



**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.

5. FOURNISSEURS.

Avant de redémarrer, assurez-vous du nettoyage complet des matériaux et des zones utilisées pour les livraisons.

Fournissez à tous vos fournisseurs les mesures de prévention et les accords COVID-19 d'application dans votre établissement. Prévoyez également l'affichage et la signalisation nécessaires dans les zones de livraison.

Le fournisseur respecte strictement les mesures de prévention et les instructions de travail COVID-19 qui s'appliquent à l'établissement en question.

Faites tout votre possible pour respecter la distance physique de 1,5 mètre. Par exemple, travailler avec des marques au sol pour organiser la circulation (des lieux d'attente et de parcours tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement).

Si cela s'avère impossible pour les contacts entre travailleurs et fournisseurs, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que des masques de protection, des écrans plexi ou d'autres barrières physiques.

Autorisez un maximum d'un fournisseur à la fois.

Concluez des accords sur les horaires de livraison et d'enlèvement. Pour ces derniers, de préférence en dehors des heures d'ouverture et même plus tôt le matin (à partir de 4 ou 5 heures). Pour autant que les autorités locales l'autorisent.

Prévoyez les conditions sanitaires nécessaires pour les fournisseurs. Prévoyez des moyens pour se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains) et pour les sécher (serviettes ou rouleau en papier, pas de serviettes en tissu, ni de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter. Prévoyez du gel pour les mains dans les endroits où le lavage des mains n'est pas possible. Placez également un gel pour les mains ou un désinfectant à chaque entrée et sortie.
mai

L'utilisation des installations sanitaires par les fournisseurs est autorisée.

Concluez des accords sur l'utilisation des installations sanitaires par le fournisseur. Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle dans les installations sanitaires de l'entreprise. Prévoyez également le nettoyage et la désinfection des installations sanitaires.



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

L'entrepreneur Horeca et ses travailleurs veillent à ce que le fournisseur puisse effectuer son travail dans des conditions sûres. S'il existe une entrée séparée pour la livraison ou l'enlèvement, l'établissement veillera à ce que seuls les travailleurs du fournisseur soient autorisés dans cette zone pendant la livraison ou l'enlèvement. Si la livraison ou le retrait doit se faire par le biais de la salle de consommation, un accord au préalable doit être conclu (en tout cas en dehors des heures d'ouverture) afin que les règles concernant la distanciation sociale puissent être respectées. S'il n'y a pas de zone de livraison ou de collecte, la livraison ou la collecte aura lieu à la porte de l'établissement. Les retours, les vidanges, etc. seront alors préparés à la porte.

En ce qui concerne la livraison du linge :

demandez à l'entreprise qui gère les livraisons de linge de couvrir le linge propre afin d'éviter tout contact

- proposez deux jours de livraison distincts. L'un pour renvoyer le linge sale, et le lendemain pour recevoir le linge propre.

De préférence, il faut signer les bons de livraison en les scannant a posteriori. En tous cas, lors de la signature des bons de livraison, assurez-vous que les règles de distanciation sociale soient respectées. Le document est signé par le restaurateur avec son propre stylo.

Si un PDA (c'est-à-dire un assistant numérique personnel) est utilisé pour signer le bon de livraison, le PDA et le stylo utilisé doivent être décontaminés après la signature.

Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Lorsque vous utilisez un terminal de paiement, celui-ci doit être désinfecté avant et après utilisation. Ou prévoyez un système avec du gel pour les mains et des cotons tige pour les fournisseurs.

Lavez-vous et désinfectez vos mains après la livraison / le paiement.

Les visites commerciales (B2B) sont possibles si toutes les mesures préventives peuvent être respectées et ont lieu en dehors des heures d'ouverture de l'établissement.

Les entretiens sur les pompes, les machines à café et autres se font en dehors des heures d'ouverture de l'établissement si le travail ne peut se faire en sécurité pendant les heures d'ouverture. Le technicien porte un masque de protection et se lave ou se désinfecte les mains à l'arrivée et avant le départ dans les locaux du client. Le technicien utilise son propre matériel (ordinateur, tablette, téléphone, stylo à bille, divers outils pour l'intervention). Les matériaux et les surfaces touchés lors de l'intervention sont ensuite désinfectés.

Prévoyez dans un plan d'action la manière d'aborder la problématique des fournisseurs contaminés.

- Le restaurateur n'est pas autorisé à laisser fournir ses biens ou services aux fournisseurs présentant des problèmes de santé. Si les symptômes apparaissent pendant les heures de travail, le fournisseur sera immédiatement renvoyé chez lui.
- Demandez aux fournisseurs de vous informer s'ils tombent malades peu après la livraison. Définissez également dans le plan d'action ce qui doit être fait dans ce cas