

REED EXPOSITIONS FRANCE

Guide sanitaire à destination des exposants

Tous unis pour stopper l'épidémie !

JUILLET 2020

Guide sanitaire

Dispositifs COVID-19

La santé et la sécurité de nos collaborateurs, de nos clients et de nos partenaires sont notre priorité. Aussi, Reed Expositions France prend des mesures pour renforcer la sécurité sanitaire de ses événements et limiter la propagation du COVID-19.

Ce guide a pour objectif de vous aider à la préparation et à l'organisation de votre participation au salon. Notre action est guidée par le respect des mesures sanitaires préconisées pour limiter la propagation du COVID-19 en conformité avec les directives du gouvernement français ainsi que de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).

Vous trouverez dans ce guide :

- **Les mesures mises en place par Reed Expositions France**
- **Nos recommandations pour exposer sereinement**

Les mesures et recommandations qui vont suivre sont susceptibles d'évoluer en fonction du dispositif gouvernemental et des recommandations des autorités médicales.

Nos équipes restent à votre entière disposition pour vous accompagner et répondre à vos questions.

Au plaisir de vous retrouver très prochainement !

Mesures prises par l'organisation

Reed Expositions France s'engage à mettre en place les mesures nécessaires pour la santé et la sécurité des exposants et des visiteurs.

Nous mettons en place une série de mesures présentées en 5 points :

1. La distanciation physique
2. La protection individuelle
3. Le nettoyage et la désinfection
4. La communication et la formation
5. Le pilotage et le contrôle du dispositif sanitaire

1. La distanciation physique

Mesures	Montage / Démontage	Ouverture
Affichage des règles sanitaires , notamment en matière de distanciation physique	✓	✓
Mise en place de barrière physique ou de matérialisation au sol en cas de file d'attente	✓	✓
Reconfiguration des espaces communs : jauge réajustée, mobilier adapté, conception des espaces revue (accueil, club VIP/Presse, salles de conférences, zones de restauration, zones de repos...)		✓
Gestion des flux visiteurs pour fluidifier et limiter les regroupements (sens de circulation, distances...)		✓
Mise en place de moyens de protection spécifiques pour les zones de contact avec les visiteurs et exposants (cloisons vitrées ou en plexiglass...)	✓	✓

2. La protection individuelle

Mesures	Montage / Démontage	Ouverture
Port du masque obligatoire pour toute personne entrant et circulant sur le salon	✓	✓
Distribution de gel hydro-alcoolique aux entrées, aux points de restauration, aux sanitaires, aux différents points d'animation du salon	✓	✓
Vente de kit de nettoyage/désinfection pour les stands (en dépannage)	✓	✓
Ouverture d'un maximum de points sanitaires avec maintenance et nettoyage régulier	✓	✓
Signalétique dédiée pour rappeler les gestes barrières		✓
Présence d'une antenne médicale pour prendre en charge toute personne présentant des symptômes COVID-19	✓	✓

3. Le nettoyage et la désinfection

Mesures	Montage / Démontage	Ouverture
Procédure de désinfection quotidienne renforcée : <ul style="list-style-type: none">• des points de contact• des sanitaires• des zones gérées par l'organisateur• des infrastructures des bâtiments	✓	✓
Personnel tournant toute la journée pour désinfecter les points de contact sensibles	✓	✓
Poubelles dédiées aux consommables usagés (masques usagés, lingettes désinfectantes, etc.)	✓	✓

4. La communication et la formation

Mesures

Communication régulière auprès des exposants et des visiteurs en amont du salon (via newsletter, espace exposant, guide technique, site web...)	
Communication régulière auprès des exposants et des visiteurs sur site à travers une signalétique dédiée , et des messages sonores (si possible)	
Formation des collaborateurs Reed Expositions France : connaissance des procédures et capacité à agir	
Formation des partenaires et prestataires de nos salons sur les procédures à respecter et les éléments de langage permettant d'informer les participants du salon	
Contrôle des protocoles sanitaires de nos prestataires (installation générale, nettoyage, hôtesses, gardiens, restaurateurs...)	

5. Le pilotage et le contrôle du dispositif sanitaire

Mesures

Désignation d'un référent sanitaire en charge de l'élaboration du protocole sanitaire et de la supervision du déploiement de ce dernier	
Présence d'un référent COVID-19 pour prendre en charge les personnes présentant des symptômes COVID-19	
Passage régulier d'un référent sanitaire pour s'assurer du bon déroulement des consignes, relever les non conformités éventuelles, et disponible également pour répondre à vos questions	
Relation étroite avec les services de l'État et les autorités de santé afin de faire évoluer les mesures sanitaires si nécessaires	

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

Le gestionnaire de site et l'organisateur déploient un dispositif de précaution à l'échelle du site qui accueille l'événement (infrastructure, aération, installation générale, sanitaires...)

L'exposant est pour sa part responsable du dispositif à mettre en œuvre sur son stand.

Retrouvez dans ce mémo les principaux points de vigilance.

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

La conception des stands

Nous vous invitons à travailler votre projet de stand en tenant compte des recommandations ci-dessous :

- **Simplifier le design** afin de
 - Limiter la co-activité / Réduire le nombre de personnes nécessaires à la construction
 - Faciliter le nettoyage du stand
 - Privilégier les espaces ouverts, et notamment éviter les bureaux fermés
- Pour les comptoirs d'accueil, **installer un écran de protection**
- **Prévoir un marquage au sol** pour indiquer les distances de sécurité
- **Réfléchir à un sens de circulation** pour limiter les contacts sur le stand
- Pour les grands stands, **éviter les croisements de flux** en dissociant l'entrée et la sortie
- **Prévoir un retrait entre l'allée et le desk d'accueil** pour éviter que les visiteurs ne stationnent dans l'allée
- **Privilégier les écrans** pour communiquer sur vos produits et services
- Mettre en valeur les produits **en évitant la manipulation quand cela est possible**

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

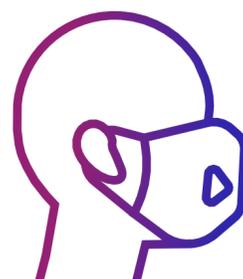
Pour préparer l'évènement

Préparez sereinement votre salon en tenant compte des préconisations suivantes :

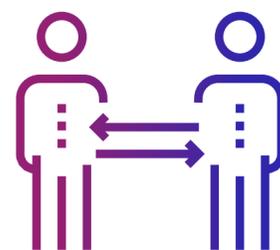
- **Désigner un référent sanitaire sur votre stand.**
Un référent devra être présent pour chaque étape de la vie du salon (montage/ouverture/démontage). Ses missions :
 - Être garant de la mise en place du protocole sanitaire sur le stand
 - Être l'interlocuteur privilégié de l'organisateur et du coordinateur SPS pour les questions sanitaires
 - En cas de problème, il sera l'interlocuteur des autorités de santé
- **Anticiper vos commandes** pour éviter les modifications et commandes sur site
- **Limiter le nombre de salariés présents** sur le stand
- **Organiser des RDV avec clients et prospects** pour mieux gérer les flux sur le stand
- **Prévoir des consommables** tels que masques, lingettes, mouchoirs, solutions hydro-alcoolique... sur le stand
- **Des kits de nettoyage/désinfection** (payants) seront proposés sur le salon si besoin
- **Prévoir des poubelles équipées d'un couvercle à ouverture sans les mains,** notamment pour collecter les consommables « usagés » (masques, mouchoirs en papier, lingettes désinfectantes, etc.)
- **Supprimer le libre-service des goodies et prospectus.**
En cas de maintien, la distribution devra être opérée par un(e) hôte(sse)
- **Communiquer auprès de vos salariés :**
 - Sur les gestes barrières à adopter et les règles sanitaires en vigueur sur le salon
 - Toutes les personnes présentant des symptômes (fièvre, toux, perte du goût ou de l'odorat...) sont invitées à rester chez elle et à contacter leur médecin traitant

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

Consignes pour le montage / démontage



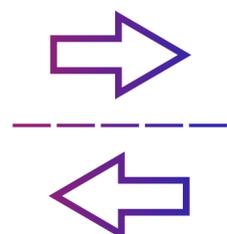
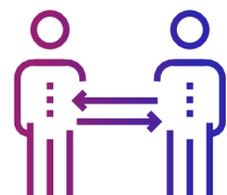
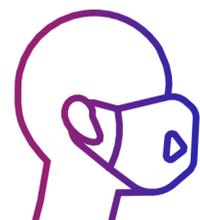
Respectez les recommandations ci-dessous :



- **Le port du masque est obligatoire**
- **Limiter la co-activité**
- **Conserver les mêmes équipes** si possible et limiter les roulements ou travailler en horaires décalés en fonction des effectifs
- **Limiter le partage des équipements** (engins manutention, outils, gants et casques...) et mettre à disposition des moyens de nettoyage entre chaque utilisation
- **Respecter les distances de sécurité**
- Privilégier le travail côte-à-côte plutôt que face-à-face
- Dans les zones de rétention pour les véhicules, rester dans votre véhicule et lors des livraisons, respecter les gestes barrières et les consignes sanitaires
- **Imposer une désinfection des mains régulière aux équipes**

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

Accueil des visiteurs sur les stands



Voici quelques recommandations pour la sécurité des visiteurs sur votre stand :

- **Le port du masque est obligatoire**
- **Limiter le nombre de personnes sur le stand.**
Réguler les flux. Conserver une distanciation physique d'au moins 1 mètre
- **Préférer les documents électroniques** aux documentations papier
- **Eviter la distribution de goodies et prospectus.**
En cas de maintien, la distribution devra être opérée par un(e) hôte(sse)
- **Eviter les échanges de cartes de visite et** utiliser un lecteur de badge ou tout autre solution proposée par le salon
- **Désinfecter régulièrement les points de contacts** (desks d'accueil, ordinateurs, produits tests ...), et notamment après chaque manipulation de visiteurs
- **Mettre en place une signalétique claire*** indiquant les mesures sanitaires, notamment :
 - Pas de poignée de main
 - Port du masque obligatoire
 - Se nettoyer les mains au gel hydro-alcoolique avant d'entrée sur le stand et en sortant du stand*privilégier l'utilisation de pictos pour que la langue ne soit pas un frein
- **Mettre à disposition** des salariés et clients **du gel hydro-alcoolique**

Nos recommandations pour exposer en toute sécurité

Restauration, dégustation, cocktail sur stand



Voici quelques principes à respecter pour la sécurité sanitaire de vos événements en matière de restauration

- **Supprimer les buffets et le libre service**, prévoir du personnel pour distribuer des portions individuelles
- **Utiliser des couverts à usage unique**, supprimer les produits mutualisés (salières, carafes...)
- **Dissocier et distancer les « Entrée » et « Sortie »** si cela est possible
- **Réguler le flux de visiteurs** à l'entrée du stand
- **Adapter les dégustations** en périphérie de stand afin de ne pas créer d'attroupement
- **Aucune dégustation dans les allées** ne pourra être organisée
- **Respecter le port du masque obligatoire** quand les participants se déplacent
- **Vérifier et contrôler le protocole sanitaire** des prestataires alimentaires et de cuisine
- **Désinfecter régulièrement** les points de contact
- **Protéger le personnel** avec des écrans de protection
- **Prévoir suffisamment de poubelles** à commande non manuelles
- En cas d'animations culinaires prévoir **une bande d'éloignement du public au sol** et un service individuel
- **Rappeler les règles et les gestes barrières**
- **Mettre à disposition les produits de désinfection** solution hydro-alcoolique
- **Briefer le personnel** sur les mesures sanitaires à respecter

Heureux de vous retrouver sur nos salons

Tous unis pour stopper l'épidémie !