



MESURES DE SÉCURITÉ D'EVENTS4U AVEC LE COVID-19

Events4U



Pour Events4u, la sécurité est l'un des piliers fondamentaux avant, pendant et après l'événement. Actuellement, tous nos fournisseurs prennent des mesures de sécurité officielles pour se protéger contre le COVID-19

Nous sommes confrontés à une situation comme nous n'en avons jamais souffert auparavant, mais grâce à la rapidité et aux efforts de tous les éléments et liens qui composent le secteur des événements, la lumière est déjà visible au bout du tunnel.

Pour cette raison, nous pensons qu'il est très important de signaler toutes les mesures de sécurité post-COVID-19 qui sont et ont été prises.

En tant que professionnels d'Events4u, nous nous engageons à concevoir, développer et organiser des événements qui contiennent toutes les exigences de sécurité pour chacun de nos participants.

Pour cette raison, nous avons créé une commission de contrôle qui doit être en charge de se conformer quotidiennement à toutes les règles de sécurité de chacun de nos fournisseurs. Cette équipe dans chaque événement sera toujours en avance afin que tous les protocoles d'assainissement soient respectés.

Tout le personnel d'Events4u se conformera également aux protocoles de sécurité parfaitement équipés de masques, de gel désinfectant unidose, d'écrans de protection et de gants si nécessaire

Ci-dessous, nous résumerons certaines des actions entreprises par nos fournisseurs par secteur.



Hôtels

La grande majorité des hôtels ont créé une commission technique pour assurer la protection de leurs employés, fournisseurs et clients grâce à des protocoles de santé et de sécurité lors de la réouverture de leurs hôtels.

* Commission technique afin d'assurer la protection de ses employés, fournisseurs et clients à travers des protocoles de sécurité et de santé lors de la réouverture de ses hôtels.

• Ils ont créé les lignes d'action suivantes:

1. Matériel sanitaire et désinfection des espaces de l'hôtel.
2. Examen du jaugeage et des débits dans les parties communes de l'hôtel.
3. Écrans de protection
4. Stations avec gel hydroalcoolique, gants jetables et lingettes désinfectantes dans les zones stratégiques.
5. Désinfection des tapis dans les zones d'accès
6. Élimination des barrières et des portes pour faciliter la circulation.
7. Désinfection des valises à l'arrivée
8. Nouveaux protocoles pour les services de restauration.
9. Mesures de sécurité et d'éloignement pour éviter la manipulation des aliments et des surfaces de contact élevées par les clients.
10. Redéfinition du jaugeage et de l'assemblage des salles pour garantir le respect des exigences de sécurité nécessaires
11. Contrôle des entrées et sorties de clients qui minimisent les passages entre les clients et évitent la génération de foules
12. Sièges attribués dans les salles de réunion et de banquet avec du matériel jetable et individuel par client

Actions Events4u

- * Rencontre avec la commission de sécurité technique de l'hôtel avant, pendant et après le congrès ou l'événement.
- * Nous vérifierons chaque jour avant l'événement que tout est prêt.
- * Nous aurons une table d'accueil avec toutes les informations de sécurité que nous fournirons à chaque participant ainsi qu'un kit de gel désinfectant, des gants jetables et des lingettes désinfectantes.
- * Avant chaque session, nous procéderons à l'examen de la désinfection des salles présidentielles, des chaises et de la table.
- * Nous aurons du personnel dans les chambres pour aider et informer les participants de la conformité aux règles de sécurité.
- * Il y aura des discussions avec l'hôtel afin que tous les participants soient situés sur les mêmes étages que l'hôtel ainsi que des espaces limités pour eux.
- * Dans le contrat que nous concluons avec l'Hébergement, nous prendrons en compte les conséquences possibles des épidémies de COVID-19, des annulations, du protocole de transmission, etc.
- * Possibilité de contracter un service médical pour le Congrès



Restauration

La restauration met en œuvre dans son manuel d'utilisation, entre autres, ces mesures de sécurité:

Réception de marchandise

- * Activez une zone "sale", si possible en dehors des installations.
- * Des distributeurs de gel hydroalcoolique seront installés, de préférence automatiques.
- * La manipulation des articles se fera avec des gants et masques jetables.
- * Toutes les marchandises doivent être désinfectées avant d'entrer dans les installations.
- * Dans la mesure du possible, les articles emballés dans du plastique et / ou du carton seront retirés de leur emballage d'origine, qui sera jeté et les produits seront placés dans leur propre emballage.
- * Les articles qui ne peuvent pas être désinfectés, tels que les produits frais, passeront du conteneur du fournisseur au leur dans la zone sale.
- * Tous les fournisseurs auront la communication de la méthodologie de travail

Production

- * Respect strict des mesures HACCP dans tout ce qui concerne le protocole de manipulation et de transformation des aliments.
- * Au début et à la fin de la journée, toutes les zones de travail doivent être à nouveau désinfectées.
- * Utilisation de masque, chapeau, blouse et gants, qui seront jetés après chaque changement d'activité. L'utilisation de visières de protection sera appréciée.
- * Organisation globale de la "Mise en place". La planification évitera les mouvements inutiles qui diminueront la probabilité de contamination croisée.
- * Stérilisation des outils de travail après chaque changement d'activité.
- * Identification des ustensiles par zone de travail pour éviter une utilisation partagée.
- * Utilización de técnicas de envasados al vacío, abatidores de temperatura, pasteurización y esterilización.

Transport

- * Désinfection des véhicules de transport avec des produits certifiés après chaque utilisation.
- * Tous les produits et matériaux doivent être dans des conteneurs hermétiques et préalablement désinfectés.
- * Évitez de transporter des produits et des matériaux en plein air, y compris séchés et conservés.
- * Les articles seront palettisés, attachés ou regroupés dans des conteneurs dans les installations avant le chargement.
- * Le véhicule doit être équipé de gel hydroalcoolique pour les occupants, pulvérisateur de désinfectant et papier à usage unique.

Un service

- * Assurez-vous que les zones de travail ont été préalablement désinfectées.
- * Une distance de sécurité sera établie entre les travaux.
- * Signalez et communiquez à tout le personnel impliqué dans l'événement les indications sur lesquelles sera la zone où ils pourront remplacer leurs gants, masques et l'utilisation de gel hydroalcoolique.
- * Assurez-vous que le matériel pour le service a été lavé à plus de 80 ° et arrive sur film dans les installations.
- * Insistez sur l'interdiction d'utiliser des torchons.
- * Délimitez la zone de passage pour éviter toute contamination avec la pièce.
- * Prendre les précautions des "cuisines vivantes" en les protégeant sans contact direct avec le restaurant.

Salons

- * Tout le personnel de la salle sera équipé des EPI nécessaires et obligatoires selon la conception et les critères de chaque entreprise.
- * La limite de convives par table et la distance de sécurité seront établies conformément aux recommandations des autorités compétentes.
- * Il y aura une zone de dosage de gel hydroalcoolique, où toutes les 20 minutes d'activité désinfectent les gants.
- * Évitez de travailler dans des capes et des foules autour des serveurs avec la manipulation.
- * Les services de buffet et de cocktails seront limités avec un accès direct du dîner aux plateaux de produits.

Reprendre le travail

- * Toutes les matières premières excédentaires doivent retourner conformément au HACCP actuel et être gérées de la même manière que pour toute réception de marchandise.
- * Tout le matériel d'hygiène personnelle, masques, gants, etc. Ils doivent être déposés dans des sacs séparés destinés uniquement à cet effet.
- * Tout le matériel, qu'il ait été utilisé ou non, doit être désinfecté une fois qu'il a atteint ses propres installations.
- * Dans les espaces non propres, la collecte des déchets sera préalablement établie: à la fois la manière dont elle est effectuée et les moyens que l'espace mettra à disposition.



Actions Events4u

- * Rencontre avec le comité technique de la sécurité de la restauration avant, pendant et après le service.
- * Nous vérifierons avant le Service que tout est préparé en suivant tous les protocoles de sécurité.
- * Nous aurons une personne E4u dont la mission est de contrôler le service afin que les heures de service et d'assainissement soient respectées comme spécifié dans le contrat.
- * Avant chaque service, nous procéderons à l'examen de la désinfection de l'espace, des chambres, des chaises et des tables.
- * La personne désignée par E4u sera dans la zone de l'événement Superviseur:
 - Désinfection de zone
 - L'arrivée du camion - Installation de restauration en espaces fermés et ouverts.
 - Lignes d'assemblage pour plateaux et aliments.
 - Développement de services.
 - Collecte des déchets
- * Nous aurons du personnel dans la salle ou l'espace pour aider et informer les participants de la conformité aux règles de sécurité.
- * Le responsable Restauration E4u sera responsable, à côté du compteur, de la configuration des espaces afin que les espaces Sécurité soient respectés.
- * Dans le contrat que nous concluons avec le service de restauration, nous prendrons en compte les conséquences possibles des épidémies de COVID-19, des annulations, du protocole de transmission, etc.



Transport terrestre collectif

Avant le service:

Nettoyage quotidien complet des autocars avec des produits désinfectants bactéricides et virucides.

Pendant les services:

- * Aérez l'habitacle aux points d'arrêt. Conduire avec les fenêtres ouvertes et éviter l'utilisation de la climatisation ou du chauffage.
- * Vérifiez l'occupation maximale autorisée. 50% de la capacité réelle de l'entraîneur. Selon l'ordonnance TMA / 384/2020.
- * Les passagers seront assis en zigzag et 1 personne dans chaque ensemble de 2 sièges.
- * Le conducteur portera un masque et des gants en latex.

Règlements concernant les utilisateurs:

- * Tous les utilisateurs doivent entrer et sortir par la porte arrière du véhicule. Le plomb ne s'ouvre pas.
- * La première rangée de sièges derrière le conducteur doit être libre.
- * Obligation d'utiliser des masques.
- * À l'entrée arrière, le distributeur de gel sera activé pour l'usage des passagers.

Fin de service:

- * Le nettoyage intégral de l'autocar sera à nouveau effectué.
- * Une désinfection sera effectuée à l'aide d'une lampe UVC.
- * Chaque entraîneur aura un certificat imprimé quotidiennement avec la désinfection effectuée.



Actions Events4u

- * Rencontre avec la commission technique de sécurité de la société de transport avant pendant et après la prestation
- * Nous vérifierons avant le Service que tout est préparé en suivant tous les protocoles de sécurité.
- * Nous aurons une personne E4u dont la mission est de contrôler le service afin que les heures de service et d'assainissement soient respectées comme spécifié dans le contrat.
- * Avant chaque service, nous procéderons à la désinfection de l'espace, des sièges, des accoudoirs, des poignées et des porte-bagages de l'autocar. La personne désignée par E4u sera à la base de l'entreprise pour vérifier que tout est correct.
- * Nous contrôlerons qu'après chaque arrêt de déchargement des clients, une revue de désinfection est effectuée.
- * Nous vérifierons que les règles d'occupation de 50% en zigzag sont respectées au sein de l'autocar.
- * Nous contrôlerons dans les entreprises qui nécessitent les mesures de température du client avant de monter dans l'autocar.
- * Nous vérifierons sur l'autocar que la signalisation des places indisponibles ainsi que les mesures de sécurité sont affichées.
- * Nous vérifierons que le gel hydroalcoolique est dans les portes du bus.
- * Dans le contrat que nous concluons avec le Coach Service, nous prendrons en compte les conséquences possibles des épidémies de COVID-19, des annulations, du protocole de transmission, etc.





Hôtesse d'accueil

- * Évitez les agglomérations ou les groupes de travailleurs qui supposent un contact entre eux, à la fois dans les zones de travail et dans toutes les dépendances et installations de l'événement.
- * Il est recommandé, dans la mesure du possible, de se coiffer et de ne pas utiliser d'accessoires pour favoriser l'utilisation de mesures de protection du visage et / ou du corps.
- * Effectuez un nettoyage et une désinfection fréquents avec des antiseptiques et du papier coton / absorbant sur les éléments de travail: claviers, souris, écran, téléphones, baladeurs, lecteurs de bar, tablettes, équipement de bureau, imprimantes et tout élément technique couramment utilisé.
- * En cas d'utilisation de talkies-walkies, mobiles ou tout autre moyen nécessitant l'utilisation d'un casque, ne partagez pas entre plusieurs personnes. L'utilisation doit être individuelle, désinfectée tous les jours, et si ce n'est pas possible, utiliser du matériel jetable.
- * Le matériel de travail individuel ou EPI sera d'un usage personnel pour chaque travailleur. Ils ne peuvent en aucun cas être partagés, les mêmes que les uniformes, accessoires ou tout élément nécessaire à l'exécution des travaux.
- * Utiliser à tout moment les mesures de protection fournies par l'entreprise et adaptées à chaque scénario ou situation: gants en vinyle acrylonitrile, masques FFP2 ou FFP3, lunettes ou écrans de sécurité, vêtements de travail ...
- * Ils auront toujours du gel hydroalcoolique à portée de main au cas où ils n'auraient pas accès à l'eau et au savon tout au long de la journée.

Dans les salons

- * Le personnel d'accès à la salle doit contrôler les portes d'entrée et de sortie pour empêcher les participants d'avoir à les manipuler pour ouvrir et fermer.
- * Si la pièce personnelle doit accueillir, elle gardera toujours la distance de sécurité minimale.
- * Le personnel de la salle doit surveiller à tout moment que les participants respectent les distances de sécurité fixées par l'organisateur.
- * Si la salle est grande et qu'il y a une séparation de sécurité entre les participants, le personnel de la salle peut utiliser un masque ou un écran de protection du visage. Dans le cas d'une salle plus petite, le masque sera obligatoire tout au long de la séance, en plus de la place de l'écran de protection.
- * Utiliser des gants de protection pour la manipulation de tous les éléments que le personnel de salle doit utiliser (microphones, bouteilles d'eau, verres ou tasses, affiches de table pour haut-parleurs, boutons de contrôle de température, ordinateurs, etc.)
- * S'il est nécessaire de passer les microphones, cela se fera en maintenant la distance de sécurité, en protégeant le personnel de la salle avec un masque et / ou un écran facial en fonction de la distance de sécurité. La désinfection sera effectuée entre chaque utilisation (pour cela, les éléments nécessaires seront fournis (coton / papier absorbant et spray de solutions hydroalcooliques) ainsi que, les microphones protégés avec des éléments de nettoyage facile.
- * Si les participants doivent collecter du matériel de traduction simultanée avant d'entrer dans la salle, le personnel doit également être protégé avec des gants, un écran facial et / ou un masque, selon que l'organisateur a placé un écran de protection devant eux ou non. Les gants seront obligatoires car vous devrez manipuler la documentation des assistants pour livrer le traducteur.



Actions Events4u

- * Rencontre avec la commission technique de sécurité de la société d'hôtesse avant pendant et après la prestation
- * Nous vérifierons avant le Service qu'ils sont tous préparés en suivant tous les protocoles de sécurité.
- * Nous aurons une personne E4u dont la mission est de contrôler le service afin que les heures de service et d'assainissement soient respectées comme spécifié dans le contrat.
- * Avant chaque service, nous procéderons à l'examen des mesures de sécurité individuelles. La personne désignée par E4u sera avec le superviseur afin que toutes les directives soient respectées à tout moment et que tout soit correct.
- * Nous vérifierons avec le superviseur que le matériel est désinfecté avant utilisation tous les jours.
- * Nous vérifierons que le gel hydroalcoolique est dans les portes du bus.
- * Dans le contrat que nous concluons avec le service d'hôtesse, nous prendrons en compte les conséquences possibles des épidémies de COVID-19, des annulations, du protocole de transmission, etc.



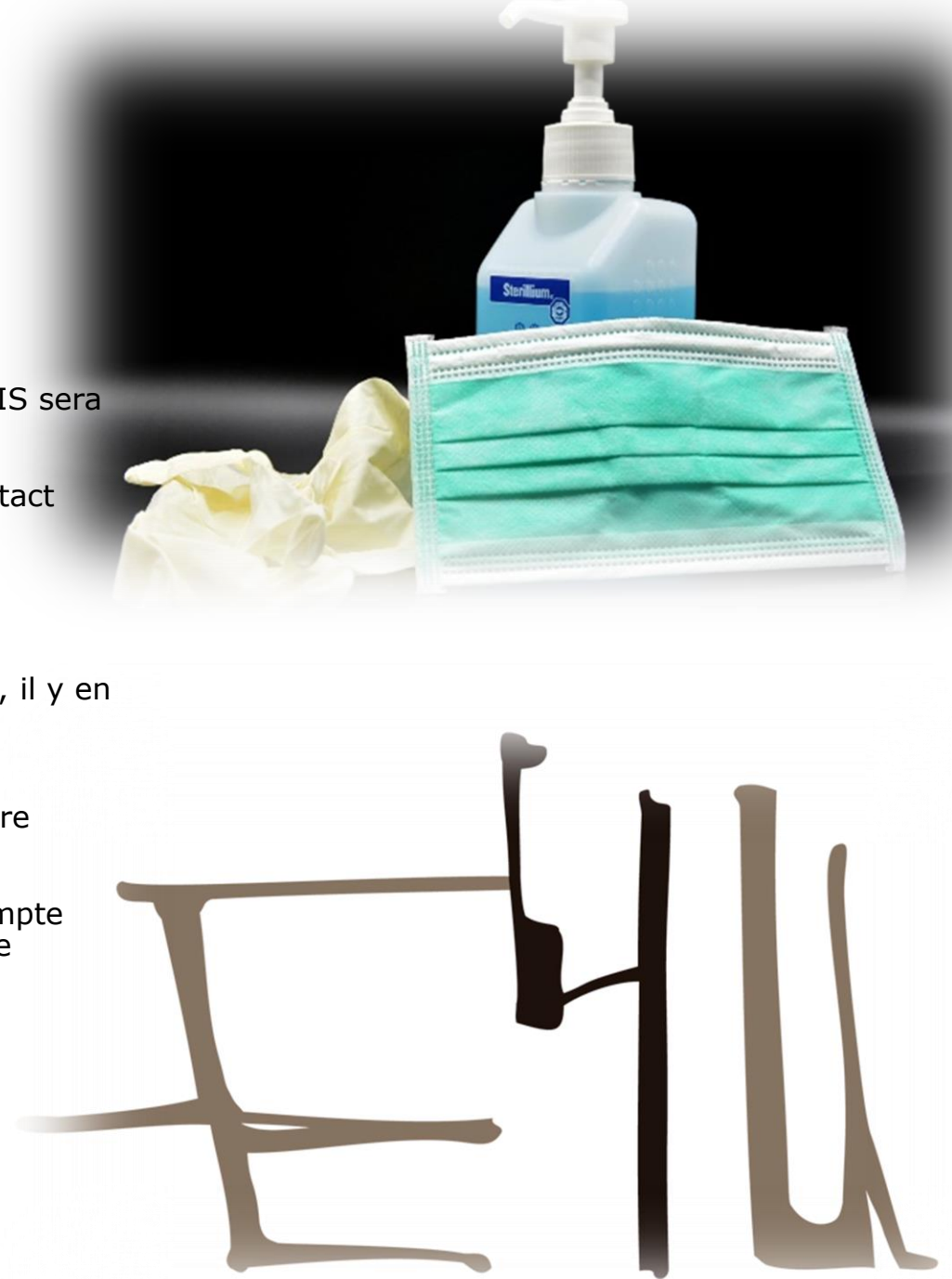


Moyens audiovisuels

Chaque entreprise organise
actuellement ses propres méthodes de
sécurité COVID-19.

Events4u Actions

- * Vérifiez que tout le personnel technique ira avec du matériel de travail individuel ou EPIS sera pour un usage personnel par chaque travailleur.
- * Un écran de protection sera placé devant l'équipement audiovisuel pour éviter tout contact direct avec le client.
- * Les microphones seront correctement désinfectés après chaque intervention. Il y aura toujours deux matchs à alterner.
- * Le microphone serre-tête sans fil sera correctement désinfecté après chaque utilisation, il y en aura toujours deux pour alterner.
- * Le pupitre avec l'ordinateur portable et la goupille coulissante laser sera correctement désinfecté après chaque présentation ou présentation. Le même matériau ne peut pas être utilisé deux fois sans désinfection.
- * Dans le contrat que nous concluons avec le Service Audiovisuel, nous prendrons en compte les conséquences possibles des épidémies de COVID-19, des annulations, du protocole de transmission, etc.



DIVISION ÉVÉNEMENTS

Rue Velázquez, 12 3°

41001 Séville

Téléphone

+0034 649 970 622

<http://www.events4u.travel>

**POUR DES INFORMATIONS
DÉTAILLÉES, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS
CONTACTER**

mmagai@events4u.es

dcombet@events4u.es

The logo for Events4U is written in a brown, hand-drawn, cursive style. The '4' is stylized with a vertical line and a horizontal bar, resembling a plus sign or a stylized number. The 'U' is a simple, rounded shape.

INCENTIVES & EVENTS