

PLAN DE PROTECTION A APPLIQUER DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION POUR L'ANNEE ACADEMIQUE 2020 – 2021

Version v1 du 04.09.2020

Objet

Le présent document expose les solutions institutionnelles retenues pour le respect des mesures sanitaires prescrites aux niveaux fédéral et cantonal dans le cadre de la pandémie de COVID-19 dans les domaines de la restauration et du service traiteur.

Ce document complète les mesures de protection édictées par GastroSuisse et GastroVaud et auxquelles les restaurateurs sont soumis, notamment celles concernant l'hygiène des locaux et du personnel ainsi que de la manipulation des produits.

Les mesures inscrites dans ce document sont valables dès le 14 septembre 2020 et jusqu'à parution d'une nouvelle version de ce document ou annulation de ce dernier.

Restauration

Distribution de solutions

Des distributeurs de solution hydro-alcoolique pour la désinfection des mains sont installés aux points d'entrée des restaurants.

Aménagement :

Afin de garantir une distance d'au moins 1.5 m entre les personnes, la répartition des chaises et des tables est aménagée de manière à maximiser la distance entre les personnes assises.

Les restaurateurs mettent en place un système de QR code permettant de collecter des données à des fins d'identification des personnes.

Dans les lieux où la distance de 1.5m ne peut pas être garantie (free flow et couloirs entre les tables), le port du masque est obligatoire pour les personnes dès l'entrée dans les locaux de restauration jusqu'à ce qu'elles soient assises.

Les caisses sont munies de paroi de protection qui sont fournies par Unisep.

Préparation des plateaux

Les plateaux sont à préparer à l'avance par les restaurateurs.

Service de pain

Le service de pain est à effectuer par le personnel.

Buffet :

Les buffets de salades sont autorisés sous condition d'une désinfection avant et après le service et de la mise en place d'un flux bien indiqué.

Paielement

Le paiement par la campus card est fortement encouragé. Le personnel promeut son utilisation en informant de la possibilité de charger la carte aux bornes dédiées.

Service traiteur (*regarder sur ce qui s'est dit dans le protocole manifestation*)

Pauses café :

Les pauses café sont permises dans les locaux de l'UNIL, sous réserve qu'un membre du personnel de restauration soit présent pour servir les boissons et la petite restauration.

Une personne désignée par le responsable de l'évènement peut être chargée de servir les boissons et la nourriture. Elle doit s'engager par écrit auprès des restaurateurs à prendre cette responsabilité.

Apéritifs :

Les apéritifs ne sont pas permis dans les locaux ou couloirs de l'UNIL. Ils doivent se dérouler dans les locaux de restauration.

Un membre du personnel doit être dédié au service des boissons et de la nourriture.

Les clients doivent s'asseoir aux tables mises à disposition après avoir été servis.

Les tables « mange-debout » ne sont pas permises.

Automates et distributeurs de boissons

Les automates et tout autre distributeur de boissons et d'aliments appartenant aux restaurateurs peuvent rester opérationnels, pour autant que des distributeurs de solution hydro-alcoolique pour la désinfection des mains soient installés à leur portée.

Pique-nique et micro-ondes

Les pique-nique sont tolérés par le gérant dans les surfaces qu'il loue, dans la mesure de la place disponible.

Validé par la CoronaCell en séance du 4 septembre 2020.