



Lorient Bretagne Sud
EXPO-CONGRÈS

PROTOCOLE SANITAIRE

« La sécurité sanitaire
est l'affaire de tous ! »

**PALAIS
DES
CONGRÈS**

Lorient Bretagne Sud

**SALLE
ÉVÉNEMENTIELLE
DU K2**

**PARC
DES
EXPOS**

Lorient Bretagne Sud



Lorient Bretagne Sud
EXPO-CONGRÈS

Dans le cadre exceptionnel de la lutte contre l'épidémie du Covid19, selon les consignes émises par les autorités administratives préfectorales et les préconisations de l'UNIMEV (Union Nationales de l'Industrie et des Métiers de l'Événementiel), Lorient Bretagne Sud Expo Congrès a mis en place un protocole sanitaire pour l'accueil d'événements au Parc des Expositions, au Palais des Congrès de Lorient et dans la salle événementielle du K2.

L'ensemble des équipes de Lorient Bretagne Sud Expo Congrès s'appuie sur ce protocole pour accueillir et organiser des événements dans nos équipements. Il est également destiné à être diffusé auprès de tous les intervenants : prestataires, exposants...

Un document spécifique est réalisé à l'intention de vos participants et du public.

Ce protocole pourra être amené à évoluer en fonction des décisions gouvernementales et/ou préfectorales.

MESURES D'HYGIENE ET DE PROTECTION

- Mesure de distanciation physique (1m entre chaque personne)
- Sensibilisation du personnel, des exposants, des prestataires... aux règles d'hygiène / Covid 19
- Mise à disposition de masques, visières, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes à l'ensemble du personnel
- Gestes barrières, distanciation physique, et port du masque appliqués en toute circonstance (personnels, prestataires et public)
- Distributeurs de gel hydroalcoolique installés à l'entrée des sites et dans les principales zones de circulation avec obligation de se désinfecter les mains
- Installation de vitres ou cloisons transparentes (plexiglas) sur les banques d'accueil
- Désinfection des zones de contact (poignées de portes, rampe, toilettes, tables...)
- Accroître la fréquence de désinfection et nettoyage selon la fréquentation des clients / publics, toutes les 2 à 4 heures et à minima 1 fois par jour
- Prévoir des distributeurs d'essuie-mains, serviettes en papier et mettre hors service les sèche-mains
- Espaces aérés avant ouverture et systèmes de ventilation surveillés (apport d'air extérieur)
- Gestion spécifique des déchets à risque infectieux (masques, mouchoirs et gants)

ACCUEIL DES PUBLICS

- Les enfants de 11 ans et plus doivent porter un masque dans l'ensemble des salles
- Sens de circulation mis en place avec possibilité de personnalisation spécifique pour votre événement
- Capacités d'accueil contrôlées et adaptées afin d'assurer une distanciation debout :
 - Conférence : 1 siège par personne
 - Tour de table : 1 siège par personne
 - Restauration : 8 personnes assises par table et 1 mètre de distanciation entre les tables
 - Cocktail / Pauses-Cafés : 4 personnes assises par mange-debout
 - Exposition et espace de regroupement : masques et distanciation de 1 mètre
 - Accueil : masques et distanciation de 1 mètre
- Consignes affichées dans les espaces de circulation, les sanitaires, les salles de réunion
- Espaces aménagés afin d'organiser les flux (installation de guides-files, signalement des zones de circulation...)

INFORMATION

- Affichage des consignes des gestes barrières à l'entrée des locaux, dans les sanitaires et les unités de passage
- Affichage des consignes de distanciation physique à l'entrée, à l'accueil, aux toilettes, dans les zones de divertissement, aux vestiaires.
- Modulation des plages horaires d'ouverture en fonction de la nature de l'événement
- Mise en place d'un plan de circulation
- Mise en place de marquage des sols dans les files d'attentes
- Dédier, lorsque c'est possible, les escaliers à la montée ou la descente, sinon matérialiser des séparations au sol, un fléchage de sens...
- Dédier, lorsque c'est possible, les portes en entrée / sortie
- Dématérialisation des supports de communication

RESTAURATION

- ✓ Proposition de formules de restauration qui :
 - respectent les mesures sanitaires et les gestes barrières,
 - évitent le libre service
- ✓ Distributeurs de gel hydroalcoolique à proximité des buffets et pauses-café
- ✓ Privilégier les repas assis ou le service à l'assiette ou lunch-box
- ✓ Dans le cas d'un repas assis, mise en place de tables de 8 personnes maximum avec une séparation minimum d'1 m entre les tables
- ✓ Multiplier les personnels de service et proposer des contenants individuels servis par les personnels dédiés
- ✓ Pour les buffets, installation de dessertes multiples pour éviter toute concentration au moment du service
- ✓ Cocktail : 4 personnes assises sur tabouret de bar par mange-debout
- ✓ Désinfection régulière des espaces de restauration

ACCOMPAGNEMENT

1. Désignation d'un **réfèrent sécurité sanitaire** pour chaque événement. Notre réfèrent Covid s'assure du respect des règles de sécurité sanitaire sur nos sites. Il est à votre disposition aux côtés de votre interlocuteur privilégié commercial ou chargé de production pour toute question relative à la mise en place d'un protocole dédié à votre événement.
2. Nos collaborateurs / collaboratrices sont équipés de masques, sensibilisés aux mesures sanitaires générales et au protocole sanitaire mis en place pour l'accueil de nos clients, participants, visiteurs, prestataires. Ils sont à vos côtés pour formaliser des dispositifs dédiés à vos événements :
 - Plans de circulation et d'implantation
 - Entretien et désinfection renforcés
 - Kits sanitaires (sur demande de l'organisateur)
 - Guide sanitaire pour les exposants sur les salons
3. Sites de catégorie 1 - déclaration du rassemblement par l'exploitant au préfet 72H à l'avance

MERCI DE VOTRE
CONFIANCE



Lorient Bretagne Sud
EXPO-CONGRÈS