

THEATRE ST GERVAIS GENEVE

Valable au 19 avril 2021
CAFE RESTAURANT LA REPLIQUE

PLAN DE PROTECTION SPECIFIQUE (CONTRE COVID-19)/5

Le présent plan de protection est valable jusqu'à révocation ou jusqu'à publication d'une nouvelle version.

Principes généraux

Le plan de protection spécifique du restaurant la réplique se base sur les éléments suivants :

- Plan de protection spécifique du théâtre Saint-Gervais
- Ordonnance fédérale du 14/04/2021 sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID- 319 en situation
- Arrêté cantonal du 16/04/2021 relatif aux mesures destinées à lutter contre l'épidémie COVID - 19 dans le canton de Genève

A compter du 19 avril 2021, le restaurant est ouvert au public pour :

- La vente à l'emportée
- La consommation exclusivement assise, sur la terrasse

Principes spécifiques

Mesures d'hygiènes

Hygiène des mains

Toute personne entrant dans le bâtiment est tenue de soigneusement et régulièrement se laver et/ou se désinfecter les mains.

De la solution hydro-alcoolique est mise à disposition en quantité suffisante.

Au sein de l'établissement, le personnel se lave régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant leur arrivée ainsi qu'avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.

Il est également demandé aux collaborateurs de se laver et se désinfecter les mains avant les tâches suivantes : dressage des tables, manipulations de la vaisselle propre et des serviettes, polissage des couverts.

Nettoyage et désinfection des surfaces et objets

Les locaux sont nettoyés régulièrement. Les poubelles sont vidées régulièrement et les vêtements de travail sont changés et lavés fréquemment.

Les points de contact : surface, poignée de porte, battant de porte, rampe d'escalier, armature, tableau de commande (machines, caisses), interrupteur d'éclairage, objets et machines fréquemment touchés par plusieurs personnes sont nettoyés avec un produit de nettoyage usuel ou désinfectés quotidiennement.

Dans l'établissement, les portes sont maintenues ouvertes autant que possible afin de réduire le contact avec les surfaces points.

Il est demandé aux collaborateurs d'aérer plusieurs fois par jour l'établissement.

Du désinfectant, ainsi que du matériel de nettoyage est mis à disposition dans différents espaces du restaurant.

Distanciation sociale et mesures de protection

Le restaurant-bar ferme ses portes à 23h et ouvre au plus tôt à 6h du matin.

Les clients, les collaborateurs et les autres personnes, gardent une distance de 1,5 mètre entre eux.

Dans cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 mètres, les personnes doivent être exposés le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

Le personnel en salle et en cuisine porte un masque qui est changé toutes les quatre heures.

Les tables ne peuvent regrouper plus de quatre personnes, exception faite des familles avec enfants.

Les groupes sont séparés de 1,5 mètre, en l'absence de séparation. La disposition des tables à l'extérieur du restaurant tient compte de cet élément : 1.5 mètre à l'avant et sur les côtés des tables (d'épaule à épaule) ainsi que de 1.5 mètre à l'arrière d'un bord de table à l'autre (de dos à dos).

Lors de ses déplacements dans l'établissement, les collaborateurs et les visiteurs se doivent de porter un masque. Des masques d'hygiène sont mis à disposition. Une fois assis le masque peut être retiré.

Lors de l'admission des visiteurs, tout contact physique est évité dans la mesure du possible. Une signalétique est mise en place ainsi qu'un marquage pour faciliter les flux des personnes dans les espaces étroits ou d'engorgement possible. Un système de guidage adapté est mis en place pour faire respecter les distances interpersonnelles et informer les clients des règles d'hygiène et de protection.

Les boissons ainsi que la restauration sont exclusivement consommés assis. Le service du midi est proposé en « self-service » (commande au comptoir puis auto-service), dans le respect des présentes mesures.

Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (ex : take away), ils doivent être informés des règles de distanciation par des affiches et des marquages de distance. Une distance est conservée conservée.

La carte du menu est proposée notamment via un QR code.

Personnes malades au poste de travail

En cas d'apparition des symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de respecter le confinement selon les consignes de l'OFSP.

Collecte des coordonnées personnelles (nom, prénom, courriel, numéro de téléphone)

Il est important d'informer les personnes présentes du point suivant :

- La possibilité d'une prise de contact par le service cantonal compétent et son autorité pour ordonner une quarantaine s'il y a eu des contacts avec des personnes atteintes de Covid.19.

Traçabilité-liste des noms

Nous appliquons la collecte des coordonnées (nom, prénom, lieu de domicile, numéro de table, numéro de téléphone) de chaque client (hors enfants accompagnés des parents).

Systeme de collecte des données

Afin de garantir la traçabilité de client, nous utilisons des outils de récolte des données complémentaires, il s'agit du système COGA et de Social Pass. Un formulaire est également proposé.

Par ces systèmes de collecte de données, le restaurant est en mesure de transmettre les coordonnées des contacts étroits jusqu'à 14 jours après leur venue avec indication de l'heure d'arrivée et de départ de chaque client.

Management

L'établissement met à disposition des articles d'hygiène (masque de protection, gants), du savon, du désinfectant, des essuie-mains à usage unique et des produits de nettoyage en quantité suffisante. Le stock est vérifié et renouvelé régulièrement.

Des pauses plus fréquentes sont instaurées pour les collaborateurs travaillant avec des masques d'hygiène.

Informations

L'établissement a informé les collaborateurs sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise.

Le personnel a été formé à l'utilisation des équipements de protection individuel.

Les mesures de protection selon les consignes de l'OFSP sont affichées dans l'entrée. La clientèle est informée des mesures de protection.

Pour l'exploitation du Théâtre Saint-Gervais, un autre plan de protection spécifique existe.

Ce document est à disposition du personnel et des visiteurs à la réception et sur Sharepoint.

Ce document est amené à être complété et corrigé selon les directives sanitaires et ordonnances en vigueur.

19/04/2021 AB