

2020年7月1日
株式会社 博報堂プロダクツ

博報堂プロダクツ、デジタルテクノロジー活用による これからのリアルイベントにおける新たな取り組みを発表

博報堂グループの総合制作事業会社、博報堂プロダクツ（東京都江東区、代表取締役社長：岸直彦）は、新型コロナウイルス感染症対策に充分配慮しながらも、デジタルテクノロジーをふんだんに活用した、リアルな体験がもたらす感動と共感を提供するイベントの実施に向けた新たな取り組みを発表いたしました。

自粛傾向にあったリアルイベント開催、政府によるイベント参加人数緩和や東京都の休業要請全面解除を受けて、各地においてその準備が一層に進むものと思われまます。

しかし、新型コロナウイルス感染症対策には、引き続き十分な配慮が必然であり、安全で効果的なイベントを実施するための、計画・準備、当日運営、万が一感染が発生した場合の適切な対応が必要不可欠です。

博報堂プロダクツでは、これまでに年間 1000 件を超えるリアルイベント実施を受託してまいりました。そのノウハウと豊富な経験を活かし、これからの with コロナ、after コロナにおける「リアルな感動と体験」を損なわないための安全なイベント実施をめざします。また、今後当社が請け負うイベントにおいても、下記ガイドラインに準拠し、当社の強みであるデジタル、リアルの各専門領域のプロフェッショナルの連携によって、安全かつ魅力的なイベントの実現に向けて取り組んでまいります。

・取り組み（1）：「リアルな体験がもたらす感動と共感」を後押しする様々なテクノロジーの活用。

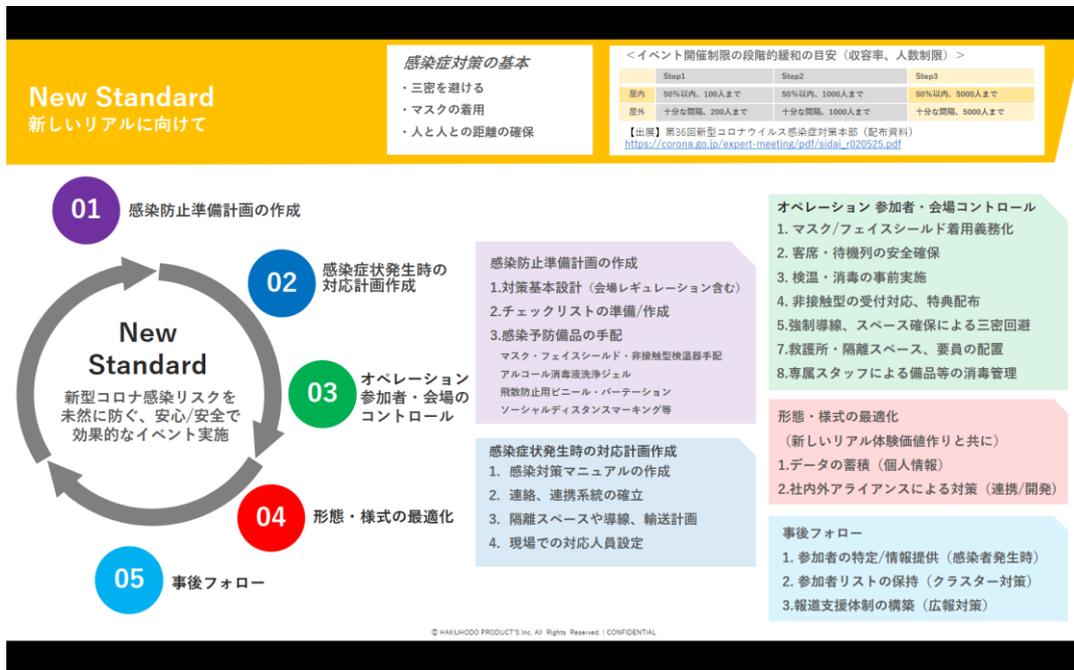
博報堂プロダクツの強みであるデジタル、リアルの各専門領域のプロフェッショナルの連携によって、安全を十分に確保しながら、グループの総力を挙げてより魅力的なイベントを実現してまいります。

・取り組み（2）：安全なイベント実施を実現するためのガイドライン。

このガイドラインの特徴は、広告会社等が請け負う大型イベントだけではなく、小規模な地域イベントなどでも活用可能な普遍的なガイドラインとなっておりますので、これからイベントを自主的に企画・実施される多くの方々にお使いいただけます。

これからも博報堂プロダクツは、デジタルで新しい前例をつくっていくことで、多様な顧客との接点を購入に繋げていく「顧客化力」をアップデートしてまいります。

■「安全なイベント実施を実現するためのガイドライン」概略



【イベント開催時における感染予防の基本 10 原則】

イベントを開催する場合にリスクを出来る限り減らす具体的な方法について基本原則を記載しました。どのようなイベントでも開催する以上、リスクをゼロにすることは不可能です。そのことを予めご承知頂きこの基本原則を順守しながら各イベントにおいて最大限の感染予防に努めてください。

1. 飲食を伴う場所で、マスクなしで会話をするのは、もっともリスクが高い。できるだけイベント内で飲食を伴わないような運営、スケジュールを計画・実行すること。また関係者やスタッフ内でも打ち上げは行わない。
2. 主催者、関係者、スタッフ間で会場や控室内にて飲食を行う場合も、対面で座ることを避け、会話することを避ける。打合せなど会話を行う場合は、食事等を済ませ後に、マスクを着用した状態で行うこと。
3. いかなる場所でもマスクを常に着用する。またゲスト等がマスクを着用できない場合などは、なるべく会話をせず、距離も取るようにする。
4. 全ての場所でソーシャルディスタンスをとり、室内においては換気を十分に行う。(最低でも1時間に1回は行う)。
5. 手指消毒につとめる。大勢の人と一緒に作業をする前と後に必ず手を洗う。
6. よく触る部位（ドアノブなど）の消毒をおこなう。機材の消毒を頻回に行うことは難しい場合もある。従って手指消毒をきちんと行い、機材の消毒も1日1回程度として実施する。
7. イベントの準備及び開催期間においては毎日の検温と体調管理を（アプリやシートなどがあればそれらをも使って）行い、管理者が必ず把握する。

8. 体調が悪いスタッフには、休みを取らせ、他のスタッフがバックアップを行える体制を予め作っておくこと。
9. 事前の準備段階（本番前）においても関係者の時差通勤・テレワークを推進する。
10. プライベートにおいても、感染を予防することが重要。感染の高い行為やイベントに参加しない。

文責：門川俊明（博報堂プロダクツ産業医）

■ イベント開催における 50 の基本確認項目（マスターチェックシート）

No.	項目	確認内容	事前	当日	事後
1	事前情報の収集と掌握	政府や行政のガイドラインから恒常的な情報収集を常に行い、それ則った実施内容となっているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		クラスター発生場所等、感染リスクを事前に把握	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	会場	ソーシャルディスタンスを考慮したレイアウトでキャパシティ等の与件をクリアしているかの事前検証の徹底	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		会場独自の対策（設備、備品、スタッフ管理体制）の事前確認と現場確認	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		会場の換気機能の有効性に対する事前確認と現場確認	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6		隔離スペースの確保（感染の疑いがある関係者と来場者）は十分に与件を満たしているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7		医療サービス拠点の設定や、体調不良者への対応を確認	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8		スタッフの体調状態（過去2週間の体調と当日の体温含む）の事前確認の徹底と現場でのチェックの実施はされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9		スタッフの所属及び連絡先などは把握されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	スタッフ管理	オリエンテーションや朝礼は全員マスク着用（うさ、密を避ける中で実施を計画し、正しく実施されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11		全ての関係者に対して、コロナウイルス感染防止対策について、口頭・書面での説明を実施し、合意を得られているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12		スタッフの衛生備品（マスク、手袋、フェイスガード）は必要数の用意がなされ、現場で正しく着用できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13		設置及び準備、撤去スケジュールは密を避ける工程及びスタッフ体制での計画が十分になされ、現場で正しく運用されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14		設置及び準備、撤去時の換気対策の事前確認と現場で正しく運用されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15		スタッフの勤務中の手指消毒、手洗い、うがいの事前徹底、現場での実践がなされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16		オペレーション卓等テクニカルエリアは密を避けたレイアウト計画がなされ、現場で実践されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17		隔離スペースでの対応スタッフが限定され、そのスタッフの感染防止対策（マスク、マスク、手袋、フェイスガード）はされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18		スタッフへの貸与備品の管理計画は充分で正しく実施されているか ※衣類やスタッフ証の使いまわしは原則NG	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19		ソーシャルディスタンス遵守含む各種案内サインの事前計画は充分で現場で正しく実施できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	誘導・導線	受付、入場待ちの待機導線のスペース、オペレーションの事前計画は充分で現場で正しく実施できているか ※時間別入場、予約制等併せて検討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21		体験待ちの待機導線のスペース、オペレーションの事前計画は充分で現場で正しく実施できているか ※予約制や整理券対応等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22		来場者の導線や誘導は密をつくらないように計画がなされ、正しく実践されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	備品運用	消毒液設置対応の事前計画は充分で現場で正しく実施できているか ※規模や内容に応じ、次亜塩素酸水噴霧スペースを用意	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24		非接触型体温計やサーモグラフィ等による来場者の体温管理（37.5度以下）計画は充分で現場で正しく実施できているか ※異常感知者に対するの再検査対応（場所とパーテーション等の設備）、隔離エリアへの導線計画等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25		来場者との対応がある場合、衛生備品の装着の徹底、都度消毒等の計画は充分で現場で正しく実施できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26		受付対応時の飛沫対策（飛沫ガード、ビニール養生等）の事前計画は充分で現場で正しく準備できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27		資料やノベルティ等の配布物に直接素手で触れないルールの徹底が事前になされ、現場で正しく実施されているか ※後日郵送や可能であればデータ送付も合わせて検討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28		消毒液、除菌シート等必要な運営備品とその量の正確なリストアップ、現場での配置はできているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29		外部来場者の手に触れる場所や備品（テーブル、イス、機材）消毒計画は充分で現場で正しく実施されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30		トランシーバーの運用計画は充分で現場で正しく実施できているか ※個別に使用者を決め、使いまわしはNG/消毒して納品/毎日消毒して充電	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31		蓋つきごみ箱の準備やごみ回収等の廃棄物の事前計画は充分で現場で正しく実践がなされているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32		ステージ備品（マイク、小物等）オペレーション機材（インカムや調整機器）の消毒の事前徹底、現場で正しく実施されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33		現場の設置物やリース品等の事前消毒と事前完成時の消毒等、可能な限りの衛生管理の事前徹底と現場で正しく実施されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34		タオル等の共用物の共有を控える	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35		ケータリング	ケータリングや弁当は製造場所、工程、運搬時の衛生管理は徹底されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	ケータリングは蓋やラップで覆われた状態、弁当は個装での手配の管理を徹底し、正しく納品提供されているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	ケータリングや弁当を実際に配布・配膳するスタッフの衛生管理の事前計画や確認で問題なく、現場で正しく実施できているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	飲食機会について立食形式（セルフ）を避けるなど、安全性に配慮されているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	諸室他	トイレの石鹸、ペーパータオル等の事前準備の徹底、現場では正しく準備されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40		喫煙所は広さに応じた入場制限等、対策が事前に施され、現場で正しく実施できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41		各控室は密にならない人数での使用計画がなされ、現場で実践されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42		各控室での使用者に応じた備品計画（消毒液、空気清浄機等）は充分で現場で正しく準備できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43		各控室での使用者に応じた運用ルールは充分で現場で正しく準備できているか ※スタッフ控室の私語禁止、弁当の食べ方ルール、ごみの処理方法等	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	演出・進行	リハーサル時はマスクを着用。代役起用の場合はソーシャルディスタンスや衛生面を踏まえた動きの確認を行う ※事前の徹底と段取り、現場で正しく実施されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45		来場者リストの管理方法、会場確認の確実な把握する事前計画は充分で現場で正しく実施できているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46		体調不良者の隔離スペースの場所、そこまでの導線計画等の事前計画が充分になされ、現場で実践されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	緊急対応	管轄の保健所、近隣の病院等の緊急連絡先の事前確認と現場での徹底がなされているか ※案件規模・内容に応じて看護師の手配も検討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48		関係各社での従事者のリスト化と緊急連絡先の把握の事前徹底と現場確認	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49	会期後対応	会期後の来場者の個人情報管理方法と保管方法の計画が充分になされ、終了後も正しく運用されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50		会期終了後、来場者から発症の疑いが確認された場合の情報管理計画（提供）が充分になされ、終了後も正しく運用されているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	イベントの特性による確認項目 (内容に応じて追加)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
53			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※本資料は簡易のチェックリストであるため、イベントの規模、種類、期間によって詳細は異なります。

※本資料は感染を100%防ぐことを保証するものではありません。感染を未然に防ぎ、そのリスクを最小限に抑えるものです。

※本資料策定は、最新の厚生労働者及び東京都の感染対策基本方針や拡大防止のガイドライン、団体・協会らの資料を参照し作成しています。

厚生労働省 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html

東京都 <https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/1007942/1007968.html>

■ より魅力的なリアルイベント開催に向けた博報堂プロダクツの独自ソリューション群

デジタルテクノロジーを始めとした、博報堂プロダクツが持つ 12 の専門領域が「これからのリアルイベント」の魅力を高めるために連携し、イベントの新しいソリューションを提供していきます。

【ソリューション例】

- ・ 来場者の安全管理を目的とした「来場者属性管理アプリ」
 - ・ スタッフ簡易版オリジナルフェイスシールド
 - ・ 飛沫防止等に関するさまざまな備品ラインナップ
 - ・ 有事における報道対応サポート
- など。

本取り組みに関しては博報堂プロダクツコーポレートサイトからも詳細をご覧ください

「New Standard 新しいリアルに向けて」

<https://blog.h-products.co.jp/entry/2020/06/30/134810>

- ※ 本資料は、今後行政及び各団体・協会らの最新のガイドラインに基づき更新されます。
- ※ 文中に記載されている会社名、サービス名は登録商標です。
- ※ この情報は発表日現在の情報です。検索日と異なる可能性がございますのであらかじめご了承ください。

以上