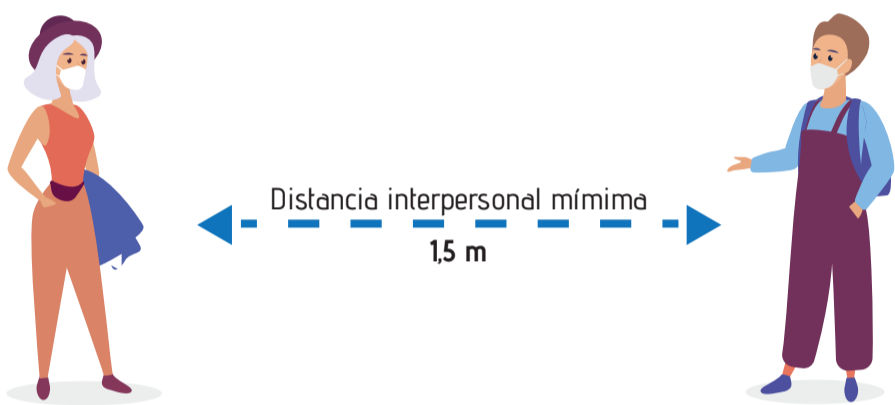


## OTRA FORMA DE HACER EVENTOS. ¡DESCÚBRELA!

### 01 - USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA EN TODAS LAS INSTALACIONES

Medida obligatoria de uso de mascarilla para poder acceder a nuestras instalaciones

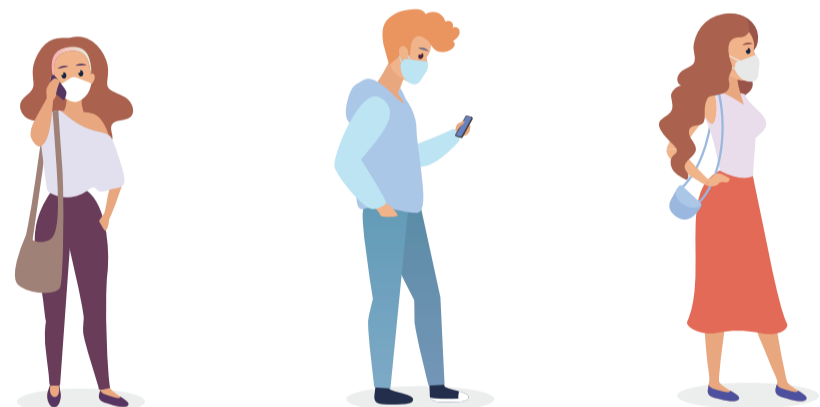


### 02 - DISTANCIA MÍNIMA DE SEPARACIÓN DE 1,5 M

Itinerarios de entrada y salida debidamente señalizados

### 03 - INSTALACIONES CON UN AFORO LIMITADO AL 75%

Se limitará el aforo al 75% de la capacidad total



### 04 - SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE CON TODAS LAS GARANTÍAS DE SEGURIDAD

Podrán consultar cualquier duda que tengan con nuestro personal, con todas las garantías de seguridad

### 05 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TOTAL

Disponibilidad de Gel Hidroalcohólico  
Estricta aplicación de tiempos de desinfección y secado  
Sistemas para garantizar una correcta ventilación





## 06 - EVENTOS EN FORMATO DIGITAL

Sistemas de acreditación, acceso y pago online

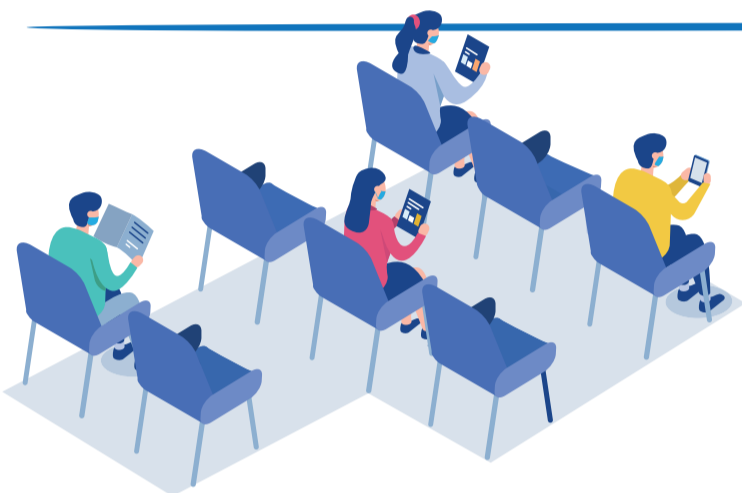
Dispositivos digitales

Espacios y contenidos online

## 07 - CONTROL Y PREVENCIÓN

Control de temperatura

Protocolo para la detección, aislamiento y comunicación inmediata a los servicios sanitarios de posibles casos sospechosos de la Covid-19



## 08 - AUDITORIOS Y SALAS

Separación entre asientos y filas ocupadas

## 09 - ZONAS EXPOSITIVAS

Priorización de stands y montajes abiertos

Perímetros acotados para delimitar aforos

Itinerarios señalizados en superficies útiles transitables

Señalética recordatoria de la distancia mínima interpersonal



## 10 - CÁTERING Y RESTAURACIÓN

Disposición de alimentos en formatos individuales no compartidos

Distancia mínima de seguridad entre mesas: **2 m**

Delimitación de espacios de ocupación en buffet, barra y caja

Pantallas de metacrilato en puntos de atención

Intensificación de los protocolos de higiene relacionados con la manipulación de alimentos

Estrictas medidas de desinfección en cocinas y salas



Nota ilustraciones de Adobe Stock Photo y Vecteezy