

# Tous les détails du plan pour le 11 mai disponibles

Elaboré par les associations de la branche HotellerieSuisse, GastroSuisse et Swiss Catering Association en collaboration avec la Confédération, le plan est disponible. En voici les règles de base.



L'hôtellerie restauration devra proposer de nouvelle configuration. Ici, le restaurant du Casino Bern avant les mesures actuelles.

Bild: ldd

À compter du 11 mai, les établissements de la restauration pourront rouvrir leurs portes. Pour ce faire, ils doivent impérativement mettre en place un plan de protection élaboré par les associations de la branche HotellerieSuisse, GastroSuisse et Swiss Catering Association en collaboration avec la Confédération.

Le plan de protection de l'entreprise doit assurer le respect des directives ci-dessous. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune d'elles. L'employeur et les responsables d'établissement sont chargés de sélectionner et de mettre en œuvre ces mesures. En voici les règles de base.

- 1.** Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Éviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.
- 2.** L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
- 3.** Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 2 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 2 mètres, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
- 4.** Les surfaces et les objets sont nettoyés à un rythme régulier et de manière adéquate après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes entrent en contact avec eux.
- 5.** Les personnes vulnérables bénéficient d'une protection adéquate.
- 6.** Les personnes malades sont renvoyées chez elles et suivent les consignes d'(auto-)isolement de l'OFSP.
- 7.** Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
- 8.** Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.
- 9.** Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
- 10.** Les coordonnées des clients sont saisies.

Ce plan complet est désormais disponible sur les sites internet des associations concernées. HotellerieSuisse et GastroSuisse mettent également à disposition des plans de protection pour les domaines classiques de l'hôtel (réception, lobby, chambres d'hôtel). Il en va de même pour les établissements qui souhaitent rouvrir leur spa et leur piscine. Les traductions en français et en italien de ces deux plans de traduction sont désormais disponibles. La Confédération prendra connaissance du plan de protection le 8 mai 2020. (htr/aca)

[hotelleriesuisse.ch \(https://www.hotelleriesuisse.ch/fr/association/actualites/news-detail/news-schutzkonzept\)](https://www.hotelleriesuisse.ch/fr/association/actualites/news-detail/news-schutzkonzept)

Publiziert am Mittwoch, 06. Mai 2020