



**TECNOLOGIE PER L'INNOVAZIONE - INDUSTRIE 4.0**

**29-31 Ottobre 2020 Fiere di Parma**

# SAFE FAIR



**MISURE DI PREVENZIONE E  
CONTENIMENTO COVID 19.  
LINEE GUIDA FIERE DI PARMA**

aggiornamento giugno 2020

# Nota al documento



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 Fiere di Parma 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.

# Indice del documento

## 1 - ORGANIZZAZIONE GENERALE / I VISITATORI

- Regolazione degli accessi al quartiere fieristico

## 2 - ORGANIZZAZIONE GENERALE / LA FIERA

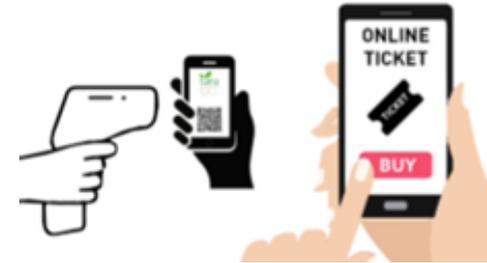
- Sanificazione spazi
- Gestione quartiere
- Gestione ristorazione
- Gestione sale convegni

## 3 - ORGANIZZAZIONE GENERALE / GLI ESPOSITORI

- Stand espositivi



# Regolazione degli accessi al quartiere fieristico



- File distanziate
- Biglietti on line nominativi e con identificazione di uno specifico giorno di ingresso (*l'ingresso sarà gratuito per operatori del settore*)
- Percorso di «sanificazione» in un solo momento che consentirà:
  - Disinfezione delle mani
  - Misurazione della temperatura tramite termo-scanner
  - Nebulizzazione di una soluzione igienizzante
- Telecamere per rilevazione numerico degli accessi
- Ingresso consentito solo con mascherina



# Regolazione degli accessi al quartiere fieristico

Ingresso Nord\*



\* Ingresso a titolo esemplificativo

# Regolazione degli accessi al quartiere fieristico

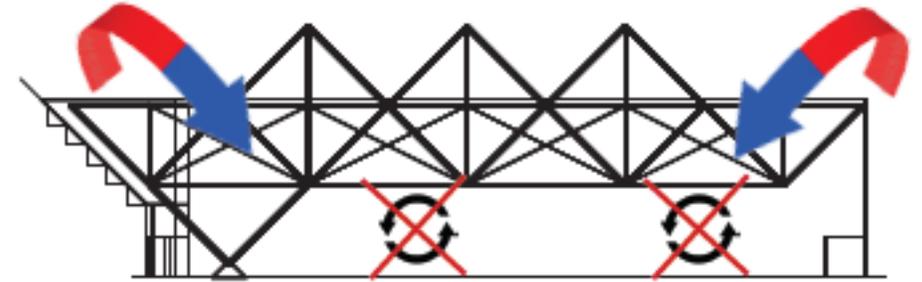
Ingresso

Ovest\*

\* Ingresso a titolo  
esemplificativo



# Sanificazione spazi



- Eliminazione funzione ricircolo dell'aria condizionata e aumento del volume d'aria proveniente dall'esterno: ***per tipologia dell'edificio, i padiglioni delle fiere hanno una naturale riduzione del rischio per diluizione degli inquinanti nei loro grandi volumi d'aria***
- Dispenser di gel igienizzante posizionati nelle aree comuni
- Presidi di pulizia delle aree comuni (servizi igienici, aree ristoro, aree relax, ingressi) intensificati durante gli orari di manifestazione
- A fine evento trattamento di sanificazione profonda mediante nebulizzazione di soluzione disinfettante
- Presenza primo soccorso medico e autambulanza con personale medico appositamente formato

POSIZIONATI IN VARI PUNTI DEL QUARTIERE FIERISTICO

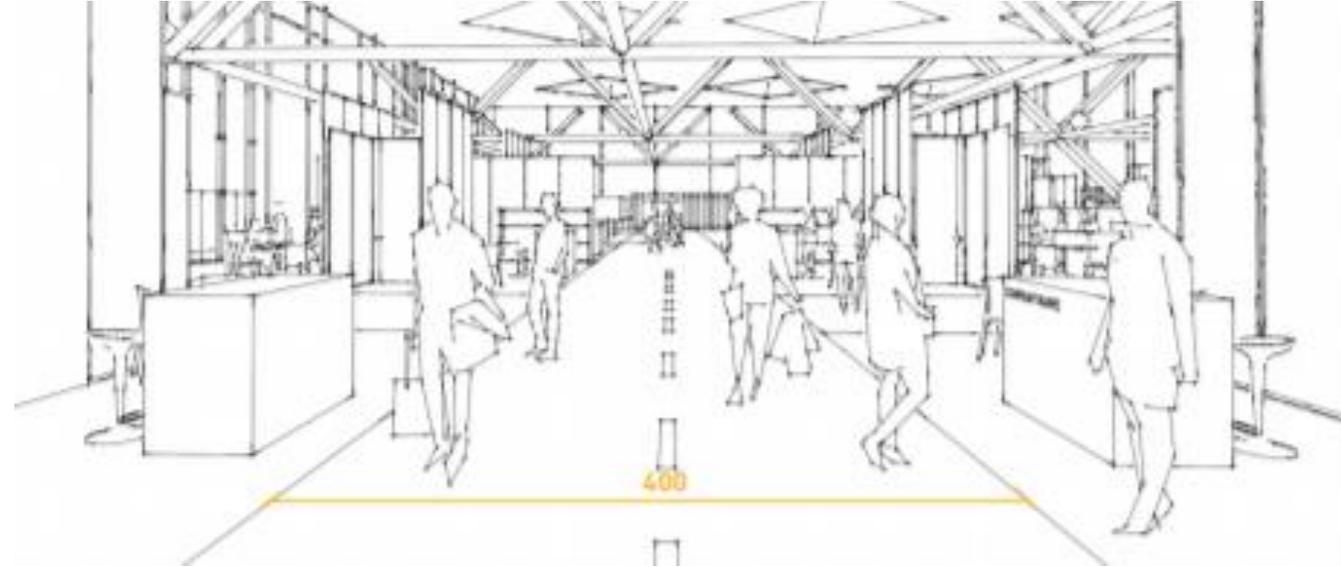


PULIZIE DELLE CORSIE E SPAZI COMUNI POTENZIATE IN UTILIZZO DI APPPOSITI SISTEMI DI DETERGENTI SANIFICANTI



# Corsie e densità stand

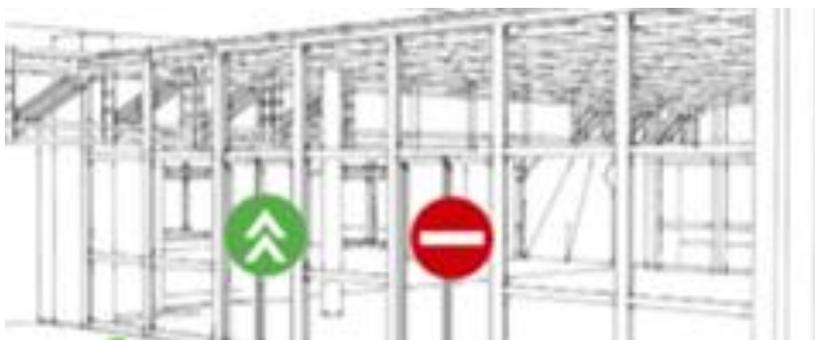
- Corsie da minimo 4 metri  
*(nel 2019 il 90% delle corsie erano già di 4 mt)*
- Minore densità degli stand



Per aumentare l'area a disposizione del movimento e conseguentemente aumentare le distanze

# Gestione quartiere

- Servizio di controllo anti assembramento con personale dedicato
- Posizionamento apposita segnaletica per differenziare le entrate e le uscite dai padiglioni
- Cartellonistica in più lingue sui comportamenti da adottare



# Gestione ristorazione



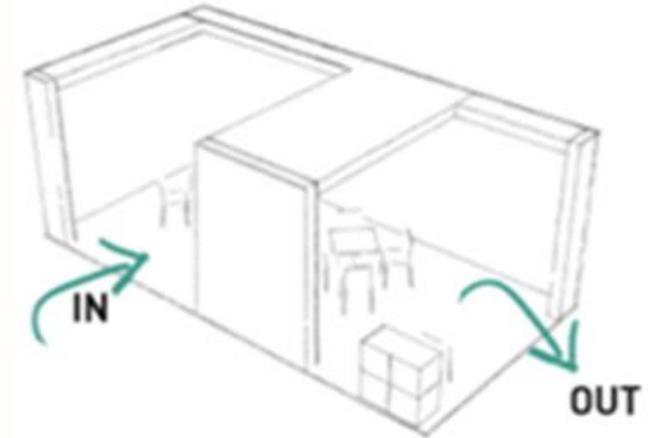
- Igienizzazione e presidio costante degli addetti alla pulizia dei locali
- Sanificazione con idonei prodotti al termine di ogni giorno evento
- Applicazione di barriere fisiche per regolamentare gli accessi alle aree ristoro e ridurre le possibilità di contatto tra utenti e addetti, oltre naturalmente alla presenza di tutti i necessari dispositivi quali mascherini e guanti
- Incremento metodologie/applicazioni pagamenti contactless e Mobile Proximity
- Incremento della distanza delle sedute nelle aree comuni
- Possibilità di Lunch box per gli espositori con recapito presso il proprio stand

# Gestione ristorazione

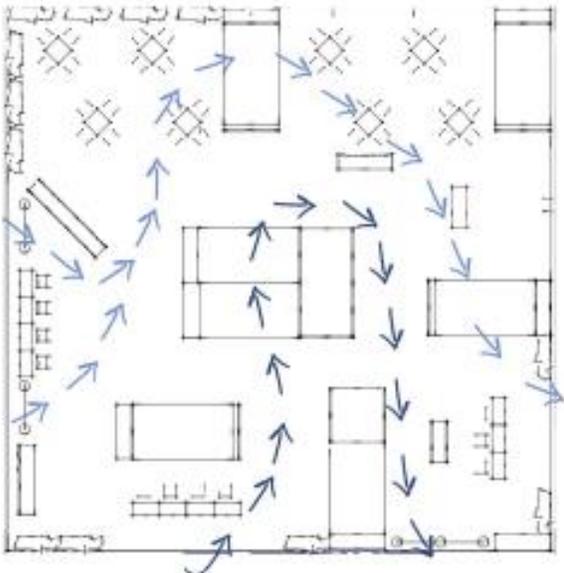
## Are Ristoro



# Stand espositivi



- Gli stand dovranno avere prevalentemente due lati liberi
- Possibilmente, dovranno essere identificati un'entrata e un'uscita per non creare assembramento



***Gli stand non potranno essere celinati e dovranno avere il minor numero possibile di vani, per favorire il naturale ricambio dell'aria all'interno dello stand***

# Stand espositivi



- Sarà cura dell'espositore mettere a disposizione postazioni di gel igienizzante, monitorare e valutare il contingentamento degli accessi all'interno del proprio spazio. ***(servizio eventualmente messo a disposizione a pagamento da Mecspe)***
- I materiali informativi, promozionali e gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self service o ricorrendo a sistemi digitali
- Si favorisce la vendita di spazio preallestito secondo criteri di allestimento compatibili con il distanziamento, il ricambio d'aria, la sanificazione degli spazi
- Allestimenti/Disallestimenti: seguiranno regole che saranno a breve definite al fine di tutelare la salute dei lavoratori garantendo comunque il corretto svolgimento delle attività.

# Indicazioni consigliate a tutti i partecipanti

- Lavarsi spesso e accuratamente le mani con acqua e sapone.
- Utilizzare un disinfettante per le mani a base di alcol qualora non fossero disponibili acqua e sapone.
- Evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca con le mani non lavate.
- Evitare contatti ravvicinati con persone che sono malate o influenzate.
- Restare a casa quando si è influenzati o ammalati.
- Usare sempre fazzoletti usa e getta. Coprire la tosse e/o starnutire all'interno di un fazzoletto.
- Pulire e disinfettare oggetti e superfici frequentemente toccati.



**TECNOLOGIE PER L'INNOVAZIONE - INDUSTRIE 4.0**

**29-31 Ottobre 2020 Fiere di Parma**

# SAFE FAIR



**Per maggiori informazioni:**

**e-mail: [info@mecspe.com](mailto:info@mecspe.com)**

**tel. 02-332039470**

**o direttamente il vostro  
referente di fiera**