



Bienvenue au Centre de congrès de l'Aube

The safe place\* !

*\*Vous êtes en sécurité chez nous*

## Protocole sanitaire

Ce protocole sanitaire prend en considération les mesures obligatoires ainsi que les recommandations définies par le gouvernement français, sur avis du HCSP, et au plus près des évolutions les plus récentes.

Il s'applique dans tous les locaux, y compris les abords, du Centre de congrès de l'Aube.

La limitation de la propagation est avant tout l'affaire de chacun.



## Nos engagements

**Pour vous permettre d'accueillir vos évènements dans des conditions optimales, nous veillons à :**

- Appliquer strictement les mesures obligatoires
- Etre à l'écoute de vos attentes & préoccupations
- Renforcer les mesures d'hygiène dans nos locaux, avec nos équipes et nos prestataires

## Vos obligations

- Respect de la distanciation physique
- Respect de l'hygiène des mains
- Port du masque grand public (norme Afnor) obligatoire, en tous lieux et en permanence
- Vous conformer intégralement aux mesures imposées par le présent protocole ainsi qu'à toute éventuelle consigne transmise par le Directeur technique du Centre de congrès de l'Aube qui est le référent COVID-19 de l'établissement.



## Nos recommandations

### **Vous vous engagez à :**

- Assumer la pleine et entière responsabilité concernant les recommandations non obligatoires et de toute problématique de santé pouvant en découler pour vos représentants, vos personnels, les visiteurs, ainsi que pour les sous-traitants et leurs personnels présents sur site. Le Centre de congrès déclinant dans ce cas toute responsabilité.
- Informer clairement des mesures à appliquer, du plan de circulation à suivre et d'éventuelles consignes, toutes les personnes présentes pendant la manifestation : direction, staff, employés, participants, invités et sous-traitants.
- Vous assurer que tous les participants disposent des équipements de protection obligatoires (masques).
- Vous conformer au plan de circulation qui sera mis en place par la Direction technique pour chaque salle utilisée.
- porter une attention particulière aux bouteilles d'eau\* et à vous assurer que chaque visiteur garde sa bouteille et s'en débarrasse dans les poubelles appropriées.

***\*Ne pourront être utilisées dans les locaux que des bouteilles individuelles.***



# Un accueil sécurisé

## Accueil des spectateurs/visiteurs

- Nos banques, guichets et comptoirs sont équipés d'écrans de séparation.
- Nos vestiaires sont en libre-service uniquement, jusqu'à nouvel ordre.
- En cas de contrôle de billets, badges, etc., **vous** privilégiez les contrôles sans contact physique, scan, contrôle visuel, billet déchiré par le spectateur sous contrôle du personnel de billetterie.

## Circulations

- Des sens uniques, de façon à limiter les croisements et regroupements.
- Des portes d'entrées et intérieures en position ouvertes *(dans le respect cependant de la sécurité incendie)*.
- Des ascenseurs en service mais limités à 1 pers par ascenseur < 4 m<sup>2</sup> / 3 pers par ascenseur > 4 m<sup>2</sup>.
- Du gel hydro-alcoolique gratuit à disposition à chaque entrée et sortie.

## Nos prestations de nettoyage

### **Nous nettoyons régulièrement toutes les surfaces :**

- les surfaces de mobiliers
  - les interrupteurs
  - les robinets
  - les équipements utilisés en commun
  - les équipements techniques utilisés tant par vous que par les équipes techniques
  - Les sanitaires...
- En cas d'utilisation d'une salle plusieurs fois par jour, par des personnes distinctes, un nettoyage sera assuré entre les 2 occupations.

### **Traitement des déchets**

- Nous assurons l'extraction des déchets contenant les équipements sanitaires usagés
- Des poubelles à disposition à toutes les entrées/sorties des locaux utilisés
- Des poubelles plastiques, en particulier pour les bouteilles d'eau

### **Ventilation**

- 100%, de changement d'air sans aucun recyclage d'air intérieur.
- Nous coupons la climatisation.
- Nous aérons régulièrement, plusieurs fois dans la journée si nécessaire.



## Espaces et temps de convivialité

**Toutes les contraintes d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à l'alimentaire est de la responsabilité du prestataire de restauration.**

**Vous devez vous assurer que ce prestataire de restauration respecte les règles en vigueur relatives a :**

- L'hygiène et les règles de travail de tous ses salariés, tant en cuisine qu'en salle (port des équipements, distanciation, nettoyage des locaux, vaisselles et ustensiles...)
- L'hygiène alimentaire (nettoyage des fruits et légumes, présentation « distanciée », traitement des déchets...)

**Nous vous recommandons de :**

- Ne pas prévoir de zone d'approvisionnement collectif tels que les buffets en « self-service », les points de regroupements tels que les « ateliers » traiteurs, le service du pain collectif, le dressage « en vrac »...
- Privilégier uniquement un service au plateau pour les cocktails debout
- Privilégier un service à l'assiette ou plateaux repas pour les repas assis.

## Expositions

- Vous vous assurez du respect du protocole sanitaire par vos éventuels sous-traitants.
- Nous élaborons ensemble l'exposition : sens de circulation, capacités d'accueil...
- Nous réceptionnons vos colis dans un lieu unique clos, sécurisé et désinfecté.
- Nous transportons les colis sur chaque stand, à disposition des exposants.