

#VOYAGERDEMAIN EN HAUTE-GARONNE : NOS RECOMMANDATIONS

POINTS ESSENTIELS

Organiser et nettoyer vos locaux

- **Désigner un référent** dans l'entreprise pour transmettre le protocole interne à l'ensemble des salariés, et veiller au respect de ces procédures sanitaires
- **Réorganiser les espaces de travail** (bureaux, tables, point d'accueil...), et intégrer des dispositifs spécifiques (interphone, écran plexiglass) pour les postes exposés au public
- **Limiter le nombre de personnes** présentes simultanément sur le lieu de travail (horaires décalés...) : la jauge officielle retenue est de 4m² minimum par personne
- **Prévoir une procédure** à respecter en cas de suspicion d'un cas de Covid-19 au sein de l'entreprise
- **Envisager la prise de température** du personnel à l'arrivée sur le lieu de travail
- **Désinfecter** après chaque utilisation tout matériel commun au personnel (ordinateur, téléphone, vidéoprojecteur, véhicule, photocopieur, cuisine commune, salle de réunion, interrupteur, poignées, robinet de l'évier, dossier de chaise, machines à café...)
- **Établir un plan de nettoyage** général des locaux avec périodicité et l'adapter aux exigences et recommandations des autorités sanitaires
- **Laver** à 60°C au maximum (linge, vaisselle...)
- **Prévoir l'aération** régulière des locaux, l'entretien des climatisations...
- **Désinfecter** après chaque client toutes surfaces et objets avec lesquels il a été en contact (comptoirs, TPE, bureaux, présentoirs, poignées...)
- **Prévoir un stock suffisant** de masques, gants, gels hydroalcooliques et produits désinfectants pour le personnel et les clients, éventuellement des visières
- **Prévoir des poubelles spécifiques** pour le matériel à usage unique, sans contact manuel

Gérer vos livraisons

- **Désinfecter la marchandise** ou la mettre à l'écart pendant quelques jours
- **Privilégier les livraisons directement par la réserve** (séparation avec l'entrée clients)

#VOYAGERDEMAIN EN HAUTE-GARONNE : NOS RECOMMANDATIONS

Accueillir votre public

- **Affecter** autant que possible une tâche à un seul salarié (gestion des encaissements, distribution de la marchandise, réception livraisons...)
- **Baliser le parking** avec un flux entrée/sortie pour éviter les contaminations entre clients
- **Mentionner toutes les informations utiles** au client à l'entrée - toujours dans un objectif de rassurance (rappel des consignes, organisation des files d'attente, modalités de paiement, retrait des marchandises, précommandes, précisions sur les mesures prises en termes de nettoyage...)
- **Prévoir du gel hydroalcoolique** à disposition du public dès l'entrée
- **Laisser les portes d'entrée** ouvertes dans la mesure possible
- **Organiser les files d'attente à l'extérieur** avec un espacement impératif entre les personnes de 1m minimum (une personne peut réguler les entrées et les sorties)
- **Organiser les files d'attente à l'intérieur** (repères au sol pour marquer la distance d'au moins 1m entre clients et personnel) / un flux piéton entrées/sorties et un sens de circulation, dans la mesure du possible
- **Limiter le nombre de personnes** dans l'espace accueil en fonction des exigences et recommandations des autorités sanitaires (4m² minimum par personne)
- **Revoir le système de diffusion** de la documentation touristique (exposer la documentation disponible sans consultation possible > diffusion sur demande)
- **Supprimer** les fontaines à eau
- **Privilégier les packagings individuels** et éviter les bacs collectifs (restauration, organisation d'événements et réunions, bacs audioguides et équipements divers...)
- **Proposer des masques** aux clients (en don ou à la vente), fortement conseillé (certaines entreprises pourront le rendre obligatoire)

Sécuriser les règlements

- **Favoriser le paiement en CB**, sans contact si possible
- **Mettre en place un plateau** pour déposer la monnaie (pas de remise de main à main)
- **Demander au client de remplir le chèque** avec son propre stylo autant que possible
- **Dématérialiser l'achat** avec le paiement en ligne, si possible

#VOYAGERDEMAIN EN HAUTE-GARONNE : NOS RECOMMANDATIONS

POINTS SPÉCIFIQUES AUX HÉBERGEMENTS

- **Supprimer les revues** et documents des aires d'attente ou des salles communes
- **Utiliser des produits désinfectants** pour le nettoyage des chambres : respecter idéalement un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge
- **Afficher une notice** indiquant quand et comment la chambre a été nettoyée
- Dans la mesure du possible, **respecter une mesure d'inoccupation** de 24 heures entre deux réservations sur les périodes où l'établissement n'est pas complet
- **Préparer le plan de ménage** et de désinfection en fonction de la configuration de l'établissement : éviter que les salariés se croisent, augmenter le temps attribué pour le nettoyage d'une chambre, prendre des précautions supplémentaires dans la manipulation du linge, veiller au respect des distances entre linge propre et linge sale, attribuer des outils de travail individuels (chariots...)
- **Animations et équipements** : limiter le nombre de participants, adapter le programme et prévoir des mesures strictes concernant l'ouverture des installations (spas, piscines...), en fonction des exigences sanitaires et des décisions du gouvernement
- **Prévoir une organisation** rigoureuse dans la gestion des vestiaires du personnel

POINTS SPÉCIFIQUES AUX RESTAURANTS

- **Réorganiser la restauration en suivant les préconisations de l'UMIH** : élargissement de la plage horaire d'ouverture, réduction du nombre de couverts, espace d'1m entre les tables, petits effectifs à chaque table, menus à usage unique...
- **Prévoir des gants et masques** pour les serveurs et en cuisine
- **Développer** les services de restauration en chambre quand cela est possible
- **Attribuer des outils de travail individuels** (couverts, tabliers...) et favoriser la répartition stricte des tâches
- **Organiser le placement des clients** afin d'éviter toute file d'attente et les déplacements
- **Privilégier le service à la table**; pas de buffets

#VOYAGERDEMAIN EN HAUTE-GARONNE : NOS RECOMMANDATIONS

POINTS SPÉCIFIQUES AUX ACTIVITÉS DE LOISIRS

- **Réduire les capacités par activité** (une rangée sur deux, alternance du matériel un jour sur deux, réduction du nombre de participants à 10 personnes maximum encadrant compris...) selon les exigences et recommandations de votre filière/fédération
- **Respecter les distanciations physiques** exigées selon la discipline sportive
- **Développer la réservation** de créneaux horaires pour une meilleure gestion du flux / inscriptions préalables
- **Fournir** autant que possible des équipements à usage unique : gants, charlotte, masque, sur-chaussures...
- **Limiter** au strict minimum le transport collectif (privilégier les véhicules séparés, clients d'une part et encadrant d'autre part)
- **Ne pas utiliser de vestiaires**
- **Privilégier** l'utilisation de matériel personnel : à défaut, le matériel commun est nettoyé et désinfecté avant et après chaque utilisation
- **Gérer les collations et l'hydratation individuellement**
- **Prendre en considération les mesures officielles** par activité : <http://www.sports.gouv.fr>

POINTS SPÉCIFIQUES AUX COMMERCE ET A LA VENTE DIRECTE PAR LES PRODUCTEURS

- **Privilégier le drive** / la préparation de paniers en amont
- **Prévoir des créneaux** de distribution pour un nombre limité de personnes simultanément
- **Informers** les clients des mesures sanitaires et organisationnelles mises en place (venir avec son sac personnel, une seule personne par famille, anticipation du paiement...)
- **Éviter** la transmission des produits entre le client et le caissier
- **Vente en libre-service** : rendre la désinfection des mains obligatoire