



**RETOUR AU TRAVAIL**  
**APRÈS LA CRISE DE LA COVID-19**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# **AGENDA**

**Contexte**

**Adapter le lieu de travail**

**Notre plan de retour au travail**



Contexte

# TANT DE QUESTIONS, TROP PEU DE RÉPONSES



## Organisation & efficacité du travail

- Combien de personnes puis-je accueillir en même temps ?
- Organisation des équipes A et B ?
- Comment concilier le travail à distance et le travail au bureau ?
- Utilisation optimale des espaces de travail ?



## Santé & hygiène

- Règles de distanciation sociale pertinentes ?
- Assurer l'hygiène pour tous ?
- Quel type de service alimentaire ?
- Communications dans les espaces de travail et de vie ?



## Engagement des employé.e.s

- Quelle est ma culture d'entreprise ?
- Comment maintenir le lien social ?
- Comment faciliter le travail quotidien de mes équipes ?

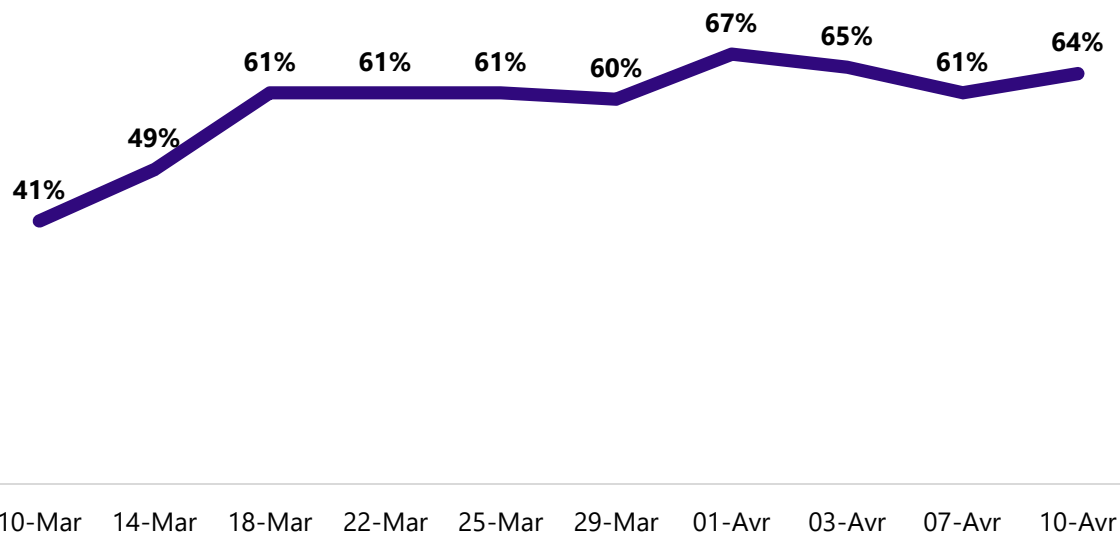


## Bâtiments & infrastructure

- Adaptation de la capacité de mon bureau ?
- Actions essentielles au redressement ?
- Point de vigilance pour mes équipements et infrastructures ?
- Que faire des espaces communs ?

## L'INQUIÉTUDE EST STABLE ET RESTE ÉLEVÉE

% de personnes très préoccupées par la **COVID-19**

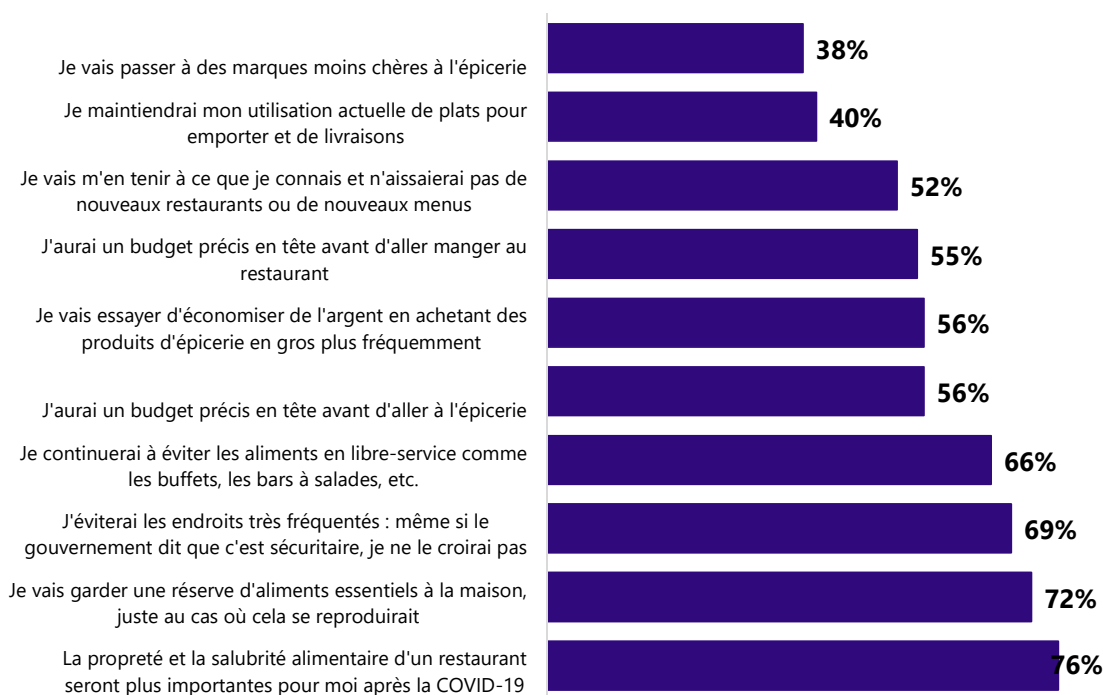


**Environ 2/3 des clients craignent de contracter la COVID-19.** Si les entreprises veulent que leurs employé.e.s reviennent dans les bureaux, il leur est nécessaire de s'engager à aller au-delà de l'évidence et des mesures obligatoires.

Source: datassentials

# LES CONSOMMATEURS CONSERVERONT LEURS MESURES DE PRÉCAUTION APRÈS LA QUARANTAINE

**% en accord avec les affirmations suivantes lorsque la distanciation sociale sera relaxée post COVID-19?**



Source : datassentials

Même après la fin du confinement, près de **75 % des consommateurs, toutes générations confondues, conserveront de nombreuses habitudes acquises pendant la quarantaine**, qu'il s'agisse de faire des provisions de produits essentiels ou de se soucier de la santé et des pratiques sanitaires. La génération Z, les millénariaux et les *baby-boomers* diffèrent cependant sur le plan financier ; plus des **deux tiers des jeunes consommateurs sont plus susceptibles de maintenir des budgets spécifiques**, d'adopter des tactiques frugales ou de passer à des marques moins chères, contre moins d'un tiers des *baby-boomers* qui feraient de même. **Les *baby-boomers* sont également beaucoup moins susceptibles (73 %) de commander davantage de plats pour emporter et de livraisons après la COVID-19.** Ils semblent garder un attachement envers les repas socialisés.

# NOUS PRÉVOYONS CINQ GRANDS MOTEURS DE CHANGEMENT AYANT UN IMPACT SUR LES ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL

## MOTEURS

1

Changement des attentes en matière d'alimentation, notamment envers les commandes numériques, les plats pour emporter et le télétravail

2

La santé physique et mentale devraient être une préoccupation majeure

3

Nous pourrions voir jusqu'à trois vagues de la COVID-19 au cours des deux prochaines années

4

Le ralentissement économique et l'expérience du télétravail pourraient engendrer des nouveaux projets en milieu de travail

5

La nouvelle réalité nous mènera à envisager différemment la durabilité environnementale (p. ex. les plastiques à usage unique, la gestion de l'énergie)

## THÈMES DE SERVICE

Nouveaux services de restauration

Redoubler les efforts envers la santé physique et psychologique

Se préparer à la prochaine vague de la COVID-19 & autres risques

Adapter les lieux de travail et le télétravail à la nouvelle norme

Exploiter les possibilités offertes pour la durabilité environnementale

**Le numérique comme catalyseur de services dans la nouvelle réalité**

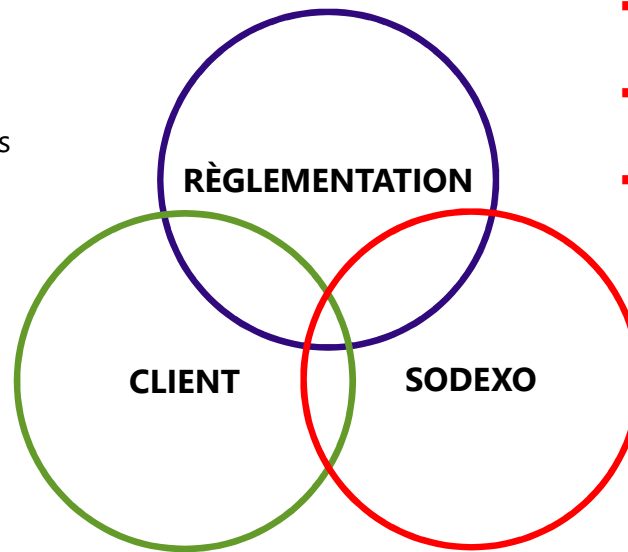


**Adapter le lieu de travail**



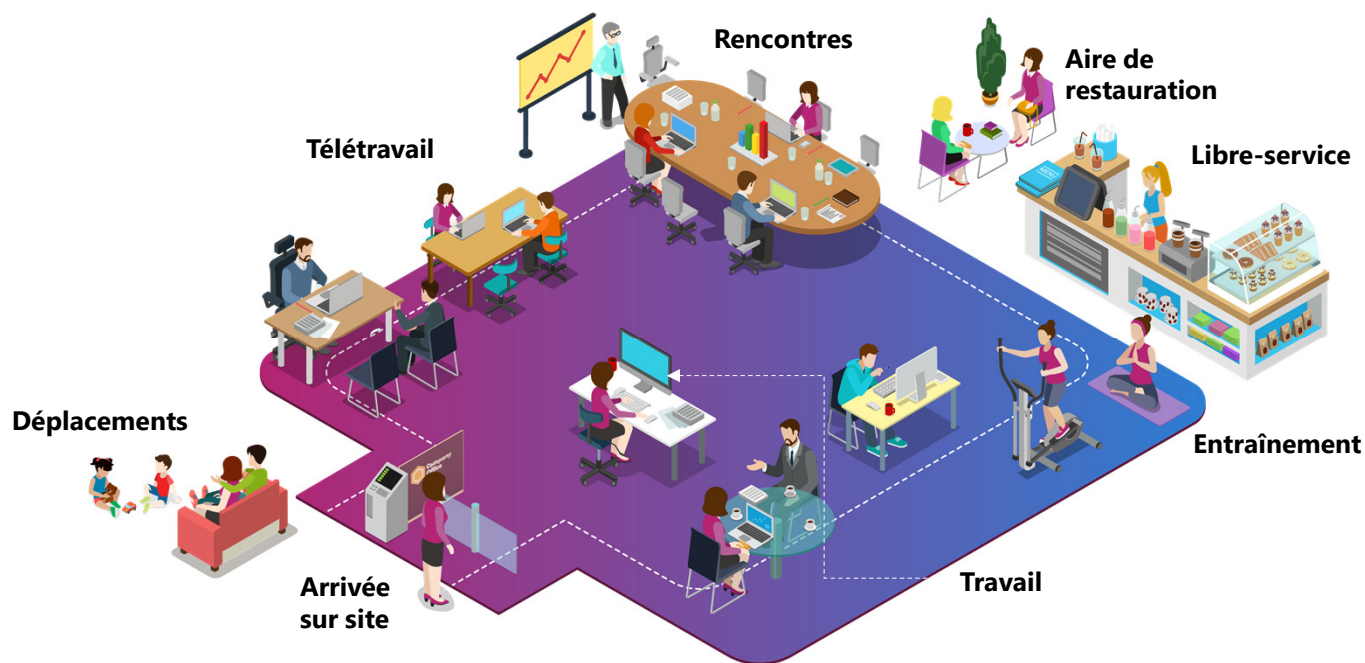
# SODEXO ANALYSE LA RÉGLEMENTATION POST-COVID-19 ET S'ASSURE DE SA CONFORMITÉ SUR TOUS LES SITES

- Réglementation gouvernementale (le gouvernement peut avoir une réglementation stricte sur l'OBLIGATION D'AVOIR DES EPI pour la réouverture du site - équipe d'inspection spéciale / sanction de la Ville pour guider et approuver si les usines ou les bureaux répondent aux exigences ou non)
- Planification et collaboration étroites avec les autorités locales pour comprendre la politique et le développement de la crise - transparence
- Définition claire de la position (activité faible ou élevée) et date potentielle de mobilisation pour remise en service
- Déterminer les EPI OBLIGATOIRES pour les personnes sur place (employés du client / entrepreneurs / visiteurs...)



- Sodexo va fournir des EPI aux employés de Sodexo par ligne de service
- Stratégie d'achat de Sodexo à moyen terme / court terme / long terme
- Les achats, les opérations, les ressources humaines et la direction générale doivent décider conjointement des quantités et du niveau de consommation

# NOUS NOUS ADAPTONS À CE NOUVEAU CONTEXTE EN ÉTUDIANT ATTENTIVEMENT LE PARCOURS DE VOS EMPLOYÉS, ET EN NOUS ADAPTANT À CHAQUE ÉTAPE DU PROCESSUS.



Processus de redémarrage du site



Kit de bienvenue lors du retour au travail



Nettoyage préventif par désinfection



Surveillance de la température des personnes



À emporter pratique



Changements pour soutenir la distanciation sociale



Commerce de détail et services numériques



Régime de communication sur la santé



Changements de filtres CVC

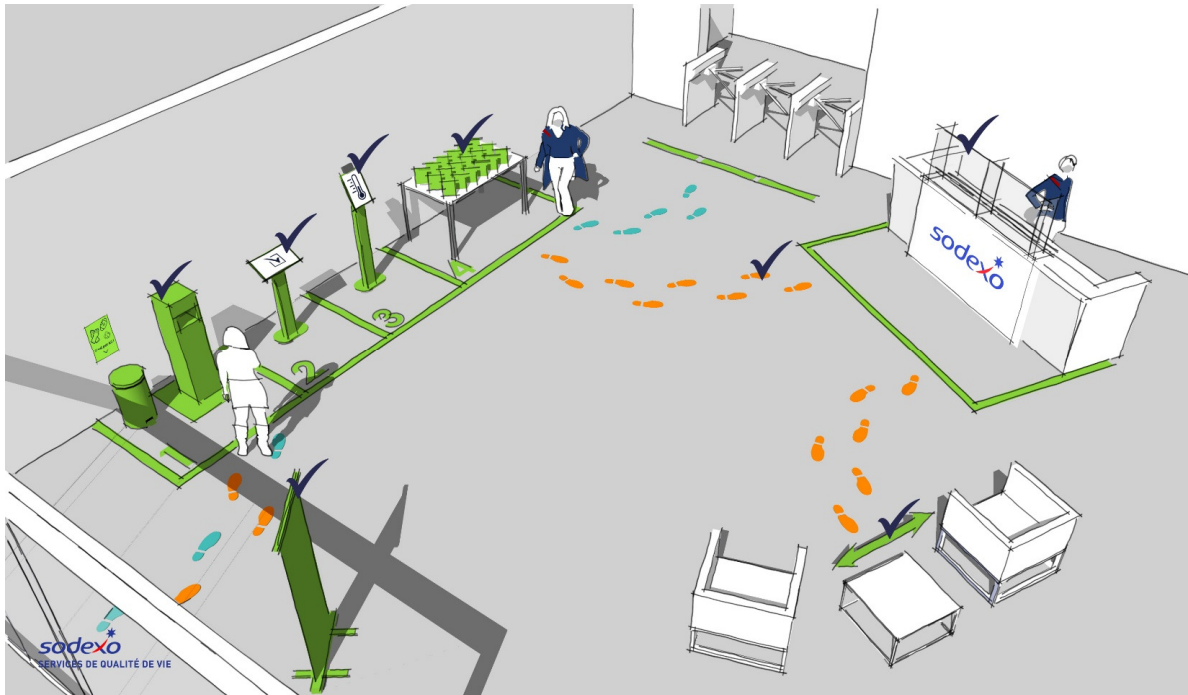


Nettoyage de désinfection réactif

# ARRIVER AU BUREAU (RÉCEPTION)

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Organiser la venue au bureau par rotation en deux équipes (A/B) : de préférence 1 semaine sur 2, ou 2 – 3 jrs/semaine
- Arrivée quotidienne de vos employés par vagues
- Limiter les visiteurs externes



## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Réorganisation et marquages au sol, bannières déroulantes et vidéo sur les règles de vie et d'hygiène
- Vérification de température volontaire et anonyme via caméra thermique – selon la demande du client
- Lors du 1er retour, kit bienvenue : gel hydroalcoolique, tasse, bouteille d'eau, livret pédagogique « règles de vie », stylet pour écran tactile
- Vérification de la bonne application des rotations A/B
- Procédure adaptée pour visiteurs : pré-enregistrement numérique et questionnaire santé

# UTILISER LES ESCALIERS

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Favoriser les escaliers autant que possible
- Limiter le nombre maximum de personnes par ascenseur
- Définir les portes restant ouvertes grâce à l'audit sécurité incendie



2x / jour



sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

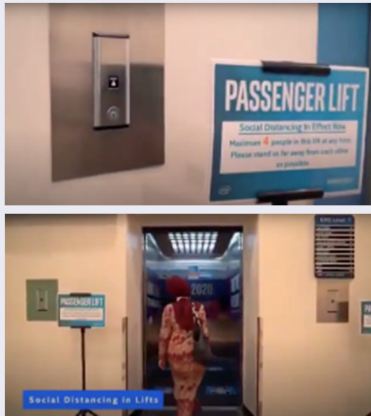
## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Marquage au sol, dans les ascenseurs et sur les paliers
- Dans les escaliers on monte à droite et on descend à gauche
- Fournir des mouchoirs jetables pour tenir la rampe d'escalier et installer des poubelles à pieds
- Portes : cale-porte ou loquet de porte ou changement de la poignée par un modèle « sans contact »
- Affiches de communication pédagogiques pour expliquer les bonnes pratiques
- Renforcement des fréquences de nettoyage/désinfection

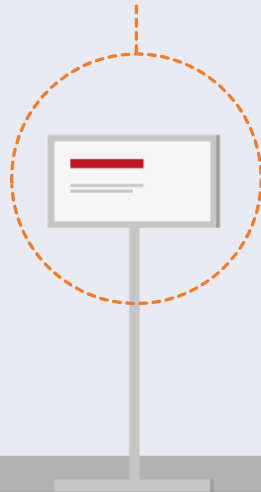
# UTILISER L'ASCENSEUR

## RECOMMANDATIONS

Réduire de moitié la capacité maximale de l'ascenseur (si la capacité de l'ascenseur est de 8, elle devrait être réduite à 4 passagers seulement)



Placer des communications près de/sur chaque porte d'ascenseur



Inclure un produit désinfectant pour les mains dans l'ascenseur afin d'en inviter l'utilisation après chaque sélection d'étage



Pratiquer la distanciation sociale et inclure un marquage au sol dans l'ascenseur



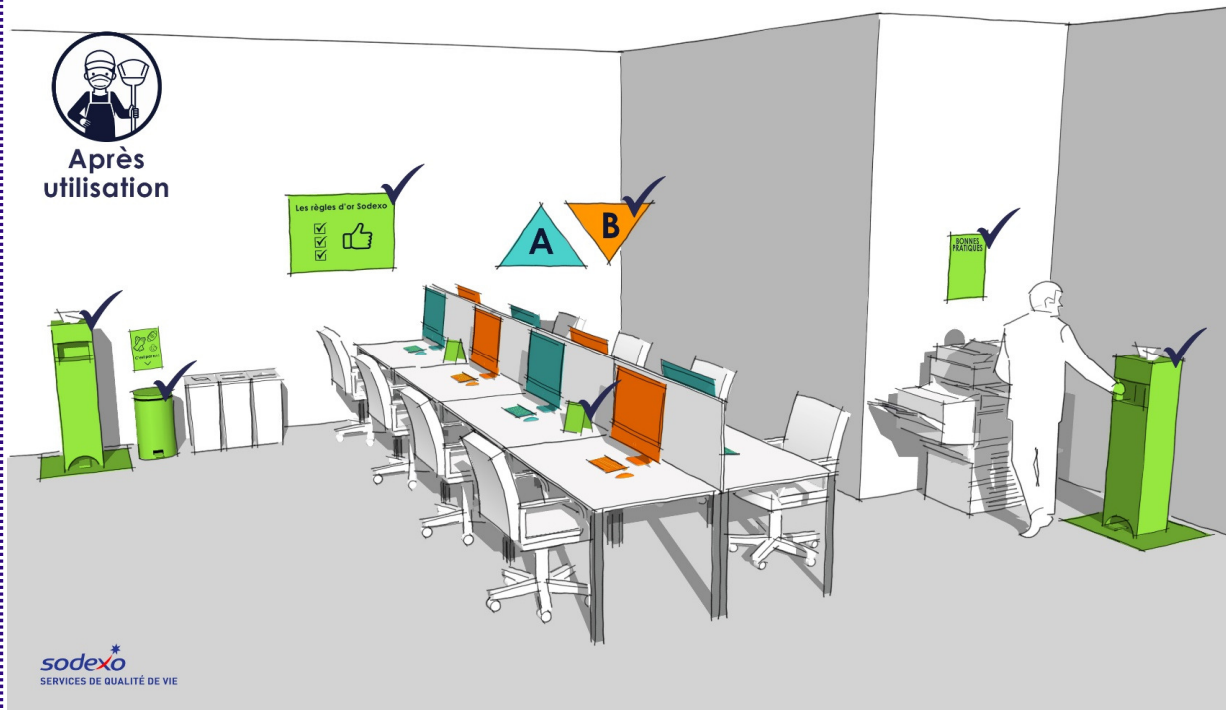
# TRAVAILLER AU BUREAU

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Installer chaque employé.e en quinconce selon l'alternance des équipes A/B
- Transformer les cubicules/bureaux partagés en bureaux individuels
- Porter un casque individuel pour les appels, faire ses réunions téléphoniques à son poste de travail



Après utilisation



sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Affichette dédiée sur chaque bureau pour indiquer sa présence, puis l'agent de propreté confirmera le nettoyage/désinfection suivant les protocoles renforcés
- Augmentation du nombre de points de collecte de déchets dans des contenants fermés
- Désinfection individuelle de son poste de travail via un distributeur spécialisé. Lingettes désinfectantes pour les photocopieurs

# PARTICIPER À UNE RÉUNION

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Limiter le nombre de personnes par salle
- Définir, grâce à un audit technique, un temps minimum entre chaque réunion pour assurer les renouvellements d'air
- Remplir une feuille recensant les participants de chaque réunion



## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Réaménagement adapté de la salle, mise à jour des informations dans le logiciel de réservation
- Nettoyage/désinfection deux fois par jour (matin/midi)
- Portes : loquet de porte ou changement de la poignée par un modèle « sans contact »
- Supports de communication dédié « Salle de réunion » ; utilisation d'un stilet pour écran tactile
- Si les haut-parleurs de salle de conférence continuent d'être utilisés, un protocole de nettoyage/désinfection est renforcé ainsi que le maintien d'une feuille d'utilisation
- Retirer les tableaux-papier et stylos collectifs

# UTILISER LA SALLE DE BAIN

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Utilisation alternée des cabines de toilette



## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Portes : cale-porte ou loquet de porte ou changement de la poignée par un modèle « sans contact »
- Marquage démontrant les distances adaptées au sol et devant les urinoirs
- Utilisation des cabines par alternance et nettoyage/désinfection au minimum trois fois par jour selon protocoles adaptés (matin/midi/après-midi)
- Sèche-mains électrique : arrêt et remplacement par du papier jetable & poubelles à pied
- Mise en place de savon virucide/antibactérien pour l'hygiène des mains et crème hydratante pour les mains
- Supports de communication adaptés aux salles de bain



# PRENDRE UNE PAUSE CAFÉ / UTILISER LES MACHINES DISTRIBUTRICES

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Portes laissées ouvertes autant que possible
- Suppression des gobelets jetables, utilisation de tasses et bouteilles d'eau personnelles
- Utilisation des distributeurs à boissons avec un stylet pour écran tactile



## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Marquage au sol devant les machines, indication du nombre maximum de personnes, utilisation d'un stylet pour écran tactile
- Kit de nettoyage pour que chacun lave sa tasse
- Renforcement des fréquences de nettoyage/désinfection, au minimum trois fois par jour
- Borne de désinfection des mains et/ou distributeur de lingettes
- Réorganisation du mobilier selon les distances ou condamnation des places assises et tables ; fermeture des frigidaires partagés
- Supports de communication dédié « Espace café »

# S'ENTRAINER AU GYM

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Dans un 1er temps, ne pas réouvrir cet espace
- Favoriser le sport à l'extérieur ou les cours en ligne
- Si le service est maintenu, limiter le nombre de personnes/équipements et annuler ou adapter les cours de groupe

## CE QUE SODEXO VOUS RECOMMANDE

- Portes : cale-porte ou loquet de porte ou changement de la poignée par un modèle « sans contact »
- Kit individuel (serviette, savon, gants)
- Réorganisation des équipements/machines pour obtenir des distances adaptées entre chaque usager
- Nettoyage/désinfection des équipements après chaque utilisation
- Désinfection des vestiaires individuels/douches après chaque utilisation
- Mise en place de savon antibactérien et crème hydratante pour les mains
- Supports de communication dédié



# UTILISER LA SALLE DE COURRIER

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

### Livraison

- Si possible, le véhicule doit rester à l'extérieur, les colis seront déchargés à l'extérieur. L'opérateur doit récupérer les livraisons dans la salle de courrier, en réduisant au minimum les contact
- Définir avec votre client le protocole de désinfection qui doit être effectué par les sous-traitants ou par Sodexo pour tout le courrier, les colis, les boîtes, etc.

### Salle de courrier

- Si ce n'est pas déjà le cas, isoler l'entrée avec des barrières de protection.
- Définir les EPI à porter
- Marquage au sol si les clients doivent se rendre à la salle de courrier
- Équipement à désinfecter à la fin du quart de travail

### Processus

- Pas de distribution du courrier aux bureaux et suppression de la nécessité de signatures physiques (remplacées par des preuves photographiques)
- Le courrier et les colis doivent être retirés par le destinataire au comptoir de la salle de courrier ou dans une boîte aux lettres centrale

### Un nouveau service de courrier

- Pour les employé.e.s qui travaillent à domicile - le courrier et les colis doivent être triés par département et par lieu de travail, saisis dans le système et l'employé doit être informé.e.s par téléphone ou par courrier électronique
- Cette solution permettra de traiter les documents requis et réduira également le nombre de personnes qui doivent se rendre au bureau



# SERVICES TECHNIQUES – NEUF RECOMMANDATIONS

## 1. Augmentation de l'apport d'air et ventilation par aspiration

Dans les bâtiments dotés de systèmes de ventilation mécanique, il est recommandé de prolonger la durée de fonctionnement. Changer les minuteries du système pour démarrer la ventilation quelques heures plus tôt et l'arrêter plus tard que d'habitude. Une solution suggérée est de maintenir la ventilation en marche en tout temps, et lorsqu'il n'y a pas d'occupants, la ventilation peut être baissée sans cesser de fonctionner.

## 2. Systèmes de ventilation des toilettes

Maintenir 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et veiller à ce qu'une sous-pression soit créée.

## 3. Fenêtres - Ventilation

Dans les bâtiments sans système de ventilation mécanique, utiliser régulièrement les fenêtres ouvrantes.

## 4. Utilisation sûre des sections de récupération de chaleur

Arrêter les échangeurs de chaleur rotatifs, car les particules de virus présentes dans l'air extrait peuvent pénétrer à nouveau dans le bâtiment.

## 5. Les purificateurs d'air ambiant

Utiliser un équipement spécial de nettoyage UV pour le traitement de l'air d'alimentation ou de l'air ambiant, en particulier dans les établissements de soins de santé.

## 6. Humidification et climatisation

Il n'est pas nécessaire de modifier les réglages des systèmes d'humidification. Compte tenu du printemps qui va bientôt débiter, ces systèmes ne devraient pas être en fonctionnement. Le point d'humidité idéal de l'air intérieur se situe entre 40% et 60% d'humidité relative.

## 7. Ne pas faire recirculer l'air

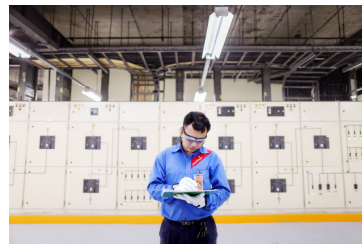
Les particules de virus dans les conduits de retour peuvent également pénétrer dans un bâtiment.

## 8. Nettoyage des conduits

Il n'est pas nécessaire de modifier les procédures normales de nettoyage et d'entretien des conduits. Il est beaucoup plus important d'augmenter l'apport d'air frais, en évitant la recirculation de l'air selon les recommandations ci-dessus.

## 9. Changement des filtres à air extérieurs

Il n'est pas recommandé de changer les filtres à air extérieurs existants et de les remplacer par d'autres types de filtres, ni de les changer plus tôt que d'habitude.



# SERVICE DE NAVETTE

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

### Employé.e (Chauffeur)

- Définir les EPI à porter (gants, masques, ... etc.)
- Isoler le personnel derrière une protection en plexiglas si nécessaire
- Former le personnel aux recommandations en matière de distanciation sociale
- Sécurité - surveiller la charge de travail et la fatigue du conducteur
- Travailler avec le client pour préparer une communication claire pour les usagers de la navette et afficher les règles clés d'utilisation du service à l'entrée et aux autres points de vue dans l'autobus

### Passagers

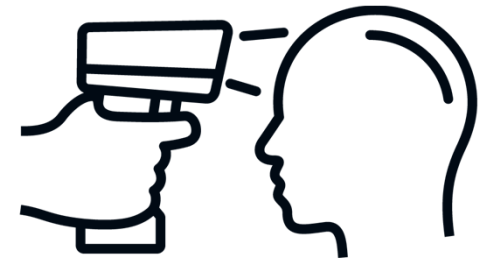
- Continuer à n'encourager que les voyages essentiels aux sites
- Les passagers doivent fournir leur nom aux chauffeurs d'autobus pour ajouter au journal de bord, afin de permettre de les retracer si nécessaire
- Les passagers doivent essayer leur propre siège à l'embarquement (des lingettes alcoolisées sont disponibles à l'arrivée - sous réserve de disponibilité)
- Vérifier la température des passagers avant d'entrer dans l'autobus si nécessaire (sur demande du client)

### Hygiène dans les autobus

- Un à deux nettoyages par jour
- Augmenter la fréquence de nettoyage des poignées et des autres points de contact
- Désinfecter quotidiennement les rideaux ou les enlever pour éviter, si possible, un nettoyage supplémentaire ou utiliser une solution de rechange appropriée et facile à désinfecter
- Nettoyage en profondeur des autobus 1x par semaine (éventuellement la fin de semaine)



Assainissement dans la navette avant l'arrivée au site



Vérifier la température corporelle

# UTILISER LES SERVICES DE BUANDERIE

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

### Employé.e.s

- Définir les EPI à porter (gants, masques, etc.). Former le personnel à la manipulation des vêtements
- Dans la buanderie, s'assurer que les normes de distanciation sociale sont respectées par le personnel
- Marquage au sol pour indiquer où le personnel doit se tenir pendant le travail (tri, utilisation des équipements, séchage, repassage, pliage, etc.)
- Travailler avec le client pour préparer une communication claire pour l'utilisation du service de buanderie
- Laver les articles contaminés à une température minimale de 60°C

### Collecte / Distribution

- Organiser des points de dépôt où il y a un contact minimum ou nul entre le

personnel

- Organiser un système de distribution de linge propre sans aucun contact lorsque possible

### Hygiène de la buanderie

- Un à deux nettoyages par jour
- Nettoyage supplémentaire du repose-main et autres points de contact
- Nettoyage en profondeur de la buanderie 1x par semaine
- Maintien du libre-service
- Si la buanderie est en libre-service, désinfecter avec de l'alcool éthylique à 75% après chaque utilisation, car une désinfection plus poussée des points de contact est recommandée



# UNE CHAMBRE D'ISOLEMENT PEUT ÊTRE CRÉÉE POUR ACCUEILLIR LES PERSONNES SUSPECTÉES D'ÊTRE INFECTÉES

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

### Pourquoi une chambre d'isolement ?

- Les chambres d'isolement peuvent être utilisées comme technique de contrôle des infections.
- La création d'une zone désignée où les personnes suspectées d'être infectées peuvent être isolées pendant plusieurs heures jusqu'à ce que des soins médicaux appropriés puissent être organisés.

### Comment équiper une chambre d'isolement ?

Idéalement, la chambre d'isolement serait située à l'écart des zones où il y a beaucoup de personnel et d'activités et est fermée par des fenêtres qui donnent sur l'extérieur du bâtiment. La porte reste fermée en permanence. La pièce doit comporter les éléments suivants :

- Un panneau sur la porte indiquant les instructions pour entrer et sortir de la pièce. Journal de bord à l'entrée ; tous les utilisateurs doivent être enregistrés avec leurs coordonnées, au cas où la

recherche des contacts s'avérerait nécessaire.

- Des masques chirurgicaux pour les personnes malades.
- Une chaise ou un canapé en PVC, qui se désinfecte facilement après usage.
- Un mobilier et un équipement aussi réduits que possible, mais comprenant des gobelets en papier, des thermomètres jetables et un appareil de mesure de la tension artérielle (si possible) et des mouchoirs jetables.
- Un lavabo et des toilettes. S'il n'est pas possible d'avoir ceci dans la pièce, une salle de bains désignée doit être identifiée. Personne d'autre ne doit utiliser cette salle de bain lorsqu'une personne se trouve dans la chambre d'isolement.
- Des fournitures adéquates pour le lavage des mains, une trousse de premiers soins, des sacs à ordures et une corbeille doivent se trouver dans la pièce.



# ALLER AU RESTAURANT/CAFÉTÉRIA : ACTIONS IMMÉDIATES

## BONNES PRATIQUES POUR VOTRE ENTREPRISE

- Organiser par vagues de services
- Lancer des applications de type « cliqué-ramassé » telles que Bite
- Maintenir les portes d'accès en position ouverte
- Installer un marquage au sol à l'entrée expliquant la limite du nombre de personnes sur les lieux
- Fournir des désinfectants pour les mains ; obligation de se laver les mains avant d'entrer
- Organiser l'accueil par un agent de service ou positionner des panneaux pour expliquer le sens de la circulation et les nouvelles normes de service
- Suivre les panneaux ; Avancer, ne pas faire demi-tour
- Installer des écrans en plexiglas pour créer une barrière de sécurité
- Mettre fin aux offres de libre-service (légumes, fruits, condiments)
- Proposer des options de paiement sans contact



En cours de finalisation



# ALLER AU RESTAURANT/CAFÉTÉRIA

## MEILLEURES PRATIQUES POUR VOTRE ORGANISATION

### Dans l'aire de restauration

- Disposition des places alternée; Rotation du personnel pour nettoyer/désinfecter
- Signalisation spécifique
- Retrait des micro-ondes, pichets/fontaines d'eau, condiments sur les tables

### Solutions additionnelles

- Cliqué-ramassé via l'app Bite
- Paniers de fruits et légumes, *Grocery 2GO* (épicerie sur le pouce), souper pour emporter
- Livraison des repas et des solutions de services traiteur



# MODÈLE PRÊT À EMPORTER DANS UN RESTAURANT



## Planification

- Déterminer quelles seront les stations ouvertes ainsi que le menu et les produits à offrir.
- Établir, en coordination avec le client, les heures de services et du nombre d'utilisateurs si des changements sont nécessaires pour s'adapter aux règles de distanciation sociale.
- Établir, en coordination avec le client, la fréquentation quotidienne de l'immeuble et ainsi déterminer le nombre de portions à préparer pour les heures de services.
- Les commandes personnalisées nécessiteront des ressources additionnelles.

## Personnel

- Tous les EPI standardisés par l'équipe de sécurité de Sodexo doivent être portés.
- Éviter tout contact entre le personnel de Sodexo et les usagers.
- Adapter les effectifs en fonction de notre offre et de la participation prévue.
- Envisager la mise en place d'équipes tournantes.

## Organisation des repas / zone de distribution

- Organiser l'espace de manière à respecter une distance physique d'au moins deux mètres, lorsque possible.
- Suivre les recommandations gouvernementales et identifier les tables et chaises à utiliser dans l'aire de restauration.

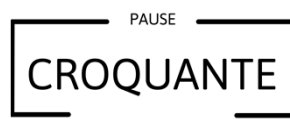
# PROGRAMME ALIMENTAIRE – GUIDE DES GESTIONNAIRES



simple  
et gourmet

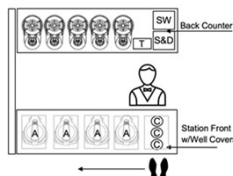
## Adaptation de notre offre préemballée Simple et Gourmet, comprenant :

- Nouvelles recettes pour pallier l'absence de stations en libre-service
- Nouvel étiquetage pour renforcer l'information sur les allergènes
- Emballage optimisé pour s'ajuster à l'espace disponible
- Emballage compostable et plastique recyclable
- Couverts préemballés



## NOUVELLES options de collations Pause Croquante

- Nouveaux produits préemballés
- Priorité aux produits locaux, tant que possible
- Préemballés
- Satisfait toutes les envies irrésistibles lors de vos pauses



## Stratégie pour les boissons chaudes

- Transformer la station existante de café libre-service en une station de café servi
- Créer une station de café servi, soutenue par l'équipement existant d'infusion et de distribution du café
- Mettre à disposition les bâtonnets, sucre, crème et lait à usage unique



## Stratégie pour les boissons froides

- Retirer les fontaines à boissons froides
- Remplacer les produits par des bouteilles et des canettes
- Les fournisseurs doivent suivre des protocoles stricts sous la supervision de Sodexo

# MODÈLE DE SERVICES TRAITEUR PRÊT À EMPORTER - CYCLE DU SERVICE

1

- Pré commande depuis un menu fixe via la plateforme services traiteur
- Livraison du repas dans un format boîte à lunch ou de collations. Étiquetage personnalisé.
- Renforcement du système de gestion des déchets aux étages avec salles de conférences pour collecter les déchets compostables et recyclables



2

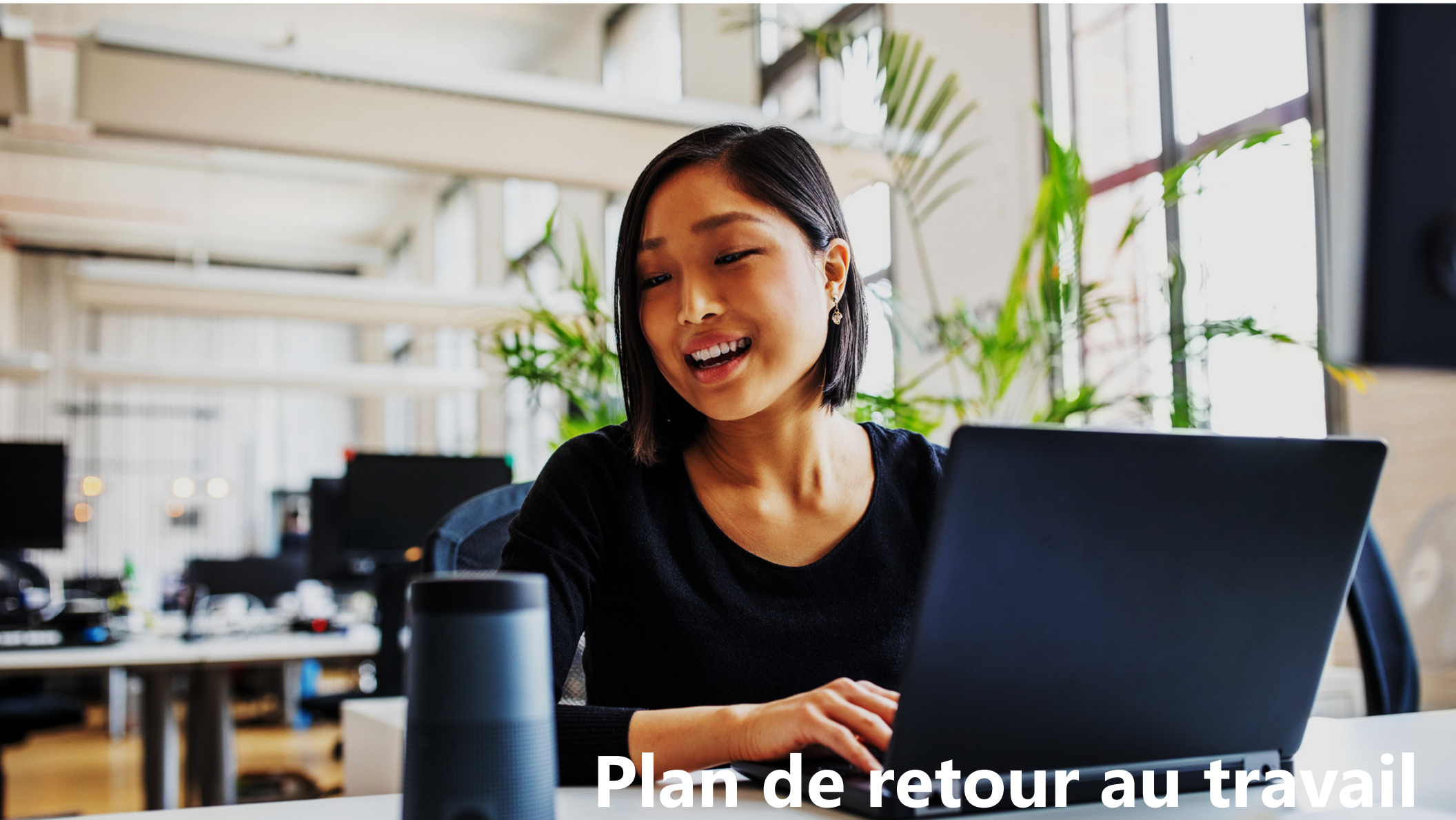
- Tous les EPI standardisés par l'équipe de sécurité de Sodexo doivent être portés
- Éviter tout contact entre le personnel de Sodexo et les usagers



3

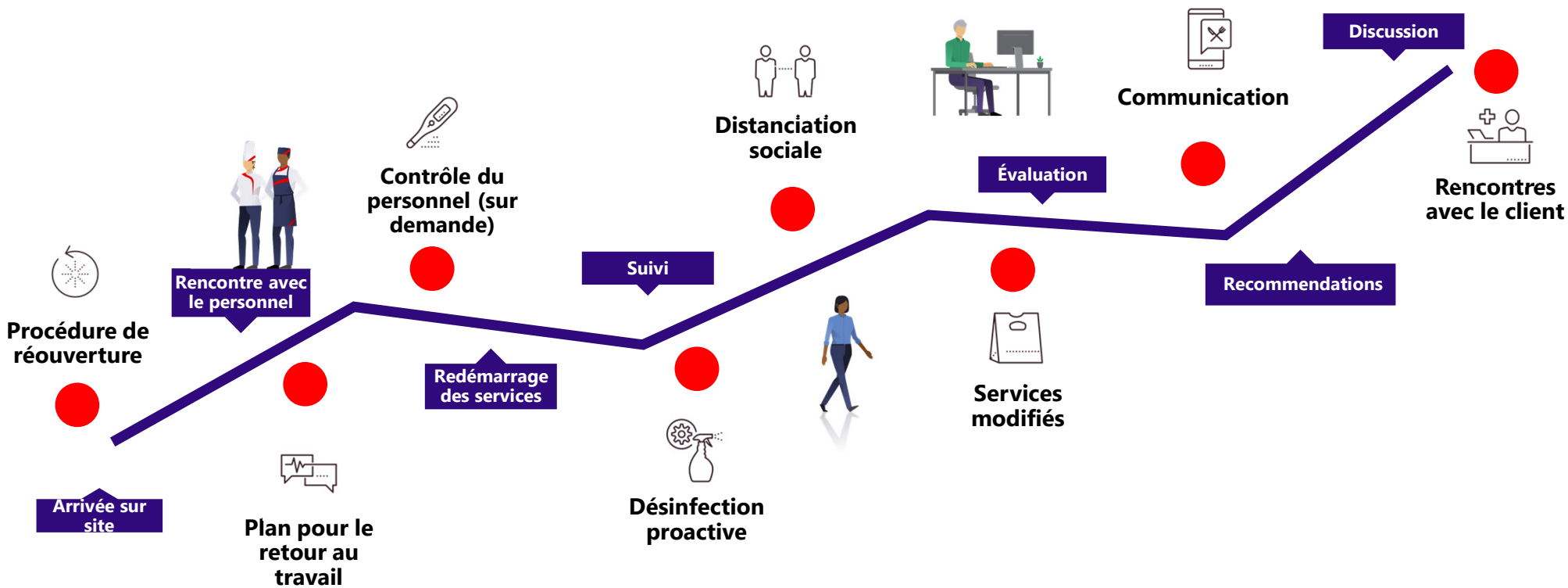
- Coordonner avec le client pour inclure des intervalles d'entretien ménager entre chaque réunion
- Suivre les recommandations gouvernementales et identifier les tables et chaises à utiliser dans les salles et zones de conférence





**Plan de retour au travail**

# NOTRE ÉQUIPE A PRÉPARÉ LA MARCHÉ À SUIVRE POUR LA RÉOUVERTURE



## NOUS PRÉPARONS NOS ÉQUIPES

Afin d'être préparé et de vous servir à nouveau, nous avons besoin de suffisamment de temps pour réunir les équipes, les informer des changements de services et les former aux nouveaux protocoles en matière de sécurité et de nettoyage

### ÉQUIPE DE GESTION

- Réunir l'équipe de gestion et commencer le processus de retour au travail
- Établir un calendrier de travail
  - Conformément aux règles de distanciation sociale
- Mettre en oeuvre les nouveaux standards sur le port de l'uniforme
  - Les masques doivent être portés en tout temps

### CHEFS & CUISINIERS

- Concevoir un plan de travail pour toutes les stations dans les zones clientèles et de services afin de proposer un service complet et suppression de l'offre libre-service tout en respectant les directives de distanciation sociale
- Assurer la formation des nouveaux systèmes sur les protocoles en matière de sécurité
- Répéter les nouvelles directives sur les uniformes pour l'ensemble du personnel
  - Masques, etc.

### BARISTAS & CAISSIERS

- Fournir des gants aux caissiers
- Fournir du gel-hydroalcoolique
- Créer une barrière physique
- Supprimer tout contact de main à main avec les clients
- Désinfecter les équipements PdV et les surfaces fréquemment touchées

# NOUS ÉCHELONNONS LA RÉOUVERTURE, À DÉFINIR SELON VOTRE ACTIVITÉ

1

**Présence restreinte**

- Accès aux bâtiments selon les autorisations définies par l'entreprise

2

**Présence par équipe**

- Accès aux bâtiments contrôlés
- Organisation du travail par équipe A/B alternant une semaine sur deux, ou 2/3 jours par semaine

3

**“ Nouveau normal »**

- Accès aux bâtiments sans contrôles spécifiques
- Organisation du travail sans alternance
- Environnement de travail adapté pour faire face à de nouvelles situations identiques



# NOUS POUVONS ACTIVER TOUTES CES SOLUTIONS, EN FONCTION DE VOTRE STRATÉGIE OU DE VOS LIGNES DIRECTRICES

Solutions	Phase
Audit technique et opérations de maintenance nécessaire	Dès que possible
Audit sécurité-sûreté du bâtiment	Dès que possible
Audit ventilation et remplacement des filtres à air	Dès que possible
Réorganisation des espaces de vie et de travail	Dès que possible
Mise à niveau des ouvertures de portes : portes automatiques, poignées de porte « sans contact »	1 / 2 / 3
Nettoyage en profondeur des sols, surfaces et équipements	1
Analyse légionnella et/ou potabilité de l'eau	1
Supports de communication pour chaque espace et kit de communication aux occupants	2 / 3
Bornes de désinfection des mains et/ou distributeurs de lingettes	1 / 2 / 3
Réception/Accueil « réinventé »	2 / 3
Augmentation de la fréquence du nettoyage quotidien	2
Augmentation et modification des systèmes de déchets	2

**NOUS SOMMES  
AU SERVICE  
DES AUTRES.**

*sodexo*  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE