

2.

EN AMONT DE VOTRE ÉVÉNEMENT



GROUPE BUTARD
— PARIS —

AMONT

EN AMONT DE L'ÉVÈNEMENT

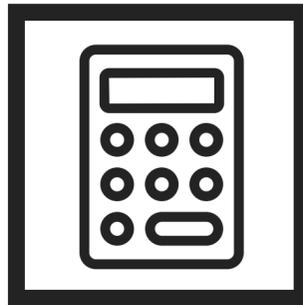
Avant votre événement, nos équipes commerciales vérifieront différents points :



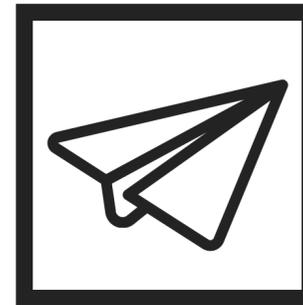
Vérifier la conformité et l'adaptabilité du lieu de réception.



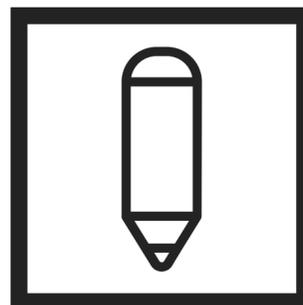
Vérifier la disponibilité du listing des invités et du personnel en cas de besoin lié au Covid19



Vérifier la capacité d'accueil du lieu.
([*En savoir plus*](#))



Ecrire et diffuser le planning d'intervention des prestataires.



Etablissement du Plan d'implantation
([*En savoir plus*](#))



Ecrire et diffuser les règles particulières à la réception et prévoir le matériel nécessaire.

3.

LA LIVRAISON DE VOTRE ÉVÉNEMENT



GROUPE BUTARD
PARIS

1,2,3... LIVRÉ !

Afin de renforcer la sécurité sanitaire lors des livraisons de marchandises, nous avons établi les règles suivantes :



Nos entrepôts

[Plus d'informations](#)



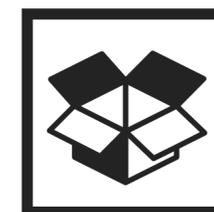
Le Nettoyage

[Plus d'informations](#)



L'Utilisation des camions

[Plus d'informations](#)



Le Chauffeur-Livreur

[Plus d'informations](#)



La sélection de nos partenaires

[Plus d'informations](#)

LA LIVRAISON

L'accès du personnel de l'entrepôt (chauffeurs, livreurs, opérateurs entrepôts, lingerie, stocks) se fait de façon réglementée. Nous avons mis au point une signalétique dans l'ensemble de nos bureaux/entrepôts afin de limiter les interactions entre les salariés et optimiser les flux de passage.

Nous incitons également le personnel à préférer le téléphone pour joindre les collaborateurs et respecter les sens de circulation établis.

Le port de masque et gants est obligatoire pour le personnel en contact avec du personnel extérieur lors de la réception de marchandises sur site ou lors des chargements/déchargement en livraison (3/jour/p.)

Des poubelles à ouverture non manuelle et à couvercle ont été positionnées dans l'entrepôt pour éliminer les masques/EPI souillés.

Afin de continuer à assurer les livraisons réalisées par nos partenaires transporteurs, nous vérifions que ceux-ci respectent l'ensemble des normes sanitaires fixées par l'Etat.

Pour ce qui est de la livraison de nos bouteilles de vin Chateau Réal Martin, nous limitons au maximum le contact avec le produit afin de réduire le risque de contamination de votre colis. Nous faisons également attention à ce que nos partenaires transporteurs traitent le paquet dans les mêmes conditions que nous.

Avant chaque utilisation d'un équipement commun (transpalette, fenwick etc...), les salariés doivent procéder à la désinfection des points de contact de ces appareils.

Le nettoyage des mains est renforcé à 1 fois /h et doit être réalisé au niveau des lave-mains ou avec une solution hydro-alcoolique.

Nous avons également affiché dans l'ensemble de nos bâtiments des affiches afin de rappeler au personnel les bons gestes à adopter.

Du fait de l'exposition aux personnes extérieures, un « **kit hygiène** » est mis à disposition dans les cabines des camions : flacon de gel hydroalcoolique, masque et gants de rechange, et un sac à déchets pour éliminer les masques/gants souillés pendant la tournée.

Dans la mesure du possible, **chaque chauffeur se verra attribué un camion** par le responsable logistique. Cependant, si le véhicule est partagé, un nettoyage de la cabine des camions est obligatoirement réalisé par le chauffeur qui va l'utiliser.

Il s'agit de réaliser la désinfection à l'aide de lingettes désinfectantes ou de spray MEDIPROP SR des éléments suivants : volant, rétroviseur, commandes tableau de bord/froid, levier de vitesse, rétroviseur, les clés et l'intérieur du véhicule ainsi que la commande manuelle du hayon (descente/montée hayon).

Afin de respecter l'ensemble des nouvelles normes, nos chauffeurs - livreurs seront formés. Ils disposeront de tout le matériel nécessaire pour désinfecter le camion plusieurs fois par jour et également pour nettoyer leurs mains et changer de masque.

Ils rangeront le camion de manière à ce que le dernier « élément » chargé soit le premier à être livré.

Ils pourront également être aidés par un officier sur l'événement pour décharger le camion si besoin.

4.

LE RÉFÉRENT



GROUPE BUTARD
PARIS

LE RÉFÉRENT

LE RÉFÉRENT SANITAIRE

En plus de l'équipe traditionnelle mise à disposition lors de l'événement, le « référent sanitaire » de chaque opération est le responsable maître d'hôtel de l'événement ou une personne prévue par le commercial en accord avec le client.

Il a été formé aux règles sanitaires applicables pendant la crise Covid19 et aux mesures à mettre en place sur les événements par le service qualité.

Le référent sanitaire a en charge de faire appliquer les règles sanitaires tout au long de l'événement en insistant sur les deux mesures principales durant toutes les phases de travail :

1. Nettoyage / désinfection des mains à la prise de poste et durant l'événement.
2. Port du masque obligatoire du personnel.

Il se verra également confier des tâches plus spécifiques nécessaires en période de crise sanitaire ([*En Savoir Plus*](#))



5.

PENDANT VOTRE ÉVÉNEMENT



GROUPE BUTARD
PARIS

PENDANT



LES DIFFÉRENTES SITUATIONS



1. Le Back Office

[Plus d'informations](#)



2. Les réceptions assises

[Plus d'informations](#)



3. Les réceptions debouts

[Plus d'informations](#)



4. L'accueil des convives

[Plus d'informations](#)

PENDANT

L'accès du personnel de l'entrepôt (chauffeurs, livreurs, opérateurs entrepôts, lingerie, stocks) se fait de façon réglementée. Nous avons mis au point une signalétique dans l'ensemble de nos bureaux/entrepôts afin de limiter les interactions entre les salariés et optimiser les flux de passage.

Nous incitons également le personnel à préférer le téléphone pour joindre les collaborateurs et respecter les sens de circulation établis.

Le port de masque et gants est obligatoire pour le personnel en contact avec du personnel extérieur lors de la réception de marchandises sur site ou lors des chargements/déchargement en livraison (3/jour/p.)

Des poubelles à ouverture non manuelle et à couvercle ont été positionnées dans l'entrepôt pour éliminer les masques/EPI souillés.

L'offre proposée correspond aux menus mis en place pour les réceptions « post-covid 19 », c'est-à-dire, qu'aucune animation et aucun plat à partager n'est temporairement proposé sur l'ensemble des marques. De plus, toutes les pièces cocktails sont équipées d'un moyen de préhension (pics, cuillères, contenants etc.).

Les réceptions assises :

- Tables sélectionnées pour respecter les gestes barrières (1m entre chaque convive et en face à face) et espacées d'au moins 1m pour permettre la circulation entre elles.
- Chaque table est servie par un maître d'hôtel unique (mets et boissons) ; un maître d'hôtel peut être en charge de plusieurs tables.

Les fréquences de nettoyage des sanitaires seront renforcées lors des réceptions et le convive sera invité à se nettoyer les mains avant et après utilisation des sanitaires de façon à limiter les risques de propagation dans ce local spécifique.

Les buffets et postes de consommation seront nettoyés par le personnel en charge lors des phases de pause de l'événement (désinfection du buffet à l'aide du spray désinfectant PRODENE SR).

Le matériel aidant à la préhension des denrées sera désinfecté avant utilisation.

L'accueil des convives

- Le personnel d'accueil s'assure que l'affichage d'information covid19 est présent et lisible (affichettes : gestes barrières, prise en charge des personnes symptomatiques, lavage/désinfection des mains).
- Le personnel d'accueil est équipé d'un masque de protection et ne manipule pas les documents présentés par les convives. Il demande au convive qui se présente de « déposer » son invitation sur la table d'accueil pour procéder à la vérification du nom et de la validité du document. Si un contrôle de la pièce d'identité est nécessaire, procéder de la même façon, par lecture à distance sans manipulation du document personnel.
- Le personnel d'accueil oriente ensuite le convive vers le point de désinfection des mains si cela n'a pas déjà été opéré dès leur arrivée.

Le vestiaire

- Le personnel en charge du vestiaire devra mettre sous plastique les tenues/équipements déposés grâce à une emballeuse de comptoir. Le convive devra être informé que son linge pourra être plié.

Le service voiturier est temporairement indisponible. Une personne pourra être mise en place pour guider le convive vers une place de stationnement mais le personnel n'est pas autorisé à entrer dans le véhicule personnel d'un convive.

PENDANT

L'ensemble du personnel ne peut travailler avec sa tenue civile, il dispose d'une zone de change (mobile ou fixe) pour mettre sa tenue de travail.

Le référent sanitaire est identifié grâce à un **badge « référent covid »** porté sur sa veste de service. Il donne les **consignes** sur le port des EPI et indique les zones de change et de circulation au personnel lors de leur arrivée.

Le référent sanitaire organise les briefings de manière à respecter les gestes barrières et peut être amené à faire (ou à faire faire) plusieurs briefings si nécessaire.

Mesures pour le personnel en cuisine et aux offices (y compris la plonge) :

- Masque obligatoirement porté (en plus de la tenue habituelle : coiffe, veste/pantalon/chaussures professionnels ou surblouse pour les visiteurs).
- Lavage des mains et port de gants renouvelés régulièrement, à l'aide d'une solution/gel hydro-alcoolique et notamment après chaque opération salissante : manipulation des poubelles, des cartons, des caisses, sortie de la cuisine, après la pause, à chaque retour au poste et changement de gants entre produits salé/sucré.
- Respect le sens de circulation en cuisine (arrivée/départ des officiers) et dans les offices (espace de débarrassage et zone d'envoi) ; prévu entre le référent hygiène et le chef de cuisine sur place.
- Procéder à la désinfection du matériel avant utilisation de son matériel personnel à l'aide de lingettes désinfectantes ou du spray désinfectant.

Mesure pour le personnel en salle : port du masque obligatoire.

L'offre proposée correspond aux menus mis en place pour les réceptions « post-covid 19 », c'est-à-dire, qu'aucune animation et aucun plat à partager ne sont temporairement proposés sur l'ensemble des marques. De plus, toutes les pièces cocktails sont équipées d'un moyen de préhension (pics, cuillères, contenants, etc.).

Les réceptions debout :

- Chaque buffet est tenu par un maître d'hôtel unique qui assure le service à l'aide d'une pince et de gants jetables
- Signaler aux convives qu'il dispose de poubelles à ouverture non manuelle pour jeter les contenants vides dans la salle de réception (ou buffet de débarrassage)
- Lors des passages plateaux, les convives sont invités à se servir un par un

Les fréquences de nettoyage des sanitaires seront renforcées lors des réceptions et le convive sera invité à se nettoyer les mains avant et après utilisation des sanitaires de façon à limiter les risques de propagation dans ce local spécifique.

Les buffets et postes de consommation seront nettoyés par le personnel en charge lors des phases de pause de l'événement (désinfection du buffet à l'aide du spray désinfectant PRODENE SR).

Le matériel aidant à la préhension des denrées sera désinfecté avant utilisation.

6.

LES GESTES BARRIÈRES



GROUPE BUTARD
PARIS

LE GROUPE BUTARD PARIS S'ENGAGE

Notre groupe s'engage à respecter et faire respecter les gestes barrières sur l'ensemble de ses événements.

→ Les bons gestes face au coronavirus

Chers clients,

notre établissement & notre équipe s'engagent selon le protocole sanitaire en vigueur dans notre établissement à :

Dear guests, to protect one another, Management and staff are committed to the health protocol in force in our establishment.

Vigilants
ensemble !



Respecter le port obligatoire du masque
Respect the obligation of wearing a mask



Se laver les mains régulièrement
Wash their hands regularly



Nettoyer les tables à la fin de chaque service
Clean the tables after each use



Mettre à votre disposition du gel hydroalcoolique
Provide you with alcohol-based hand sanitizer



Assurer une distance d'1 m ou placer des écrans entre chaque table
Ensure a distance of a meter or place screens in between each table



Augmenter la fréquence du nettoyage des surfaces, ustensiles, locaux, équipements, supports...
Increase cleaning frequency of surfaces, local, equipment, supports...



Utiliser les produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités compétentes
Use cleaning and disinfectant products recommended by competent authorities



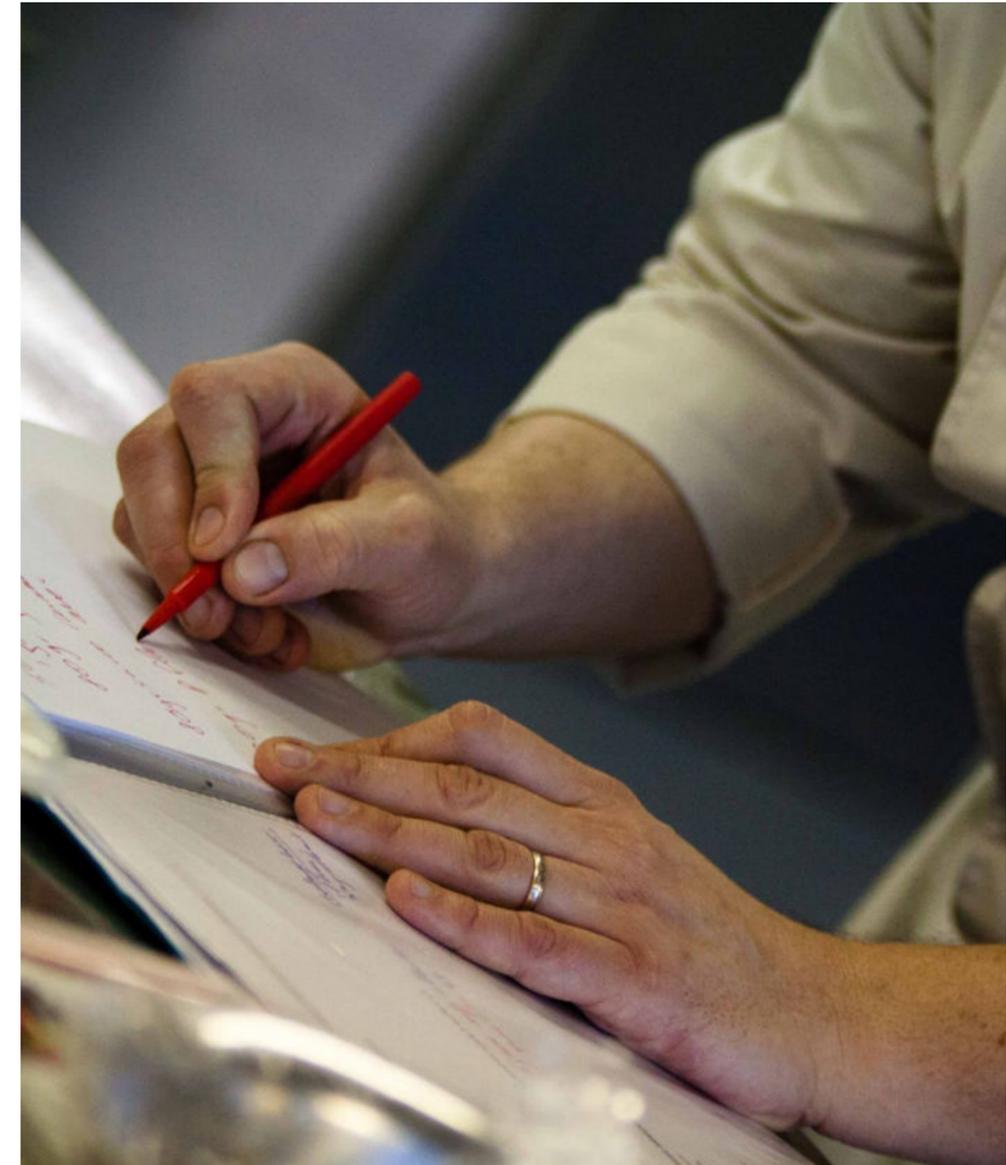
Eviter la manipulation des menus
Avoid manipulation of menus



MISE EN ADÉQUATION DE NOS SITES

SIGNALÉTIQUE

- Parcours de circulation en sens unique avec marquage au sol et signalétique aérienne adaptée.
- Marquage au sol dans les lieux d'attente pour garantir la distanciation physique.
- Affichage des gestes barrières et des bonnes pratiques.
- Communication par audio/video des rappels des gestes barrières.
- Signalisation accentuée des toilettes, caisses, entrées, sorties, points de distribution de gel alcoolique, points de restauration, etc. afin de réduire les temps d'attente et de déambulation.



MISE EN ADÉQUATION DE NOS SITES

UNE NOUVELLE GESTION DES CAPACITÉS, GARANTE DE DISTANCIATION PHYSIQUE

- Réagencement des salles de conférences et des zones d'attente/confort : aménagement respectant la distanciation physique.
- Définition et affichage de la jauge maximale pour chaque site/hall/salle*.
- Réduction lorsque nécessaire de l'effectif maximal au m² dans nos espaces d'accueil de foires/salons/expositions*.

*Selon les réglementations et protocoles applicables.



NOS LIEUX

LORS DES VISITES ET DES ÉVÉNEMENTS

- Affichage d'information covid19 (affichettes : gestes barrières, prise en charge des personnes symptomatiques, lavage/désinfection des mains).
- Port du masque obligatoire.
- Le personnel d'accueil est équipé d'un masque de protection et ne manipule pas les documents présentés par les convives. Il demande au convive qui se présente de « déposer » son invitation sur la table d'accueil pour procéder à la vérification du nom et de la validité du document. Si un contrôle de la pièce d'identité est nécessaire, procéder de la même façon, par lecture à distance sans manipulation du document personnel.
- Le personnel d'accueil oriente ensuite le convive vers le point de désinfection des mains si cela n'a pas déjà été opéré dès leur arrivée.

PROTOCOLE D'ACCUEIL



OPTIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Distanciation des bornes de check in : ajout de plexiglas sur les banques d'accueil .
- Mise à disposition d'un espace d'isolement : en cas de suspicion de symptômes pendant le montage, le démontage ou l'événement .
- Contrôle des températures à l'entrée .
- Prise de numéro de téléphone.
- Développement de dispositifs de captation et de diffusion d'événements online.
- Offres de captation et de streaming online des événements.

PROTOCOLE D'ACCUEIL

