



COVID-19 : PROTOCOLE SANITAIRE

Covid-19 - La sécurité sanitaire de SOLSCOPE 2021 est l'affaire de tous !

Le gestionnaire de site et l'organisateur mettent tout en œuvre pour déployer un dispositif de précaution à l'échelle du site qui accueille l'événement (infrastructures, aération, installations générales, sanitaires...).

L'Exposant est pour sa part responsable du dispositif à mettre en œuvre sur son stand et du comportement de tous les collaborateurs présents à SOLSCOPE 2021, y compris en dehors du stand.

Le présent protocole précise les différentes dispositions applicables

SOLSCOPE 2021 n'accueillant pas plus de 1 000 visiteurs en instantané, l'accès à la manifestation ne fait pas l'objet d'une demande de pass sanitaire.

Les 3 dispositions obligatoires sur l'exposition :

- 1. Hygiène des mains**
- 2. Port du masque**
- 3. Distanciation physique : 1m entre chaque personne**

Les engagements des parties :

- Dans le cadre des dispositions générales mises en place par le gestionnaire du site, l'organisateur déploie un dispositif de sécurité sanitaire concernant les espaces exploités pour le salon et fait en sorte que les préconisations soient respectées à l'intérieur des périmètres définis. Un référent sanitaire de l'organisation sera présent pour faire observer au mieux les mesures.
- L'exposant s'engage de son côté à tout mettre en œuvre pour que les préconisations générales soient respectées sur son stand. Il s'engage par ailleurs à prévenir immédiatement l'Organisateur de tout cas positif révélé parmi ses collaborateurs pendant l'évènement (celui-ci étant alors isolé du salon) ou dans les 8 jours suivant.

1. LES MESURES ET DISPOSITIFS PRIS PAR L'ORGANISATEUR

1.1. Protection des personnes

- **Port du masque obligatoire sur l'exposition** : l'organisateur met à votre disposition un masque en tissu lavable logoté SOLSCOPE par exposant et collaborateur ainsi qu'un masque par visiteur (masque chirurgical)
- Gel hydroalcoolique à disposition aux entrées, aux accueils, dans les espaces de restauration, réunions et conférences
- Organisateur et prestataires seront obligatoirement équipés de masques ou visières
- Vitres de protection sur les banques d'accueil à l'entrée de l'exposition



1.2. Respect des mesures barrières

- Distanciation d'1 m entre les personnes
- Réagencement des espaces :
 - Utilisation d'un siège sur deux dans les espaces de conférences et de réunions
 - Indication de la capacité d'accueil à l'entrée de chaque salle
- Gestion des flux :
 - Distinction entrées/sorties
 - Marquage au sol et barrières physiques pour respecter la distanciation dans les files d'attente, et dans les espaces de fortes affluences (accueil, restauration...)
 - Système de comptage pour la régulation des flux pour assurer un non dépassement des jauges maximales (3 000 personnes)
 - Marquage au sol pour faciliter la circulation dans les allées (fléchage, séparation)
 - Les portes seront laissées ouvertes dans la mesure du possible

1.3. Hygiène

- Renforcement des protocoles de nettoyage et d'évacuation des déchets pour éviter tout risque infectieux
- Accroissement de la fréquence de nettoyage des sanitaires (désinfection, réassort savon/papier, nettoyage des poignées, chasse d'eau, robinets)
- Nettoyage/désinfection des surfaces et zones de contact (tables, poignées) après utilisation des espaces, avec traçage (document de suivi)
- Non-partage des accessoires (crayons, papier)
- Mise à disposition dans l'Espace visiteur du site solscope.fr, d'un système de prise de rendez-vous afin de gérer le flux sur votre stand
- Dispositif de prise de rendez-vous afin de gérer le flux sur votre stand

1.4. La restauration

- Aménagement des espaces de restauration : espacement des tables d'au moins 1m, limitation du nombre de personnes par table et port du masque obligatoire jusqu'à votre table ainsi que pour tout déplacement dans l'espace restaurant. Service des produits par le personnel (pas de libre-service).
- Pratiques du traiteur : port des gants et lavage des mains régulier avec gel hydroalcoolique, port du masque, port de couvre-tête pour le personnel de cuisine, désinfection des ustensiles, de la vaisselle et des véhicules réfrigérés
- Possibilité de commander sur votre espace exposant des plateaux repas livrés sur votre stand



2. LES MESURES ET DISPOSITIFS RECOMMANDÉS POUR L'EXPOSANT

➔ AVANT L'ÉVÈNEMENT

- *Désigner un responsable Covid-19*
 - Il pilote la mise en place du dispositif de précaution sur le stand
 - Il veille à la bonne observation des préconisations
- *Adapter, à l'avance, la configuration du stand aux impératifs de sécurité sanitaire*
 - Calibrer les capacités d'accueil en fonction de la surface du stand
 - Adapter, en relation avec le prestataire en charge, la configuration du stand
 - Prévoir les signalétiques utiles à positionner sur le stand
- *Sensibiliser les prestataires des chantiers de montage/démontage et les clients sur les prescriptions sanitaires*
 - Informer, de manière formelle, les prestataires des consignes de sécurité sanitaire à observer sur le site
 - Rassurer les clients en communiquant sur les consignes de sécurité sanitaire via le site internet, les mailings ...

➔ PENDANT L'ÉVÈNEMENT

- *Aménager le stand de manière à pouvoir mettre en œuvre les préconisations d'hygiène et de distanciation sociale.*
 - Installer des équipements de protection en plexiglas (non obligatoire)
 - Veiller à l'agencement du stand pour respecter les distanciations sociales
 - Prévoir du gel hydroalcoolique sur votre stand
- *Renforcer les actions de nettoyage, assurer la désinfection régulière du stand.*
 - Renforcer le nettoyage des espaces/surfaces particulièrement fréquentés.
 - Prévoir une désinfection régulière si vous n'avez pas pris l'option de nettoyage de votre stand.
 - Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets (pris en charge par l'organisateur)
- *Adapter les conditions de travail des personnes sur le stand.*
 - Imposer le port du masque et le lavage des mains par gel hydroalcoolique pour les collaborateurs et les visiteurs du stand
 - Réguler la densité des personnes sur le stand
 - Planifier la présence des salariés sur le stand pour éviter le surnombre
 - Munir les collaborateurs de leur badge à l'avance
 - Proscrire les outils et accessoires de travail partagés
- *Adapter les conditions d'accueil des visiteurs sur le stand.*
 - Inciter les clients et prospects à planifier des RDV à l'avance (cf. espace visiteur sur solscope.fr)
 - Nous vous conseillons également de mettre en place un QR code sur votre stand permettant aux visiteurs de récupérer vos plaquettes commerciales