



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

Covid-19 - Bonnes pratiques HORECA

Ce document a été produit sur base du projet de la Task Force BCP-ERMG, avec la coopération du Dr. Karel Vandamme en tant qu'expert, et a été concerté avec les partenaires sociaux de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière et avec le GEES, sur base de la situation connue en date du 30 mai 2020.

1. INTRODUCTION.

Ce document "Bonnes pratiques dans le secteur de l'Horeca" énumère un certain nombre de mesures générales de prévention contre la propagation du virus Covid-19. Le champ d'application comprend tous les établissements qui servent des boissons, servent des repas ou fournissent un hébergement (chambre ou terrain) payant et qui disposent des autorisations ou des agréments nécessaires pour ce faire (fédéral, régional).

Le document est basé sur la communication de la Commission européenne "COVID-19 : Orientations de l'UE concernant la reprise progressive des services touristiques et les protocoles sanitaires dans les établissements hôteliers" (C-2020/3251 final), sur le projet de protocole préparé par les fédérations patronales agréées de la Commission paritaire 302 : Horeca Vlaanderen, Horeca Bruxelles, la Fédération HoReCa Wallonie et Comeos et sur un certain nombre d'autres documents auxquels ERMG a eu accès.

Ce document doit être lu conjointement avec le guide générique du SPF ETC Set avec l'avis du Conseil supérieur des indépendants et des PME sur les contacts avec les clients.

Ce document est la ligne directrice pour l'élaboration ultérieure de protocoles pour les différentes composantes du secteur de l'Horeca.

Pour la mise en oeuvre de ces bonnes pratiques, exploitez au maximum la concertation sociale dans votre entreprise. Une concertation régulière sur les mesures (à prendre) avec le Conseil d'entreprise, le Comité pour la prévention et la protection au travail, la délégation syndicale et les travailleurs eux-mêmes (via la participation directe), selon leurs pouvoirs respectifs : cela permettra de renforcer le soutien et le suivi des mesures. Demandez l'avis des organes de concertation avant la reprise des activités.

Donnez des instructions claires à vos travailleurs et assurez la formation et la communication nécessaires. Informez vos travailleurs des raisons pour lesquelles il est nécessaire de travailler en toute sécurité. Veillez à ce qu'ils disposent d'informations accessibles, d'instructions claires et d'une



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

formation appropriée sur les mesures à prendre et vérifiez que ces informations et instructions sont bien comprises et suivies. Répétez les instructions régulièrement. Il est fortement recommandé d'organiser un test avec tous les travailleurs concernés avant de redémarrer.