



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
DE PARIS  
CFA MEDERIC

# Rapport du Covid-19 sur l'Hôtellerie - Restauration



# Covid-19

Depuis l'allocution du président Emmanuel Macron le 16 mars 2020 annonçant les mesures de confinement en France pour lutter contre cette crise sanitaire, le monde de l'hôtellerie-restauration a cessé de fonctionner, cette annonce obligeant la fermeture des ces établissements pendant cette durer sans date de reprise d'activités.

Les conséquences de cette date ont marqué le début d'une chute d'activité plus de 400 Millions de repas perdus par rapport à 2019 pour un chiffre d'affaire entre - 75% à - 80% représentant un total de 3,5 milliard d'euros en moins avec autant de nuitées annulées pour l'hôtellerie, pour diminuer la perte certain ce sont adaptés en utilisant le système de « Click and collect » afin de proposer un service de repas à emporter ou proposer également un service de livraison.

Ces système sont très utile pendant une période de confinement mais quand sera t-il pour l'après confinement avec la clientèle qui souhaitera retourner dans son bar ou restaurant préféré. C'est pour cela que plusieurs méthodes sont disponibles pour respecter les gestes barrières avec certaines suggestions ou obligations ordonnés par l'Etat.

Il est de votre responsabilité d'effectuer tous les aménagements nécessaires pour assurer la sécurités physique et sanitaire de vos salariés et collaborateurs ou encore celle de vos clients. Afin de de vous aider voici quelques solutions adaptées à plusieurs concepts pour respecter les mesures sanitaires.

## Côté collaborateurs

### Parcours collaborateur :

Le collaborateur arrive chaque jour avec sa tenue propre dans une pochette plastique pour éviter la contamination.

Quand il arrive, il se désinfecte les mains en entrant dans le bâtiment. Une fois arrivé au vestiaire il se change, rappelons que chaque collaborateur devra avoir son propre vestiaire fermé, il ne sera plus possible de les partager.

Il est envisageable de définir dans chaque casier une partie « propre » et une partie « tenue extérieur » à délimiter par un plexiglas ou une pochette plastique.

Avant de mettre sa tenue de travail, le collaborateur devra se laver les mains. Il devra également se les laver après. Par ailleurs, il faudra désinfecter les poignets de portes une fois terminé, ainsi que son téléphone et ses clés.

Pour faciliter la circulation, il faudra d'une part délimiter par zone d'1m les zones de changements, et il faudra mettre en place un circuit d'entrée et de sortie pour ne pas se croisée entre l'équipe entrante et l'équipe sortante.

Lors du déroulement du service, le collaborateur devra se désinfecter les mains dès qu'il sera en contact avec n'importe quelle surface susceptible d'être contaminée.

Lorsque le collaborateur a terminé son service. Comme pour l'arriver, il doit tout désinfecter, emprunter le chemin désigné comme sortie. Prendre toutes ses affaires pour rentrer chez soi avec.

### Vestiaires Collaborateurs :

- Mettez en place une circulation entrant et sortant (circulation à sens unique) permettant un flux de déplacement « marche en avant » pour l'ensemble des lieux : vestiaires, sanitaires, salle de pause, salle déjeuner...
- Limitez l'accès à une seule personne à la fois lorsque la pièce est petite et n'a qu'une porte. Des poteaux avec sangle ou tout autre dispositif équivalent (rubans...) peuvent être utilisés pour matérialiser les circuits. Dès lors qu'il n'est pas possible de respecter les mesures de

distanciation sociale (d'au moins d'1 m.) planifiez les prises de postes de façon à répartir les arrivées du personnel et évitez les regroupements de personnes notamment à la badgeuse.

- Organisez les changements d'équipes de telle façon qu'il n'y ait pas de contact physique entre elles : L'équipe entrante quitte le vestiaire par un circuit différent de celui de l'équipe sortante
- L'équipe sortante entre dans le vestiaire une fois que toutes les personnes de l'équipe qui arrive en sont sorties.
- En l'absence de séparation physique (ex : écran transparent), organisez le respect de la distance de sécurité d'au moins 1 m entre les salariés afin de leur laisser un espace suffisant pour se changer : Matérialisez au sol la distance d'au moins 1 m.
- Remplacez les bancs par des chaises pour éviter que les personnes ne s'assoient côte à côte – Si vous ne pouvez pas supprimer les bancs, installez une séparation physique pour éviter les contacts.
- Condamnez certains urinoirs si nécessaire .
- Pour l'habillage et le déshabillage, séparez les équipements propres des équipements sales. Identifier deux zones distinctes séparées d'au moins 1 m.
- Prévoyez des poubelles à pédale pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques.
- Établissez un plan de nettoyage/désinfection périodique (2 fois minimum par jour et à chaque changement de poste ou de reprise de pause) : poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, bancs, chaises...
- Mettez à disposition du gel hydroalcoolique ou des lingettes pour le lavage des mains, le nettoyage des poignées de porte, interrupteurs...
- Rappelez la nécessité de se laver les mains avant la mise des équipements tels que gants et masques et après leur retrait .
- Aérez les locaux plusieurs fois par jour. Ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez les recyclages d'air lorsque c'est possible. Si il n'y a pas de fenêtre, privilégiez Pürepath Space une bombe pour désinfecter l'air.

## **Linge et tenu professionnel :**

Vêtements professionnels : → Habillage/déshabillage :

Prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur. Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.

Prévoyez des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettez à disposition une sur-blouse à usage unique ou adaptez la fréquences de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.

Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements, nappes et serviettes sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la co-activité et à défaut respect des distances minimales.

## **Livraison :**

Si le Covid-19 se transmet essentiellement d'humain à humain, par l'intermédiaire des postillons et des expectorations, il peut aussi survivre plusieurs heures et plusieurs jours sur différentes surfaces. Il serait capable de survivre 4 heures sur du cuivre, 24 heures sur du carton et jusqu'à trois jours du plastique ou de l'acier. C'est pourquoi certaines précautions doivent être prises si vous recevez des livraisons.

les livreurs doivent prévenir les destinataires de leur arrivée. Ils doivent ensuite déposer le colis sur le pas de la porte et s'écarter immédiatement à un mètre au moins.

La signature du document doit être fait par tablette ou par tampon.

Il est conciliable d'ouvrir le colis sur le pas de la porte, à l'extérieur de l'entreprise, et de jeter immédiatement tous les emballages en carton ou en plastique.

## Espaces Fumeurs :

Matérialisez au sol la distanciation sociale requise dans les zones fumeur, affichez les consignes. Si nécessaire, dédiez une zone supplémentaire.

## Repas et Pauses :

- Matérialisez des files d'attente avec un marquage au sol de la distanciation sociale d'au moins 1 m.
- Assurez une disposition des aliments espacée sur le présentoir afin d'éviter de mettre accidentellement les mains sur d'autres consommables
- Supprimez les condiments communs (sel, poivre...), proposez des sachets individuels
- Fournissez des bouteilles d'eau individuelles avec marquage (nom) ou invitez chacun à venir avec sa gourde
- Retirez les éléments de mobilier non indispensables (décorations...).
- En l'absence de séparation physique, respectez les distances de sécurité d'au moins 1 m. entre salariés : Matérialisez sur les tables des salles de pauses et de restauration les places condamnées pas de face à face sauf s'il existe un écran de séparation de plus d'1 m. de haut, laissez les places disponibles en quinconce
- Pour les salles de pauses/restauration, adaptez le nombre de chaises pour permettre la mesure de distanciation sociale d'au moins 1 m.
- Établissez un planning pour limiter le nombre de personnes se regroupant dans les locaux sociaux ou en pause cigarette
- Nettoyez les lieux de pause et salles de repas après chaque passage de salariés

## Aide de l'Etat :

Dans le court terme, les charges sociales et fiscales, déjà en partie reportées entre mi-mars et mi-avril, seront totalement annulées entre mars et juin. Alors que les grands bailleurs ont déjà annulé les loyers de toutes les TPE-PME, une médiation sera lancée afin d'examiner le cas des établissements de plus grande taille. Surtout, le fonds de solidarité sera élargi à partir du 1er juin aux entreprises ayant jusqu'à 2 millions d'euros de chiffre d'affaires et 20 salariés (contre 1 million d'euros et 10 salariés actuellement) : le soutien pourra aller jusqu'à 10 000 €. De plus d'autre soutiens on était mis en place est son disponible sur le site de la GNI. Également une baisse de la TVA réduit à 5,5% au lieu de 10% qui permettra d'amortir les coûts.

## Formations du personnel :

Prévoir une formation des équipes en amont de la réouverture avec l'explication de tous les gestes barrières, pourquoi pas avec l'aide d'un intervenant. Possibilité de mettre en place un diaporama avec les mesures à prendre, à envoyer aux collaborateurs par mails.

Lors des briefings de début de service, dans les premiers temps, rappeler les gestes barrières à appliquer, puis plus tard, poser des questions dessus, et/ou ne pas oublier de l'évoquer.

## Horaires :

Afin d'éviter les contaminations et récupérer du chiffre d'affaire les entreprises pourront modifier les contrats de travail des employés de 39 heures aux 35 heures sans maintien de salaire entraîne une baisse entraînant de celui-ci, il y aura donc modification d'un élément essentiel du contrat de travail qui nécessite la signature d'un avenant (un délai de 15 jours doit être donné aux salariés concernés pour réflexion). Mais le salarié peut aussi choisir de refuser l'avenant. L'employeur peut alors décider soit de continuer le contrat aux conditions initiales, soit d'entamer une procédure de licenciement en respectant la procédure du code du travail. Dans ce dernier cas, le licenciement devra être justifié non pas simplement par le refus du salarié, mais par une cause réelle et sérieuse en lien avec la modification proposée à l'origine. Toutefois, si le passage de 39h aux 35h résulte des difficultés économiques de l'entreprise (baisse du volume d'affaires, baisse de la rentabilité...), le refus peut aboutir à un licenciement pour motif économique (sans réponse à cet avenant envoyé en L.R. avec A.R. sous 1 mois celui ci est considéré comme accepté).

Ces mesure son prise dans le but d'ajuster le temps de travail avec le flux du personnel afin qu'il ne ce soit le moins possible sur le même lieu de travaille au même moment.

## Côté clients

### Informé le client :

- Envoyer un e-mail aux clients, d'une part pour leurs dire qu'on va ouvrir qu'on serait content de les revoir, mais également pour les informer des changements au sein des établissements, des gestes barrières et attitudes à adopter dans l'établissement pour le bien de chacun. Pourquoi pas joindre les menus réduits.
- Faire de même sur les sites internet, en expliquant qu'il faut son masque et les gestes barrières, mettre au courant des nouveaux modes de réservations et des nouveaux menus.
- Sur les réseaux sociaux, informer la clientèle sur les changements qui ont eu lieu, rassurer la clientèle en postant des photos du « nouvel » établissement mis aux normes. Mettre au courant des différents types de réservations, et afficher le menu.  
Pourquoi pas mettre en place un jeu concours auquel participer avant l'ouverture du restaurant.

### Affichage :

Mettre en place des affiches de gestes barrières, de port de masque obligatoire, de désinfection des mains obligatoires etc, en place du côté collaborateurs (offices, vestiaires) comme du côté client (entrée du restaurant, voire en salle).

### Diversification de l'offres :

Nous avons pensé à développer notre réflexion autour de cet axe en proposant des plus.

- Par exemple la vente à emporter, qui pourrait marcher comme pour les livraisons à domicile. Avec une application, on commande ce que l'on veut et l'on met l'heure vers laquelle on voudrait venir le chercher, avec un paiement en ligne ou à la caisse du restaurant. Possibilité de mettre en place une carte de fidélité, avec quelque chose à gagner ou une réduction lorsque celle-ci est rempli.
- Ou encore faire de la livraison à domicile, avec les applications déjà connues telles que Deliveroo ou Ubereats.
- Pourquoi ne pas proposer des Masterclass avec des intervenants, ou l'on ferait déguster plus produits aux clients. Bien évidemment il y aurait des réservations avec un nombres limité de personnes, et l'on respecterait les gestes barrières.

### Jeux concours :

Organiser un jeu-concours est un excellent moyen pour fidéliser la clientèle, créer le bouche-à-oreille et attirer de nouveaux clients. Par exemple le lot à gagner à l'occasion du tirage au sort est un repas pour deux personnes ou gagner un kit de cuisine etc... Cela vous permettra de récolter de nouveaux emails pour votre base de clients.

### Horaires :

En continu : privilégier une à deux heures pendant la période creuse pour fermer le restaurant et ainsi permettre de le nettoyer correctement entre les deux principaux services.  
Mettre en place une réduction des heures du personnel. De plus avec les horaires des employer les horaire de service seront plus large.

## **Fidélisation client :**

Envoyer un e-mail de remerciement pour la confiance accordé aux clients.  
Mettre en place un suivit des clients qui ont mangé au restaurant. Sous forme de liste.

## **Types de réservations et fonctionnement :**

Les OTA habituelles, on réserve un jour une heure.  
Sur le site du restaurant, on réserve un jour, une heure, et pourquoi pas mettre en place la sélection de sa table.

Par téléphone, sur le même principe que sur le site.  
Sur de nouvelles applications, permettant de réserver directement sa table et dans certains cas de commander à l'avance.

## **Types de menus :**

Nous vous proposons plusieurs types de menus, à adapter en fonction du type de votre établissement.

- Le menu en ardoise, avec chevalet ou directement au mur, un classique des brasseries.
- Le menu plastifié, il sera alors nettoyé entre chaque client.
- Le menu par mail, à envoyer par mail à vos clients lors d'une réservation par exemple.
- Le menu QR Code, à afficher à l'entrée de votre restaurant. Ne pas oublier d'inviter le client à prendre le menu QR Code en le lui montrant.
- Le menu à usage unique : privilégié pour les restaurant gastronomique mais reste très facultatif.
- Le menu en projection. Nous avons pensé à une projection directement sur la table du client.
- La société Skullmapping, ainsi que Hololamp proposent des appareils permettant de projeter le menu, une version interactive est également disponible.
- Le menu sous forme de cube, chaque face détaillant le menu, le tout cloché pour éviter le plus possible le contact avec le client.
- Les menus en sur format tablette dans le but d'afficher les mets et boisson afin de l'utiliser comme support ou d'intermédiaire à la commande.

## **Mesures spécifiques :**

- Au niveau des objets trouvés, possibilité de les garder, mais il faudra mettre en place une procédure. Il faut prendre l'objet avec des gants, le désinfecter si possible, puis le mettre dans un sachet refermable, à la rigueur, l'étiqueter pour faciliter la reconnaissance. Enfin, il faut le disposer dans l'endroit objets trouvés. Jeter les gants et se désinfecter les mains.
- Pour les établissements disposant d'un ascenseur, prévoir des distances de sécurité de minimum 1mètre, désinfecter les touches avant et après le passage d'un client à l'intérieur.
- Les déchets servant à la désinfection et à la protection (gants, masques, etc) doivent être jetés dans un sac hermétique et gardés dans un locale minimum 24h avant d'être jetés à la poubelle.

## **En salle :**

Plus de découpe en salle et de technique de salle pour éviter toute contamination. De même que le nappage sera a éviter. Pour le plateau de fromage, possibilité de le montrer en salle pour que les clients voient, tout en laissant fermé, la découpe du fromage se fera par la cuisine qui aura également les fromages. Aucun plat à partager ne seront autorisés. Il faudra donc mettre en place tout à l'unité. Par exemple, des beurres individuels, mignardises et pré dessert dans des assiettes individuelles, faire de même pour tout ce qui est amuse bouches.

Au niveau des toilettes, prévoir de les nettoyer et de les désinfecter toutes les 30minutes, en n'oubliant pas de désinfecter tout ce qui est poignée de porte et loquet, ainsi que poignet du robinet. Si possible investir dans des robinets automatiques.

## **Quelques idées innovantes développées :**

**Hololampe :** La lampe AR projette les plats du menu en 3D pleine grandeur avec des détails réalistes et savoureux. Le client voit l'esthétique de la préparation et comprend les portions. Ce menu est interactif, mais il est tout à fait possible de n'utiliser la projection seulement comme support pour le menu. L'intérêt de ce dispositif est qu'il est portable, petit et facile à transporter.

**Skullmapping :** Dans le même esprit que Hololampe, skullmapping est une société qui est dans l'artistique visuel, ils proposent des projections animés et interactives, il possible de créer un menu à partir de ce concept, comme l'a fait le restaurant « Le petit Chef ».

**Cocktail à emporter :** Les cocktails à emporter arrivent à la maison déjà travaillés et sous vide. les boissons sont préparées dans le local, emballées et passées dans la machine sous vide, ainsi que la glace et les décorations.

**PureSpace :** Est un stérilisateur de désinfection par brumisation. 99.97% des bactéries seront éliminées après 30 minutes de fonctionnement. Il suffit de placer l'appareil dans la pièce souhaitant être désinfectée pour purifier l'air.

**Purepath :** Est un moyen de désinfection antivirus et antibactérien automatisé tout en un : un écran intelligent avec mesure de la température laser, une station de désinfection du corps et des mains. Idéale pour les structures recevant du public.

## **Conclusion :**

Malgré une crise sanitaire, le monde de l'hôtellerie restauration à su s'adapter en conséquence. Cette situation a permis d'innover en créant une nouvelle façon de recevoir avec des idées innovantes.

De plus les gestes sanitaires n'empêcherons pas de maintenir une qualité de service et de véhiculer une expérience tout aussi exceptionnelle.

# Annexes



## Solution par concept de Restauration

### « BRASSERIE »

#### L'Environnement de l'entreprise

##### Matériel :

- Essuie tout Thermomètre, masques gants
- Ardoise, menus à chevalet
- Gel hydroalcoolique, gel en libre service, masques à disposition
- Porte battante avec la porte ouverture mains libre masques à disposition
- Matériel de service type limonadier linceaux etc. Chacun le sien, sans possibilité de prêt
- Portes d'office à ouverture automatique ou battantes pour faciliter l'ouverture

##### Mobiliers :

- Pas de climatisation
- Pas de sèche main
- Pas de ventilateur

##### Matériel de service :

- Pain à la pince et à l'assiette

##### Carcasse :

- Pas de nappes
- Serviettes en papier
- Distance de 1 m, moitié de capacité habituelle

##### Geste de service :

- Service au plateau boissons
- Service à l'assiette

#### Parcours clients et installation de matériel :

Avant chaque, service le serveur se désinfecte les mains.

- Mise en place d'une porte ouverture mains libre
- Accueil du client à l'entrée de l'établissement avec gel désinfectant à l'entrée.
- Accompagner le client en respectant les distances de sécurité

- Mise en place d'un menu plastifié lavable, ardoise murale ou à la voix avec une distance de sécurité
- Prise de commande sur une borne désinfectée après chaque utilisation ou utilisation d'un stylet individuel qui sera désinfecté
- Service des mets et boissons après chaque désinfection des mains
- Mise en place de sucre individuel
- Encaissement par une seule personne pour tout le restaurant avec désinfection du TPE entre chaque client

Après chaque service tout ce qui a été en contact avec le client ou un employé devra être désinfecté.

## « BISTROT »

### L'Environnement de l'entreprise

#### Matériels :

- Essuie tout Thermomètre, masques, gants
- Menu : QR Code ou Mail, set de tables
- Gel hydroalcoolique distributeur Gel en libre service, et masques à dispositions
- Porte battante avec ouverture mains libre
- Matériel de service type limonadier liteaux etc chacun le sien sans possibilité de prêt

#### Mobilier :

- Pas de climatisation
- Pas de sèche main
- Pas de ventilateur

#### Matériel de service :

- Pain : service assiette ou corbeilles inox

#### Carcasse :

- Pas de nappes, serviettes en papier recyclé, distance de 1 m moitié de capacité habituelle Plexiglas entre chaque table ou enlever 1 table sur 2

#### Geste de service :

- Service au plateau boissons
- Service à l'assiette

### Parcours clients et installation de matériel :

Avant chaque service le serveur se désinfecte les mains.

- Mise en place d'un porte la porte a ouverture main libre.
- Accueil du client a l'entrée de l'établissement avec gel désinfectant à l'entrée.
- Accompagner le client en respectant les distances de sécurité
- Mise en place d'un menu plastifié lavable, ardoise murale ou à la voix avec une distance de sécurité et QR code
- Prise de commande sur une borne désinfectée après chaque utilisation ou utilisation d'un stylet individuel qui sera désinfecté
- Service des mets et boissons après chaque désinfection des mains
- Mise en place de sucre individuel

- Encaissement par une seule personne pour tout le restaurant avec désinfection du TPE entre chaque client pour éviter les transferts de main à main entre le personnel.

Après chaque service tout ce qui a été en contact avec le client ou un employé devra être désinfecté.

De plus :

- Pas de clients installés au comptoir
- Mise en place d'une vitre de protection l'a où l'on encaisse, avec une ouverture pour faire passer l'argent, et un panier pour déposer l'argent et ne pas avoir de contact.

## « BAR »

### L'Environnement de l'entreprise

Matériels :

- Distributeur à papiers jetables ou serviettes usages uniques, Thermomètre, masques gants jetables
- Gel hydroalcoolique en distributeur Poignet de porte à ouverture sans mains
- Masques à disposition etc

Mobiliers :

- Pas de climatisation
- Pas de sèche main
- Pas de ventilateur

Matériel de service :

- Plateaux

Carcasse :

- Serviettes jetables, distance de 1.5m moitié de capacité habituelle

Geste de service :

- Service au plateau des boissons

### Parcours clients et installation de matériel :

Avant chaque service le serveur se désinfecte les mains

- Mise en place d'une porte à l'ouverture sans main
- Accueil du client à l'entrée de l'établissement avec gel désinfectant à l'entrée.
- Accompagner le client en respectant les distances de sécurité
- Mise en place d'un menu plastifié lavable et QR code
- Prise de commande sur une borne désinfectée après chaque utilisation ou utilisation d'un stylet individuel
- Service des mets et boissons après chaque désinfection des mains
- Encaissement par une seule personne pour tout le restaurant avec désinfection du TPE entre chaque clients pour éviter les transferts de main à main entre le personnel.

Après chaque service tout ce qui a été en contact avec le client ou un employé devra être désinfecté.

De plus :

- Privilégier les places assises
- Plexiglas verticale au bar, un personne sur deux possible au bar avec un barman attiré
- Pourquoi ne pas proposer des cocktails à emporter
- Pas de choses à partager

## « GASTRONOMIQUE »

### L'Environnement de l'entreprise

Matériels :

- Distributeur à papiers jetables ou serviettes usages uniques Thermomètre, masques, gants
- Gel hydroalcoolique en distributeur + crème hydratante pousse porte avec le pied
- Masques à disposition etc
- Menu en QR code à l'arrivée pour la clientèle de passage, Si réservation : envoi par mail, menu à usage unique (facultatif), Hologramme (skullmapping) ou encore cube avec menu sur chaque face ou support, avec le menu écrit dessus pour être plus facile à désinfecter de plus il sera clocher.

Mobiliers :

- Pas de climatisation
- Pas de sèche main
- Pas de ventilateur

Matériels de service :

- Assiette de présentation facultatif
- Grand plateaux
- Service du pains à l'assiette ou avec pince
- Chacun son matériel de service individuel

Carcasse :

- Nappes (facultatif) Serviettes coton
- Distance de 1.5m, moitié de capacité habituelle

Gestes de service :

- Service au plateau boissons
- Service aux plateaux pour les plats
- Présentation du fromage ou dessert au guéridon sous verre

### Parcours clients et installation de matériel :

Avant chaque service le serveur se désinfecte les mains.

- Voiturier : Sors, ouvre la portière, prends les clés, installe une housse de protection, gare la voiture, rend les clé désinfectées
- L'hôtesse ouvre la porte

- Mise à disposition du distributeur gel à l'entrée à côté de la porte ainsi que crème de soin
- Hôtesse : retire le manteau ou demande au client de retirer et de le mettre sur un portant, si parapluie sac en plastique ou cassier, apporter le tout au vestiaire et les guider en respectant la distance de sécurité
- Mise en place d'un menu en fonction de l'établissement (choix dans la rubrique matériel)
- Prise de commande sur une borne désinfectée après chaque utilisation où utilisation d'un stylet individuel
- Service des mets et boissons après chaque désinfection des mains
- Mise en place de sucre individuel
- Encaissement par une seule personne pour tout le restaurant avec désinfection du TPE entre chaque clients pour éviter les transferts de main à main entre le personnel.

Après chaque service tout ce qui a été en contact avec le client ou un employé devra être désinfecté.

Vestiaire :












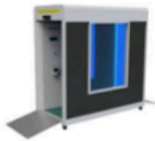
-----

### Matériels pour commandes à emporter ou livraisons












Matériels	Nom	Coût unitaire HT
	Pot en carton	0.20€
	Couvercle pour pot en carton	0.07€
	Fourchette en bois	0.06€
	Couteau en bois	0.06€
	Cuillère en bois	0.06€
	Sac en papier	0.40€
	Gobelet en carton	0.08€
	Sachet pour cocktail à emporter en plastique	0.06€

## Matériels de protections

Matériels et produits de sécurité	Nom	Coût unitaire HT
	Visière anti-postillons protection du visage	6.20€
	Lunettes de protection	6.50€
	Masque de protection jetable	0.75€
	Masque de protection lavable 10 fois	2.95€
	Masque personnalisé lavable	Environ 2.20€
	Thermomètre infrarouge sans contact	89.34€
	Gant latex usage unique	0.090€
	Gant vinyle usage unique	0.065€
	Ecran protection pare-haleine hygiaphone perfore larg. 100 x haut. 66 cm	101€
	Gel désinfectant hydroalcoolique wyritol 5 litres	49.99€
	Gel désinfectant hydroalcoolique pour les mains 1 litre	11.66€

	Lingette nettoyante et désinfectants mains et toutes surfaces	8.99€
	Mains crème mains bactéricide	71.65€
	House vêtement (Pour vestiaire client)	0.14€
	House protection jetable pour siège (Pour voiturier)	0.29€
	Protection levier de vitesse (Pour voiturier)	0.03€
	Couvre volant (Pour voiturier)	0.51€
	Tapis de sol jetable en papier (Pour voiturier)	0.20€
	Sac parapluie plastique (Protège poigner)	0.10€
	Rideau à lanière plastique (Séparation vestiaire client et vestiaire personnelle)	99€ le m <sup>2</sup>
	PürePath Space Stérilisateur et désinfection par brumisation	1 199€
	PürePath LITE Machine à désinfection, anti virale Faible passage	11 999€
	PürePath Machine à désinfection, anti virale Grande capacité	13 999€

## Affichages et matériels de précaution

Matériels, affichages	Nom	Coût unitaire HT
	Distributeur de savon 1L	9.77€
	Distributeur de savon automatique	75,00€
	Présentoir pour flacon gel hydroalcoolique	79.99€
	Leader équipement Distributeur main libre gel hydroalcoolique	259€
	Adhésif pour sol rond bleu foncé 300mm gardez vos distances	29.00€
	Cadre "gestes barrières" format a2	54€
	Bande de confidentialité 1m	5.49€
	Panneau « visière de protection obligatoire	13.90€
	Poubelle à pédale	115€
 	Ouverture de portes mains libres	8.95€

## Propositions de menus

Matériels	Nom	Coût unitaire HT
	DLP Projector	78.31€
	QR Code	Abonnement de 0 à 800/an
	Menu plastifié	Environ 6€
	Menu à usage unique	Prix très variable
	Tablette tactile	Environ 150€
	Ardoise Murale	21.80€
	Chevalet en ardoise	115€
	Cube de marbre Sur lequel est collé le menu proposé sur chaque face. Recouvert d'une cloche en verre	Environ 200€
	Cloche en verre Qui recouvre le cube de marbre	35€

# « Sources »

G.N.I

L'Express

Impôt.gouv

Huissier de Charte

Ministère du travail

Figaro

Blog

Artiseo

Le Parisien  
Service publique

