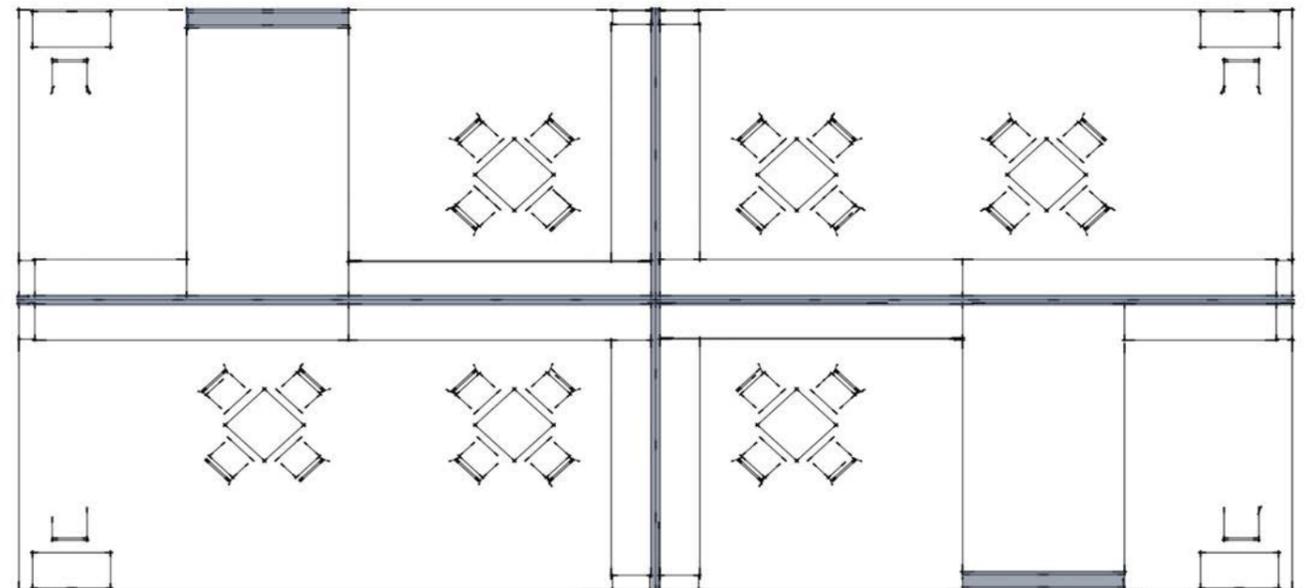
L'ORGANIZZAZIONE GENERALE | GLI ESPOSITORI

3.1 GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI

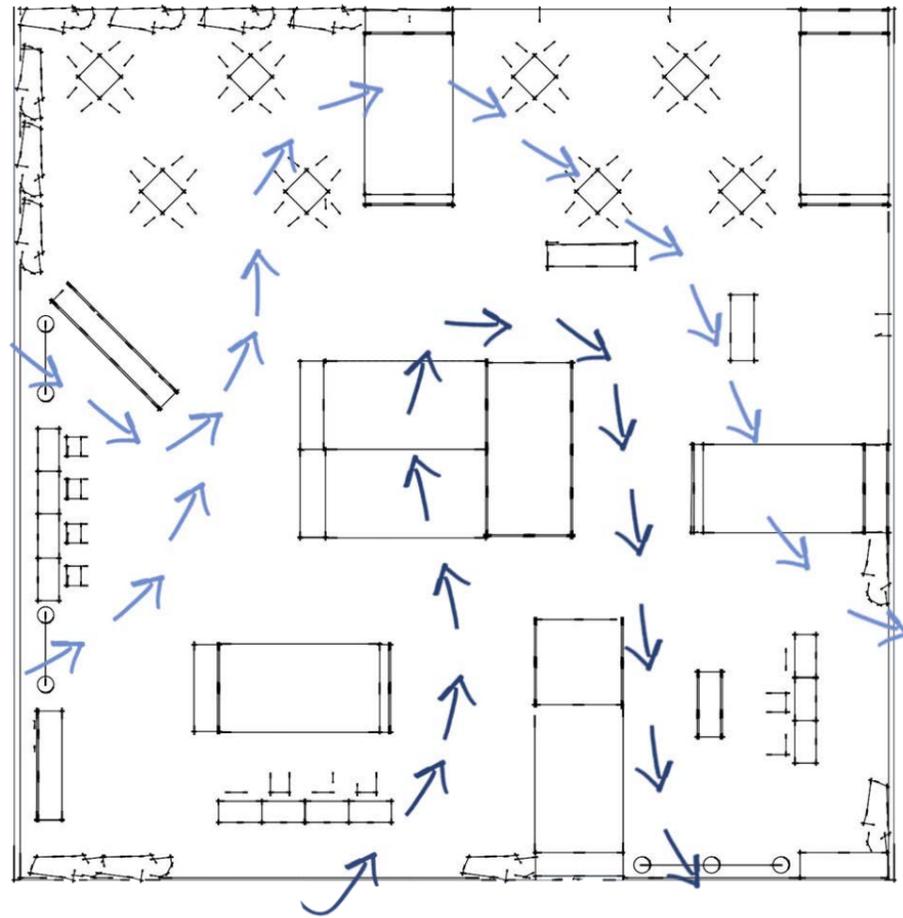
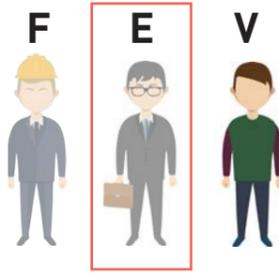


A

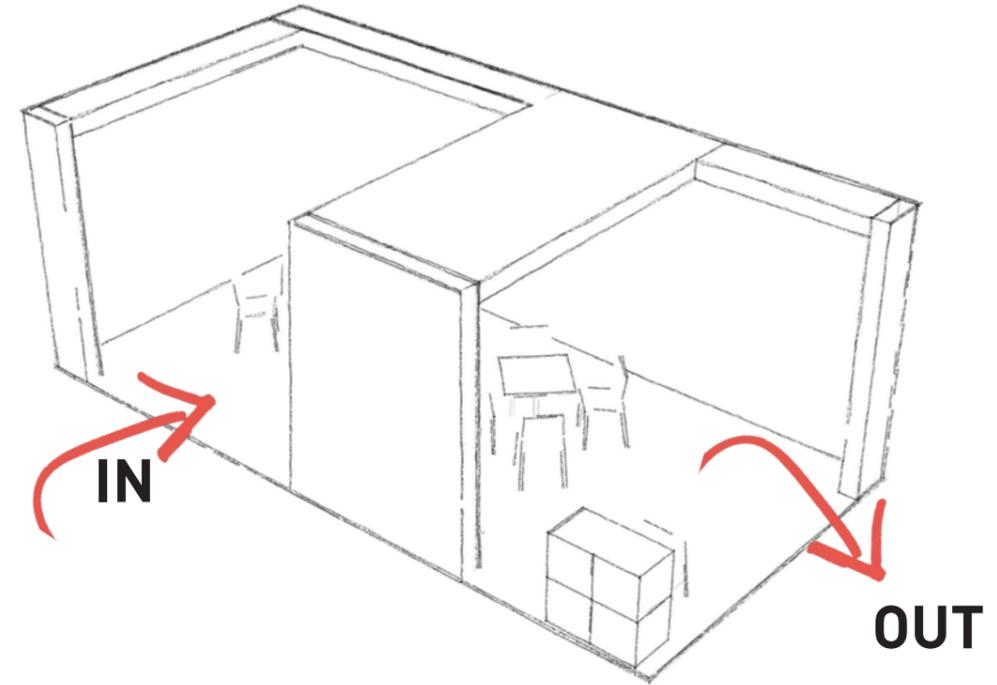
GLI STAND AVRANNO PREVALENTEMENTE **ALMENO DUE LATI LIBERI** PER FAVORIRE LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA E DELLE PERSONE



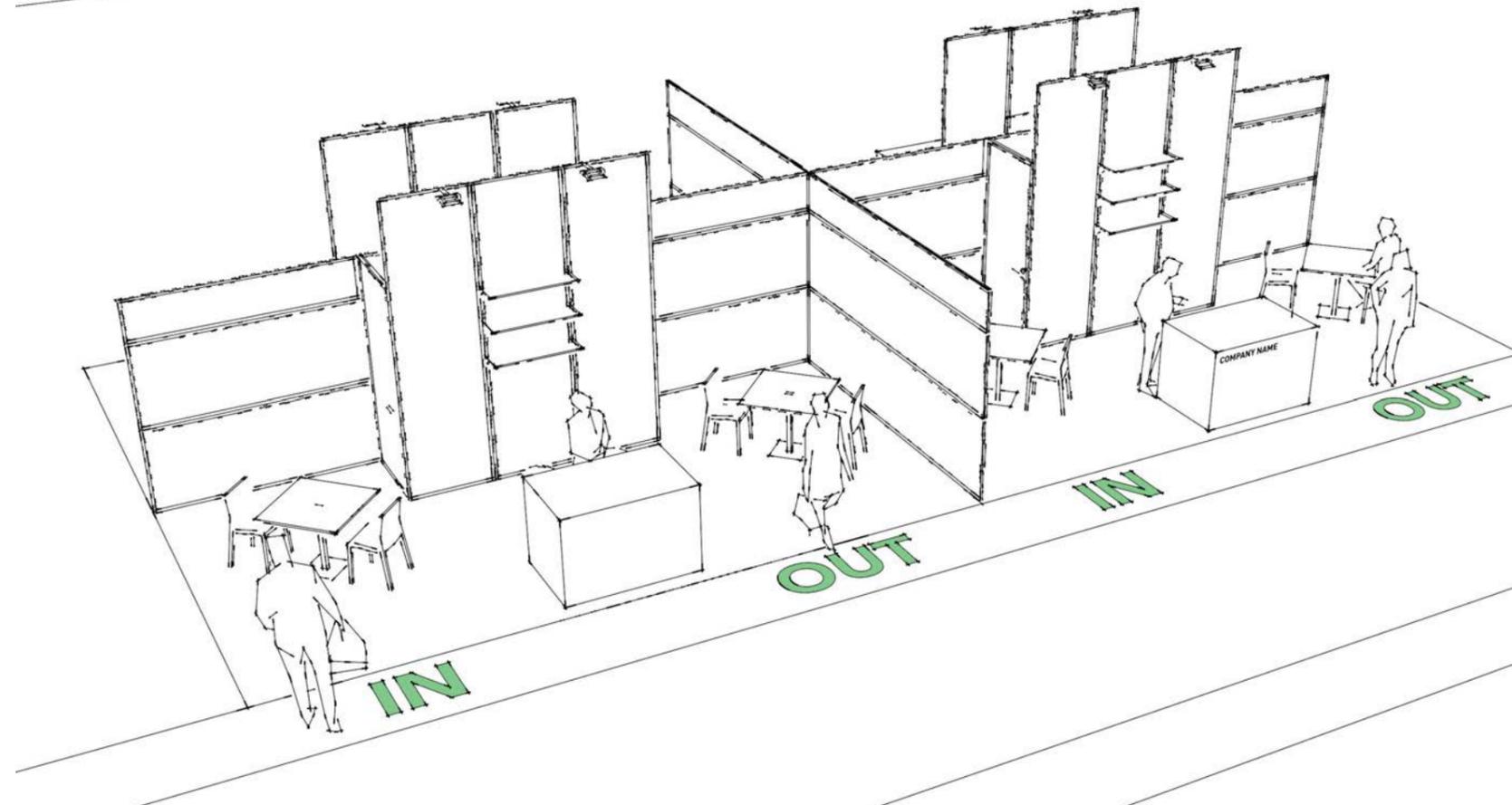
3.1 GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI



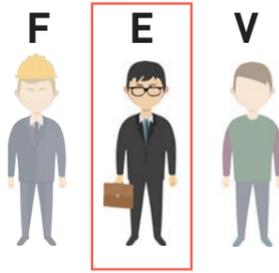
A IDENTIFICAZIONE DI ENTRATE/USCITE NEGLI STAND



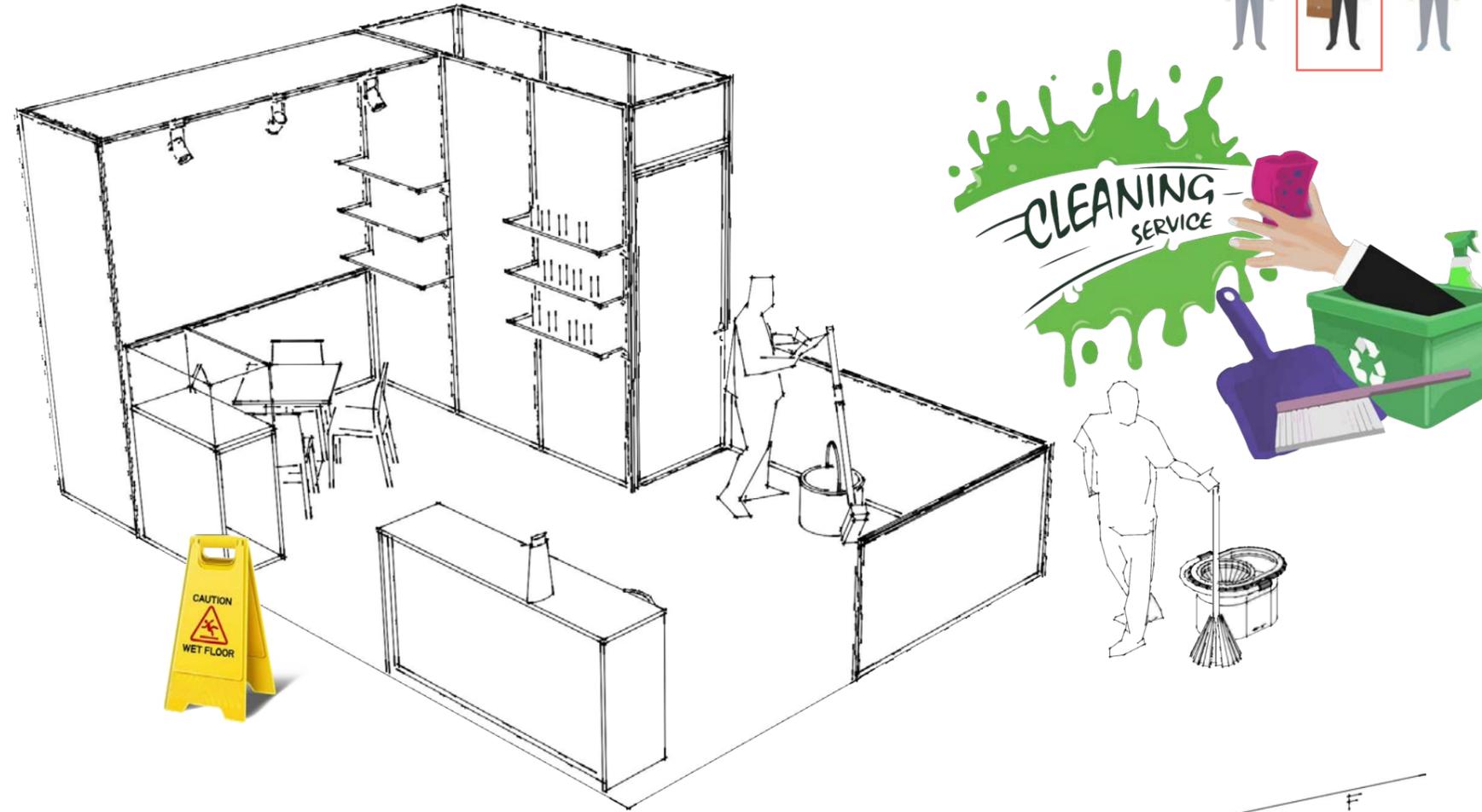
B SI FAVORISCE LA VENDITA DI SPAZIO PREALLESTITO SECONDO **CRITERI DI ALLESTIMENTO COMPATIBILI CON IL DISTANZIAMENTO**, IL RICAMBIO D'ARIA, LA SANIFICAZIONE DEGLI SPAZI



3.1 GESTIONE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI

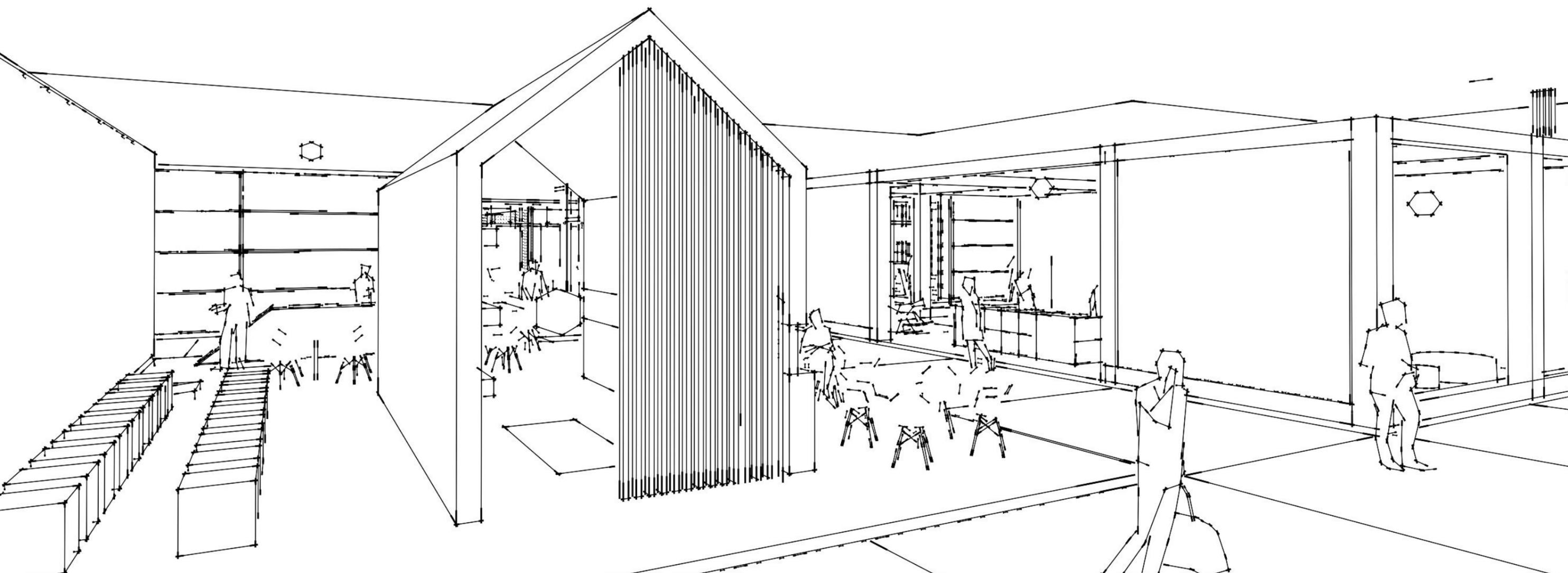


A SARÀ ORGANIZZATO UN **SERVIZIO PER LA PULIZIA CON IDONEI SISTEMI** \ PRODOTTI IGIENIZZANTI DEI SINGOLI STAND SIA NOTTURNO CHE PERIODICO DURANTE LA FIERA

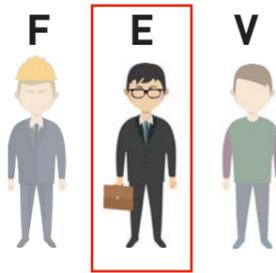


B SERVIZIO DI GESTIONE STAND CON **PERSONALE PROFESSIONALE QUALIFICATO** IN CASO DI NON UTILIZZO DI PROPRIO PERSONALE





4.1 REGOLE GENERALI



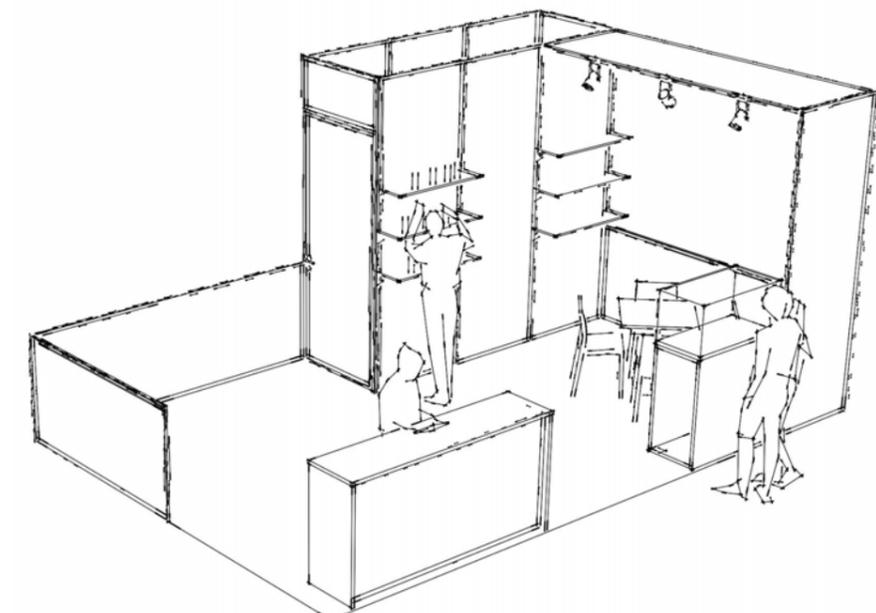
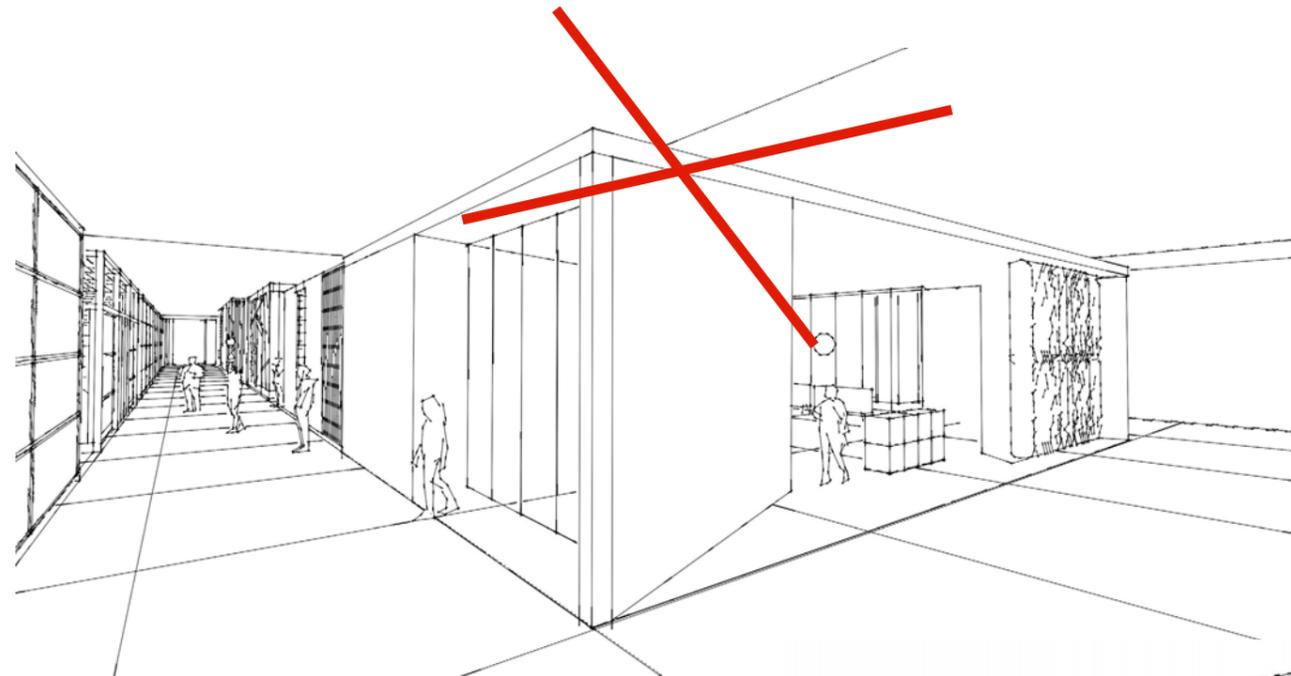
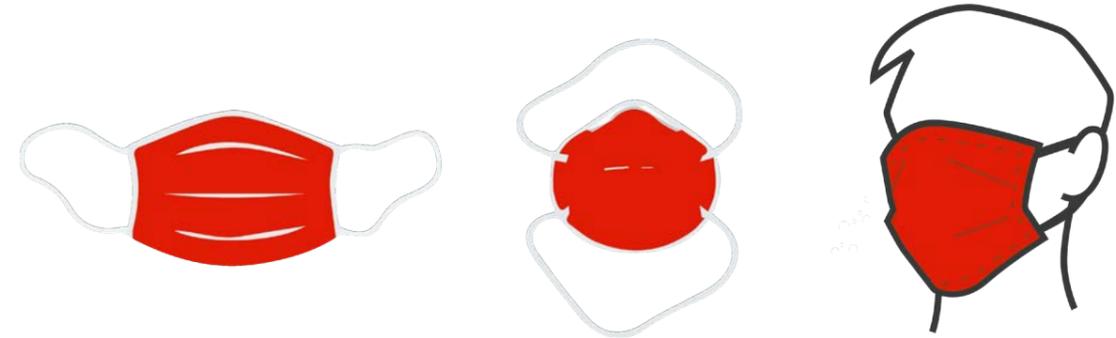
A I SERVIZI DI CATERING SU STAND SARANNO POSSIBILI SOLO FACENDO INDOSSARE APPOSITO **GUANTO MONOUSO** AL VISITATORE

B PER LA PROVA DI MATERIALI, MACCHINARI O ATTREZZATURE È CONSIGLIABILE L'USO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE MONOUSO (AD ES. GUANTI)

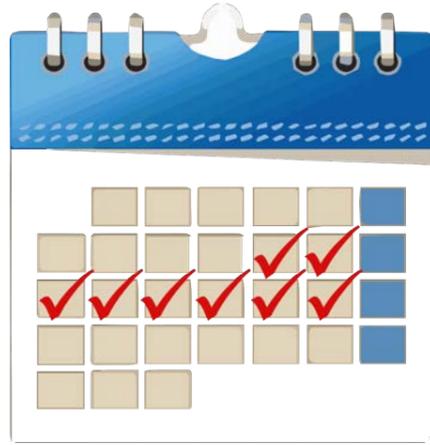
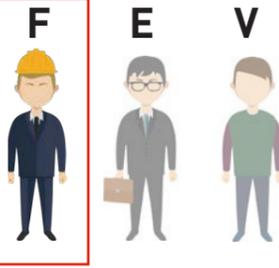
D POSSIBILE **ALLESTIMENTO PERSONALIZZATO** MA **CON ALCUNE REGOLE AGGIUNTIVE:**

- **NESSUNA PRESENZA DI CELINO** PER FAVORIRE IL SISTEMA DI RICAMBIO ARIA
- PERCENTUALE DI PRESENZA **PARETI SUL BORDO** DI DELIMITAZIONE STAND **INFERIORE AL 50%** PER FAVORIRE AFFLUSSO
- GARANZIA DI ALMENO IL **50% DELLO SPAZIO ESPOSITIVO DEDICATO ALLA PRESENZA DEL PUBBLICO**
- RIMOZIONE DEL MATERIALE DAI PERCORSI A FINE GIORNATA CON **ELIMINAZIONE DEI DETRITI** PER PERMETTERE PULIZIA NOTTURNA
- **INGRESSI CON MASCHERINA** E PREVIA **MISURA DELLA TEMPERATURA** CORPOREA
- **TERMINAL ESTERNO** PER DIMINUZIONE PRESENZA MEZZI E PERSONALE IN QUARTIERE
- CREAZIONE DI ZONE PER LA SOSTA PER TAKEAWAY FOOD (ALLESTITORI)

C IL **PERSONALE** PRESENTE SU STAND DOVRÀ INDOSSARE **APPOSITA MASCHERINA** DI TIPO CHIRURGICO O DI PROTEZIONE SUPERIORE



4.1 REGOLE GENERALI



A PROGRAMMAZIONE PRESENZA ALLESTITORI IN **CANTIERE**



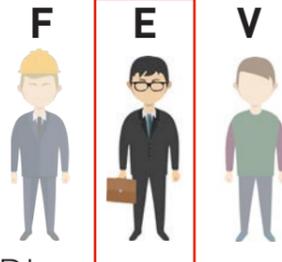
B VERSAMENTO DI UNA **CAPARRA PER ALLESTITORI AREE LIBERE** PER VERIFICA ADEMPIMENTI PULIZIA \ RIMOZIONE RIFIUTI ALLESTIMENTO



C POSSIBILITÀ DI ATTIVARE UN **CONTROLLO PROGETTI ALLESTIMENTI** CHE RIGUARDI ANCHE LE REGOLE DI ALLESTIMENTO



4.2 SERVIZI GENERALI



A CREAZIONE APP PER INFO SERVIZI GENERALI:

- DISPONIBILITÀ PARCHEGGI
- ACCESSI AL QUARTIERE FIERISTICO
- SERVIZI GENERALI
- PRENOTAZIONE RISTORANTI
- CATALOGO ESPOSITORI
- MAPPA DEI PADIGLIONI



B IMPLEMENTAZIONE DI SERVIZIO DI MATCHMAKING SU SITO WEB



C ATTIVITÀ DI AREA RISERVATA

