

A causa della pandemia COVID-19 il mondo dell'Ospitalità non è più lo stesso. Cambia il modo di lavorare, cambia il modo di socializzare, cambia il modo di incontrarsi.

Per l'adeguata gestione di **meeting, eventi, conferenze ed esposizioni** sono stati attivati specifici protocolli e regole di comportamento, mantenendo elevati standard alberghieri e attente procedure di sicurezza.

IN ACCORDO CON LA NORMATIVA VIGENTE, L'ACCESSO A MEETING E CONGRESSI E' CONSENTITO SOLAMENTE A CHI È IN POSSESSO DEL **GREEN PASS RAFFORZATO**

IL CONTROLLO DEL GREEN PASS VERRA' EFFETTUATO AL MOMENTO DELL'ACCESSO IN SALA MEETING/CONGRESSI

AL POSTA DONINI MEETING & EVENTS E' PREVISTO:

- il rispetto del distanziamento sociale previsto dalla normativa di riferimento che può cambiare in base alle variazioni dello scenario epidemiologico;
- l'obbligo di utilizzo di mascherine protettive, salvo deroghe normative;
- la disponibilità di gel sanificante all'ingresso della sala meeting;
- il controllo della temperatura corporea con termometro o scanner digitale ad ogni ingresso, se previsto dalla normativa;
- la pulizia e sanificazione della sede del meeting in ottemperanza alle norme di legge;
- un piano di emergenza finalizzato alla gestione della presenza di un Ospite che manifesta febbre superiore ai 37.5°C e sintomi da COVID-19;
- percorsi separati per l'entrata e per l'uscita, ove possibile;
- un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione in più lingue, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione. Entrambe le soluzioni prevedono un chiaro appello al senso di responsabilità degli Ospiti stessi;
- la disponibilità di prodotti per l'igiene delle mani in più aree dell'hotel (es. sale, aule, servizi igienici, etc.) e relativi richiami ad un frequente utilizzo degli stessi;
- la sanificazione di tutti i dispositivi e delle attrezzature a disposizione di Relatori, Moderatori e Uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc.) prima dell'utilizzo;
- la riorganizzazione degli spazi nelle aree espositive, con riferimento ai settori occupati dai singoli espositori, in modo da favorire la distanza di sicurezza prevista dalla normativa vigente e dalle aree di rischio e valutare il contingentamento degli accessi ai singoli stand;
- un supporto all'Organizzatore dell'evento nel rendere disponibili (con eventuale supplemento) supporti informativi cartacei o digitali, oltre a materiali

promozionali e gadget, ai quali il visitatore accede previa igienizzazione delle mani;

- la regolare pulizia e sanificazione degli ambienti, realizzata al termine di ogni attività degli Ospiti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle aree comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).
- le presenti indicazioni si applicano anche alle attività formative da realizzare nei diversi contesti (aula, laboratori e imprese) compresi gli esami finali (teorici e/o pratici), le attività di verifica, di accompagnamento, tutoraggio e orientamento in gruppo e individuali;
- viene definito, con apposita cartellonistica, il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità
- di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita, se previsto dalla normativa vigente ed in base alle aree di rischio;
- è obbligatorio tenere l'elenco dei soggetti che hanno partecipato alle attività per un periodo minimo di 14 giorni (salvo deroghe di natura regionale), al fine di consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna;
- nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- Il servizio **guardaroba** è possibile solo se capi d'abbigliamento e effetti personali siano depositi su appositi sacchetti

SERVIZI RISTORATIVI

Per la somministrazione di cibi e bevande in sede di evento, si farà riferimento alle norme specifiche.

L'area catering sarà sempre presidiata da personale addetto al controllo