

## **INFORMAZIONI PER VISITATORI E OPERATORI**

### **QUARTIERE FIERISTICO DI BOLOGNA**

Presso tutti gli ingressi e varchi di accesso, si procede alla misurazione della temperatura corporea; qualora la stessa fosse superiore a 37,5 gradi, non sarà possibile l'ingresso.

All'interno del quartiere fieristico è obbligatorio indossare la mascherina, anche nelle aree esterne ai padiglioni.

I varchi pedonali e veicolari, sono organizzati avendo cura di dividere i flussi dipendenti/fornitori/operatori-espositori/visitatori e in modo da garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, anche attraverso l'assistenza di staff di controllo negli spazi di accesso e in tutte le aree di maggior densità pedonale.

Per accelerare le operazioni di ingresso ed evitare affollamenti, vengono privilegiate procedure digitali sia per la registrazione degli operatori che per l'acquisto dei biglietti.

Al fine di garantire la comune sicurezza ed un sereno svolgimento delle manifestazioni, visitatori, espositori ed operatori in genere, sono invitati al pieno rispetto delle indicazioni diffuse a livello nazionale e della regolamentazione specifica del quartiere fieristico.

All'interno del quartiere fieristico sono a disposizione erogatori di gel igienizzante per le mani ed è presente cartellonistica informativa per il richiamo delle norme di comportamento da adottare da parte di visitatori, espositori ed operatori in genere.

### **ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI**

Gli spazi e i percorsi interni dei padiglioni sono concepiti in modo da poter visitare la manifestazione nel rispetto della distanza interpersonale e, contemporaneamente, da poter garantire la piena visibilità di quanto esposto.

Il disegno generale dell'evento prevede la collocazione dei punti di attrazione quali mostre, ristorazione e servizi in genere, in aree accessibili e fruibili in sicurezza, secondo una logica organizzativa conforme alle attuali disposizioni.

### **RISTORAZIONE**

Gli spazi dedicati alla ristorazione sono organizzati secondo modalità volte a garantire la distanza interpersonale fra i clienti sia durante la consumazione al banco che per l'accesso alle casse.

Nelle aree di sosta, sedute e tavoli sono collocati, in via prioritaria, secondo una configurazione che consenta un'adeguata distanza, laddove ciò non fosse possibile, si prevede il ricorso a elementi di separazione.

Tutto il personale addetto alla ristorazione opera nel rispetto delle procedure previste per lo specifico settore, sia durante la preparazione che durante la somministrazione di alimenti e bevande.

E' possibile l'organizzazione di buffet e degustazioni mediante somministrazione da parte di personale addetto e di self-service unicamente di prodotti confezionati.

Le superfici ad uso comune quali tavoli e banconi verranno igienizzati in corrispondenza di ogni utilizzo.

#### **PULIZIA**

BolognaFiere provvede ad una frequente e approfondita pulizia degli spazi comuni, con particolare riferimento a servizi igienici, sale convegni, ingressi e percorsi, dotazioni ad uso collettivo quali ascensori, scale mobili etc, per garantire un livello costante di igienizzazione degli ambienti.

#### **BolognaFiere spa**

Viale della Fiera, 20 – 40127 Bologna, Italia

Tel. +39 051 282111 – Fax +39 051 6374004

PEC: [bolognafiere@pec.bolognafiere.it](mailto:bolognafiere@pec.bolognafiere.it)

[www.bolognafiere.com](http://www.bolognafiere.com)

Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.

C.F. – P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 – REA BO367296