

Événements - Sécurité sanitaire des publics

LE GUIDE DU BIEN EXPOSER - CONTEXTE COVID

Covid-19 - La sécurité sanitaire des événements est l'affaire de tous !

Congrès et Expositions de Bordeaux réalise les meilleurs efforts 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.

L'objet de ce mémo est d'attirer votre attention en tant qu'exposant sur les principaux points de vigilance.

1- Les préconisations des autorités publiques – les engagements des parties

1.1- Les 3 préconisations prioritaires – Hy-pro-dis

-Hygiène des mains.

-Protection par le port du masque.

-Distanciation physique – pas de jauge officielle à ce jour (X personnes au m²) – préconisation officielle : faire observer une distance physique d'1 m entre chaque personne (voir décret du 31 mai 2020).

1.2- Les engagements des parties

-L'organisateur déploie un dispositif de sécurité sanitaire général et fait ses meilleurs efforts pour que les préconisations générales soient observées sur le site.

-L'exposant s'engage en contrepartie à tout mettre en œuvre pour que les préconisations générales soient observées sur son stand.

2- Les mesures à prendre avant l'événement par l'exposant.

2.1- 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.

-Il décide les mesures d'amélioration.

2.2- 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.

2.3- Sensibiliser les prestataires des chantiers de montage/démontage et les clients sur les prescriptions sanitaires

-Informers, de manière formelle, les prestataires des consignes de sécurité sanitaires à observer sur le site.

-Rassurer les clients en communiquant sur les consignes de sécurité sanitaires via le site internet, les mailings...

3- Les mesures à mettre en œuvre par l'exposant sur le site de l'événement.

3.1- 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.

-Flécher les parcours.

-Supprimer, autant que faire se peut, les points de contacts (installations, matériels, accessoires de vente...).

3.2- Renforcer les actions de nettoyage, assurer la désinfection régulière du stand.

-Renforcer le nettoyage des espaces/surfaces particulièrement fréquentés.

-Prévoir une désinfection régulière.

-Apposer une signalétique d'information sur les mesures de nettoyage/désinfection pratiquées.

-Augmenter le rythme de l'enlèvement des déchets.

3.3- Adapter les conditions de travail des personnels sur le stand.

-Imposer le port du masque et le lavage des mains par gel hydroalcoolique.

-Réguler la densité des personnels sur le stand.

-Planifier la présence des salariés sur le stand pour éviter le surnombre.

-Munir les collaborateurs de leur badge à l'avance.

-Déconseiller l'emport de matériels personnels susceptibles d'encombrer la réserve.

-Proscrire les outils et accessoires de travail partagés.

3.4- Adapter les conditions d'accueil des visiteurs sur le stand.

-Mettre à disposition masques et gel hydroalcoolique.

-Inciter les clients et prospects à planifier des RDV à l'avance.

-Informers par des signalétiques adaptées des prescriptions de circulation et de précaution de distance physique.

-Prendre les mesures nécessaires pour éviter les regroupements trop nombreux sur le stand.

-Proscrire les outils et accessoires commerciaux partagés.

-Proposer, pour les offres de dégustation, une solution individualisée.

4- Les mesures à prendre par l'exposant pour faciliter/améliorer la sécurité sanitaire lors des prochains événements.

-Organiser un debriefing collaborateurs – Remonter les bonnes pratiques/problèmes rencontrés.

-Enregistrer les points d'amélioration à envisager.

-Conserver les matériels d'hygiène et de signalisation.

