MEDIDAS DE SEGURIDAD DE Events4u CON EL COVID-19

Para Events4u la seguridad se trata de uno de los pilares fundamentales antes, durante y post evento. Actualmente todos nuestros proveedores están tomando las medidas oficiales de seguridad para protección ante el COVID-19

Nos estamos enfrentando a una situación como nunca habíamos sufrido pero que gracias a la rapidez y esfuerzo de todos los elementos y eslabones que forman el Sector de los Eventos ya se ve la luz al final del túnel.

Por ese motivo creemos que es muy importante informar de todas las medidas de seguridad post COVID-19 que se están y se han tomado.

Como profesionales en Events4u nos comprometemos a diseñar, desarrollar y Organizar los Eventos que contengan todos los requisitos de seguridad para cada uno de nuestros asistentes.

Por este motivo hemos creado una comisión de control que deberá estar diariamente a cargo del cumplimiento de todas las normas de seguridad de cada uno de nuestros proveedores. Este equipo en cada Evento irá siempre por delante para que se cumplan todos los protocolos de sanidad.

Todo el personal de Events4u también ira en cumplimiento de los protocolos de seguridad perfectamente equipados con mascarillas, monodosis de gel desinfectante, pantallas de protección y guantes donde se requiera.

Hoteles

* La gran mayoría de los hoteles han creado una Comisión técnica con el fin de asegurar la protección de sus empleados, proveedores y clientes mediante protocolos de seguridad y salud en las reaperturas de sus hoteles.

* Comisión técnica con el fin de asegurar la protección de sus empleados, proveedores y clientes mediante protocolos de seguridad y salud en las reaperturas de sus hoteles.

* Han creado las siguientes líneas de acción:

1. Material sanitario y desinfección de los espacios de Hotel.
2. Revisión de aforos y flujos en zonas comunes de Hotel.
3. Mamparas de protección
4. Estaciones con gel hidroalcohólico, guantes desechables y toallitas desinfectantes en zonas estratégicas.
5. Alfombras desinfectantes en zonas de acceso
6. Eliminación de barreras y puertas para facilitar el tránsito.
7. Desinfección de maletas a la llegada
8. Nuevos protocolos para los servicios de restauración.
9. Medidas de seguridad y distanciamiento para evitar manipulación de alimentos y superficies de alto contacto por parte de clientes.
10. Redefinición de aforos y montajes de salas para asegurar que se cumplen los requisitos de seguridad necesarios
11. Control de flujos de entradas y salidas de clientes que permitan minimizar los cruces entre clientes y que eviten la generación de aglomeraciones
12. Seating asignado en salas de reuniones y banquetes con material desechable e individual por cliente

Acciones de Events4u

* Reunión con la Comisión Técnica de seguridad del Hotel antes durante y después del Congreso o Evento.

* Verificaremos antes del Evento día a día que este todo preparado.

* Tendremos una mesa de Hospitality con toda la información de seguridad que entregaremos a cada asistente así como un Kit de gel desinfectante, guantes desechables y toallitas desinfectantes.

* Antes de cada Sesión procederemos a la revisión de desinfección de salas, sillas y mesa presidencial.

* Tendremos personal en salas para ayudar e informar a los asistentes para el cumplimiento de las normas de seguridad.

* Se hablará con el hotel para que todos los asistentes estén ubicados en las mismas plantas del Hotel así como espacios acotados para ellos.

* En el contrato que hagamos con el Alojamiento tendremos en cuenta las posibles consecuencias de rebrotes del COVID-19, cancelaciones, protocolo de contagios, etc.

* Posibilidad de contratar servicio médico para el Congreso

Catering

Los catering están implementando dentro de su manual operativo, entre otras estas medidas de Seguridad:

Recepción de Mercancías

* Habilitar una zona ¨sucia¨, a ser posible en el exterior de las instalaciones.

* Se instalarán dosificadores de geles hidroalcohólicos, preferiblemente automáticos.

* La manipulación de los artículos se realizará con guantes y mascarillas desechables.

* Todas las mercancías deberán ser desinfectadas antes de la entrada a las instalaciones.

* Los artículos que vengan envueltos con plástico y/o cartón, siempre que sea posible se sacarán de su embalaje original, el cual se tira y los productos los colocaran en un envase propio.

* Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiaran del contenedor del proveedor a uno propio en la zona sucia.

* Todos los Proveedores tendrán comunicación de la metodología de trabajo

Producción

* Cumplimiento estricto de las medidas de APPCC en todo lo relacionado con el Protocolo Manipulación Alimentos y Elaboraciones.

* Al inicio y final de la jornada, se debe desinfectar de nuevo todas las zonas de trabajo.

* Uso de mascarilla, gorro, bata y guantes, los cuales se desecharán después de cada cambio de actividad. Se valorará el uso de viseras de protección.

* Organización exhaustiva de “Mise in place”. La planificación evitará movimientos innecesarios que disminuirá la probabilidad de contaminaciones cruzadas.

* Esterilización de herramientas de trabajo después de cada cambio de actividad.

* Identificación de utensilios por zona de trabajo para evitar el uso compartido.

* Utilización de técnicas de envasados al vacío, abatidores de temperatura, pasteurización y esterilización.

Transporte

* Desinfección de vehículos de transporte con productos certificados después de cada utilización.

* Todos los productos y materiales deberán ir en contenedores herméticos y desinfectados previamente.

* Se evitará trasportar productos y materiales al descubierto, incluyendo secos y conservas.

* Se paletizarán, flejarán o agruparán los artículos en contenedores dentro de las instalaciones antes de la carga.

* El vehículo debe ir equipado con gel hidroalcohólico para los ocupantes, pulverizador con desinfectante y papel de un solo uso.

Servicio

* Asegurarse que las zonas de trabajo han sido previamente desinfectadas.

* Se establecerá distancia de seguridad entre puestos de trabajo.

* Señalizar y comunicar a todo el personal que interviene en el evento las indicaciones sobre cuál será la zona donde podrán reponer sus guantes, mascarillas y el uso de gel hidroalcohólico.

* Asegurarse que el material para el servicio se ha lavado a más de 80º y llega filmado a las instalaciones.

* Insistir en la prohibición del uso de trapos de cocina.

* Delimitar la zona de pase para evitar contaminaciones con la sala.

* Extremar las precauciones de “cocinas en vivo” protegiéndolas sin que pueda haber contacto directo con el comensal.

Sala

* Todo el personal de sala estará equipado con los EPIs necesarios y obligatorios según el diseño y criterio de cada empresa.

* El límite de comensales por mesa y la distancia de seguridad se realizarán de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes.

* Se dispondrá de una zona de dosificación de gel hidroalcohólico, donde cada 20 min de actividad se haga una desinfección de guantes.

* Evitar el trabajo en gueridones y aglomeraciones de camareros alrededor con manipulación.

* Se limitarán los servicios de buffet y cocktail con acceso directo del comensal a las bandejas de productos.

Recogida del puesto de trabajo

* Todo excedente de materias primeras deberá volver según el APPCC vigente y gestionarse de la misma manera que se haría con cualquier recepción de mercancías.

* Todo el material de higiene personal, mascarillas, guantes, etc. deberán depositarse en bolsas independientes destinadas solo para este efecto.

* Todo el material, tanto si se ha utilizado como si no, deberá ser desinfectado una vez llegue a las instalaciones propias.

* En espacios no propios se establecerá previamente la recogida de residuos: tanto la manera de realizarse como los medios que va a poner a disposición el espacio.

Acciones de Events4u

* Reunión con la Comisión Técnica de seguridad del Catering antes durante y después del Servicio

* Verificaremos antes del Servicio que este todo preparado siguiendo todos los protocolos de seguridad.

* Tendremos a una persona de E4u cuya misión es el control del servicio para que los tiempos de servicio y sanidad se cumplan según lo especificado en el contrato.

* Antes de cada Servicio procederemos a la revisión de desinfección de espacio, salas, sillas y mesas. La persona designada por E4u estará en la zona del Evento Supervisando:

- Desinfección de zona
- La llegada del Camión
- Montaje del Catering tanto en espacios cerrados como abiertos.
- Líneas de Montaje de bandejas y comida.
- Desarrollo de Servicio.
- Recogida de Residuos

* Tendremos personal en sala o espacio para ayudar e informar a los asistentes para el cumplimiento de las normas de seguridad.

* El responsable de Catering de E4u se encargara junto al metre a la configuración de los espacios para que se respeten los espacios de Seguridad.

* En el contrato que hagamos con el Servicio de Catering tendremos en cuenta las posibles consecuencias de rebrotes del COVID-19, cancelaciones, protocolo de contagios, etc.

Transporte Terrestre Colectivo

Antes del servicio:

Limpieza diaria integral de los autocares con productos desinfectantes bactericidas y virucidas.

Durante los servicios:

* Ventilar el habitáculo de los pasajeros en los puntos de parada. Conducir con ventanas abiertas y evitar el uso del aire acondicionado o calefacción

* Comprobar la ocupación máxima permitida. 50% de la capacidad real del autocar. Según Orden TMA/384/2020.

* Los pasajeros se sentarán en zigzag y 1 persona en cada juego de 2 butacas.

* El conductor llevará mascarilla y guantes de látex.

Normativa relativa a los usuarios:

* Todos los usuarios deberán entrar y salir por la puerta trasera del vehículo. No se abrirá la delantera.

* La primera fila de butacas, detrás del chofer deberá quedar libre.

* Obligatorio el uso de mascarillas.

* En la entrada posterior, estará habilitado el dispensador de gel para el uso de pasajeros.

Finalización del servicio:

* Se procederá de nuevo a la limpieza integral del autocar.

* Se realizará una desinfección mediante lámpara UVC.

* Cada autocar llevará impreso diariamente un Certificado con la desinfección realizada.

Acciones de Events4u

* Reunión con la Comisión Técnica de seguridad de la Compañía de transportes antes durante y después del Servicio

* Verificaremos antes del Servicio que este todo preparado siguiendo todos los protocolos de seguridad.

* Tendremos una persona de E4u cuya misión es el control del servicio para que los tiempos de servicio y sanidad se cumplan según lo especificado en el contrato.

* Antes de cada Servicio procederemos a la revisión de desinfección des espacio, butacas, reposabrazos, agarraderas y porta maletas del autocar. La persona designada por E4u estará en la base de la compañía Supervisando que este todo correcto.

* Controlaremos que después de cada parada para descargar clientes se realice un repaso de desinfección.

* Controlaremos que dentro del autocar se cumpla la normativa de ocupación del 50% en zigzag.

* Controlaremos en aquellas compañías que lo requieran las medidas de temperatura del cliente antes de subir al autcocar.

* Controlaremos en el autocar que esté puesta la señalética de asientos no disponibles así como de las medidas de seguridad.

* Controlaremos que esté el gel hidroalcohólico en las puertas del autobús.

* En el contrato que hagamos con el Servicio de Autocares tendremos en cuenta las posibles consecuencias de rebrotes del COVID-19, cancelaciones, protocolo de contagios, etc.

Azafatas

* Evitar aglomeraciones o agrupaciones de los trabajadores que supongan un contacto entre los mismos, tanto en zonas de trabajo como en todas las dependencias e instalaciones del evento.

* Se recomienda siempre que sea posible, llevar el pelo recogido y no utilizar complementos para favorecer el uso de medidas de protección facial y/o corporal.

* Realizar limpieza y desinfección frecuente con antisépticos y algodón/papel absorbente de los elementos de trabajo: teclados, ratón, pantalla, teléfonos, walkies, lectores de barras, tablets, elementos de ofimática, impresoras, y cualquier elemento técnico utilizado de forma común.

* En caso de uso de walkie talkies, móviles, o cualquier medio que requiera el uso de auriculares, no compartir entre varias personas. El uso debe ser individual, desinfectado cada día, y en caso de que no fuera posible, utilizar material desechable.

* El material de trabajo individual o EPIs serán de uso personal para cada trabajador. No se pueden compartir en ningún caso, lo mismo que uniformes, complementos, o cualquier elemento necesario para el desempeño del trabajo.

* Utilizar en todo momento las medidas de protección proporcionadas por la empresa y adecuadas a cada escenario o situación: guantes de vinilo acrilonitrilo, mascarillas FFP2 ó FFP3, gafas o pantallas de seguridad, ropa de trabajo...

* Llevarán siempre a mano gel hidroalcohólico por si no disponen de agua y jabón accesible durante toda la jornada.

En sala

* El personal de acceso en salas deberá controlar las puertas de entrada y salida para evitar que los asistentes tengan que manipularlas para abrir y cerrar.

* Si el personal de sala únicamente tiene que acomodar, lo hará guardando siempre la distancia mínima de seguridad.

* El personal de sala deberá vigilar en todo momento que los asistentes están ubicados respetando las distancias de seguridad fijadas por el organizador.

* Si la sala es grande y hay una separación de seguridad entre los asistentes, el personal de sala podrá usar mascarilla o pantalla de protección facial. En caso de ser una sala más pequeña, la mascarilla será de uso obligatorio durante toda la sesión, además o en lugar de la pantalla de protección.

* Se deberán usar guantes de protección para la manipulación de todos los elementos que el personal de sala debe utilizar (micrófonos, botellines de agua, vasos o copas, cartelería de mesa para ponentes, mandos de control de temperatura, ordenadores, etc.).

* Si fuera necesario el pase de micrófonos, se hará manteniendo la distancia de seguridad, protegiéndose el personal de sala con mascarilla y/o pantalla facial dependiendo de la distancia de seguridad. Se realizará la desinfección entre cada uso (para ello se le facilitarán los elementos necesarios (algodón/papel absorbente y espray de soluciones hidroalcohólicos) así como, micrófonos protegidos con elementos de fácil limpieza.

* Si antes de entrar en sala los asistentes deben recoger material de traducción simultánea, igualmente el personal deberá estar protegido con guantes, pantalla facial y/o mascarilla, dependiendo si el organizador ha colocado delante de ellos una mampara de protección o no. Los guantes serán obligatorios al tener que manipular documentación de los asistentes para entregar el traductor.

Acciones de Events4u

* Reunión con la Comisión Técnica de seguridad de la Compañía de Azafatas antes durante y después del Servicio

* Verificaremos antes del Servicio que estén todas preparadas siguiendo todos los protocolos de seguridad.

* Tendremos una persona de E4u cuya misión es el control del servicio para que los tiempos de servicio y sanidad se cumplan según lo especificado en el contrato.

* Antes de cada Servicio procederemos a la revisión de medidas de seguridad individuales. La persona designada por E4u estará junto con la Supervisora para que en todo momento se cumplan todas las pautas y que este todo correcto.

* Controlaremos con la Supervisora que el material está desinfectado antes de su uso cada día..

* Controlaremos que esté el gel hidroalcohólico en las puertas del autobús.

* En el contrato que hagamos con el Servicio de Azafatas tendremos en cuenta las posibles consecuencias de rebrotes del COVID-19, cancelaciones, protocolo de contagios, etc.

Medios Audiovisuales

En estos momentos cada empresa está organizando sus propios métodos de seguridad COVID-19.

Acciones de Events4u

* Controlar que todo el personal Técnico irá con material de trabajo individual o EPIS serán de uso personal para cada trabajador.

* Se pondrá una pantalla protectora delante del equipo audiovisual para evitar el contacto directo con el cliente.

* Los micrófonos serán debidamente desinfectados después de cada intervención. Siempre habrá dos juegos para ir alternando.

* El Micrófono inalámbrico de diadema será debidamente desinfectado tras cada uso, siempre habrán dos para alternar.

* El Atril con el portátil y pasador de diapositivas laser serán debidamente desinfectados tras cada ponencia o presentación. No se podrá utilizar 2 veces el mismo material sin desinfección.

* En el contrato que hagamos con el Servicio de Audiovisuales tendremos en cuenta las posibles consecuencias de rebrotes del COVID-19, cancelaciones, protocolo de contagios, etc.

DIVISION DE CONGRESOS

C/ Velázquez, 12 3º

41001 Sevilla

Tel. +0034 649 970 622

http://www.events4u.travel

PARA UNA INFORMACIÓN DETALLADA NO DUDE EN CONTACTAR CON NOSOTROS

mmagai@events4u.es

dcombet@events4u.es

Events4U

COVID SAFE

INCENTIVES & EVENTS