



PARIS
VENUES

Spécial COVID 19

THINK SAFE

Un plan sanitaire en 3 étapes

NOTRE DÉMARCHE

Toute l'équipe de la destination Paris GL events se mobilise pour accueillir votre événement sereinement, en veillant particulièrement à votre santé et celle de vos invités.

***Des sites préparés à vous
accueillir en toute sécurité.***

Ce document présente les initiatives mises en place en matière d'hygiène sur nos sites. Nos mesures respecteront également le plan sanitaire établi par l'UNIMEV, organisme représentant de notre filière événementielle.



I. MESURES AVANT RÉOUVERTURE AU PUBLIC

1. Mesures d'hygiène spécifiques :

- ✓ Désignation d'un référent sécurité sanitaire sur chacun de nos sites
- ✓ Désinfection de l'ensemble de nos espaces
- ✓ Mise en place d'une check-list répertoriant l'ensemble des mesures sanitaires à mettre en place préalablement à l'ouverture d'un événement au public
- ✓ Rappel des règles & des bonnes pratiques d'hygiène et sanitaires
 - Aux collaborateurs : formation des équipes
 - Aux prestataires de services : Briefing quotidien « Think Safe »
- ✓ Adaptation de certains matériels
 - Ajout de vitres en plexiglas sur les banques d'accueil (selon le cas)
 - Renforcement des systèmes de filtration pour l'assainissement de l'air
- ✓ Gestion spécifique des déchets à risque infectieux, type masques, gants, mouchoirs...
 - Identification de containers et sacs spécifiques
 - Mise en place d'un circuit de collecte spécifique

2. Adaptation des process d'entrée sur site pour nos collaborateurs et prestataires :

- ✓ Suivi obligatoire et régulier de la santé de nos collaborateurs (centre médical intégré)
- ✓ Formation & briefing quotidien avec rappel des règles de distanciation
- ✓ Mise à disposition de kits de précaution au personnel présent sur nos sites
 - Mise à disposition de kits de précaution pour le personnel technique
 - Mise à disposition de kits de précaution pour le personnel en contact avec le public
 - Le kit de précaution comprend : masque, gants, lingettes nettoyantes, spray désinfectant, visière (selon les cas)
- ✓ Individualisation des postes et tâches affectées

II. PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES POUR L'ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

1. À chaque point d'entrée :

- ✓ Affichage impactant
 - Rappel de l'interdiction d'entrer sur site en cas de symptôme
 - Rappel des bonnes pratiques mises en place par le site
 - Rappel des gestes barrière
- ✓ Mise à disposition de gel hydroalcoolique aux entrées
- ✓ Mise en place de tapis virucides au sol

2. Mesures complémentaires (1/3) :

- ✓ Désinfection en profondeur et à cadence renforcée de l'ensemble de nos espaces
 - Nettoyage complet de tous nos espaces avant & après chaque utilisation
 - Contrôle & vérification des opérations de nettoyage & désinfection en amont et en aval
 - Entre chaque nettoyage d'espace, protocole de lavage des mains de nos équipes à l'eau et au savon, et changement des gants
 - Aération naturelle des espaces, avant & après chaque utilisation
- ✓ Intensification des mesures d'hygiène & de nettoyage des zones sensibles
 - Equipe de nettoyage dédiée & formée
 - Nettoyage-désinfection renforcée des points de contact (accueil, sanitaires, ascenseurs, mobilier, poignées de porte, interrupteurs, robinets, télécommandes, micros, tablettes... et tout accessoire susceptible d'être en contact avec la main)

II. PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES POUR L'ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

2. Mesures complémentaires (2/3) :

- ✓ Respect de la distanciation physique
 - Force de proposition en termes de régulation des flux
 - Différencier les entrées/ sorties
 - Eviter les points d'engorgements
 - Proposer des créneaux horaires différenciés
 - Utiliser un fléchage au sol indiquant les sens de circulation
 - Mise en place de barriérage extérieur pour délimiter les périmètres
 - Délimiter et limiter les espaces de rassemblement potentiels (zone fumeurs...)
 - Délimiter les files d'attente en extérieur avec marquage au sol respectant les distances de sécurité
 - Mise à disposition du matériel nécessaire à la gestion de flux
 - Potelets, barrières, signalétique...
 - Marquage au sol
 - Files d'attentes intérieures
 - Lieux stratégiques : accueil, restauration, toilettes, ascenseurs...
 - Limiter les jauges par espace
 - Réduction des capacités d'accueil d'au minimum 30% (taux de remplissage maximal au temps T)
 - Limiter le confinement dans les espaces réduits
 - Ascenseurs, vestiaires, loges...



II. PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES POUR L'ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

2. Mesures complémentaires (3/3) :

- ✓ Volumétrie contrôlée des jauges des événements
 - Mise en place d'un système de comptage afin de respecter les jauges maximales définies
 - Comptage effectué par les équipes de sûreté aux entrées & sortie bâtiment
- ✓ Mise à disposition d'un espace de quarantaine en cas d'urgence
 - Espace d'isolement et de conseil médical pour les participants découvrant des symptômes pendant l'événement
- ✓ Compte-rendu des missions d'entretien journalier
 - Cahier de suivi des missions effectuées espace par espace
 - Affichage de fiches de contrôle de nettoyage dans certains espaces spécifiques (toilettes, cuisines...)
- ✓ Suppression/ limitation de la distribution de documentation papier & brochures



II. PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES POUR L'ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

3. Mesures spécifiques liées à la restauration (1/2) :

- ✓ Adaptation de la méthode HACCP
 - Force de proposition en termes de régulation des flux liés à la restauration
- ✓ Adaptation de l'offre
 - Limitation des interventions orateurs, des animations avant et pendant les repas
 - Suppression des formules buffets
 - Abandon de la notion de libre-service**
 - Composition d'assiettes individualisées (pauses, repas, cocktails)
 - Suppression de toutes les préparations de type Finger-food
 - Les produits consommés crus (hors fruits et légumes) seront supprimés des offres
- ✓ Adaptation des formules repas-assis
 - Adaptation des jauges**
 - Réduction du nombre de pax par tables (de 10 à 6)
 - Si nécessaire, répartition des convives en différents espaces
 - Adaptation des offres :**
 - Optimisation (pour une réduction du temps de repas)
 - Propositions de solutions alternatives : Break-box, Lunch-box, adaptation des espaces de consommation

II. PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES POUR L'ACCUEIL DE VOS ÉVÉNEMENTS

3. Mesures spécifiques liées à la restauration (2/2) :

- ✓ Adaptation des process de la chaîne de production :
 - Adaptation des horaires de prise et de fin de poste (1 seule personne dans les vestiaires)
 - Adaptation des opérations de réception de marchandises et contrôles à réception
 - Adaptation des opérations de nettoyage
 - Adaptation des opérations de décontamination avant production
 - Renforcement des opérations de protection des équipes
 - Port de gants à usage unique, Visière de protection et/ou masque bucco-nasal
 - Modification de l'organisation spatiale et physique
 - 1 poste = 1 personne
 - Evolution des « chaines de conditionnement » (abandon de l'organisation en chaine pour l'organisation en plot individuels)
- ✓ Evolution des debriefings quotidiens (« Think Safe »)
- ✓ Renforcement des contrôles de surfaces (laboratoires spécialisés)
- ✓ Mise en place de tapis antibactérien (cuisines, offices...)
- ✓ Laverie : vérification régulière des températures de consignes des matériels de lavage (une opération à + 70°C) et dosage produits lessiviels

- ✓ Adaptation du service :
 - Kit de protection pour les serveurs (port de visière et/ou masque bucco-nasal, gants...)
 - Individualisation des zones de service (rang lors des repas assis)
 - Abandon des passages plateaux
 - Simplification des opérations

III. SOLUTIONS COMPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

EN OPTION :

- ✓ Respect de la distanciation physique
 - Marquage au sol personnalisé
 - Files d'attentes extérieures & intérieures
 - Lieux stratégiques : accueil, restauration, toilettes...
- ✓ Distributeurs de gels hydroalcooliques
 - Dispositifs mobiles
 - Flacons de gel hydroalcooliques individuels
 - Lingettes désinfectantes
- ✓ Masques ou visières
- ✓ Kits de protection individuels « gel hydroalcoolique + masque »
- ✓ Gants
- ✓ Contrôle spécifique des jauges par salles
 - Comptage manuel complémentaire/technologique
 - Badging avec puce bluetooth/RFID pour les participants
- ✓ Contrôle de température des participants à l'accueil des événements
 - Dispositif humain
 - Matériel spécifique (portique, caméras thermiques...)
- ✓ Gestion spécifique des accueils
 - Système de billetterie en ligne impliquant la réservation d'un créneau de visite pour réguler les flux d'accès
 - Checkin' digital sur smartphone ou par reconnaissance faciale



UNE DESTINATION RESPONSABLE



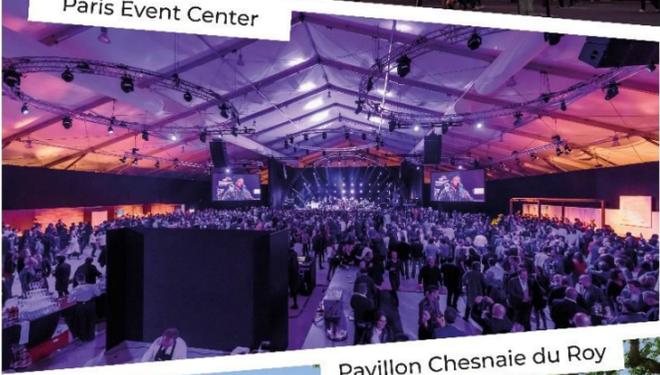
5 sites événementiels 100% certifiés



Afin de satisfaire les attentes de nos clients tout en limitant notre impact sur l'environnement, GL events Paris Venues s'engage sur les enjeux suivants :

- **Code Ethique et de Conduite** encourageant la responsabilité de chacun vis-à-vis de l'environnement.
- **Gestion des déchets** produits sur les sites (juste production, don du non consommé, recyclage)
- Programme **Better Food for a Better World**
- **Maîtrise énergétique** des bâtiments notamment en eau et électricité 100% verte
- **Travail d'inclusion** avec l'ensemble de l'écosystème local





DITES-NOUS BONJOUR !
(SAY HELLO)

+33 (0)1 83 92 20 11

SUIVEZ-NOUS
(FOLLOW US)



ÉCRIVEZ-NOUS
(EMAIL US)

parisvenues@gl-events.com