

REPRISE DES ACTIVITES EN ADMINISTRATION CENTRALE

LA RESTAURATION

La restauration est un élément essentiel des conditions de travail des agents qui seront amenés à reprendre l'activité en présentiel. Il est rappelé que le Code du travail, à ce jour, interdit les pauses déjeuner dans les espaces de bureaux. Par conséquent, la restauration collective ou la prise de repas dans les espaces aménagés à ces fins sont à privilégier. A cet effet, les mesures suivantes sont appliquées à compter du 11 mai.

- **Une capacité de restauration suffisante :**

La capacité de rassemblement à 100 personnes maximum détermine la capacité d'accueil des restaurants collectifs. Avec un temps de restauration de 30' et une plage horaire d'ouverture allant de 11h30 à 14h, le nombre de couverts possible est de 500 par restaurant.

En fonction des différentes phases de la reprise des activités, de la fréquentation des restaurants et du respect du nombre maximal de convives en salle, les horaires pourront être adaptés.

- **L'aménagement et l'hygiène des espaces de restauration :**

- les flux entrant et sortant distincts sont mis en place avec éventuellement guide file et matérialisation au sol ;
- une chaise sur deux est condamnée et sur les banquettes, la place supprimée est matérialisée ;
- tous les accès libre-service qui ne peuvent être protégés sont supprimés (condiments et assaisonnement) ;
- un nettoyage fréquent des fontaines à eau et des micro-ondes est réalisé ;
- du gel hydroalcoolique est à disposition à l'entrée du restaurant, dans les salles et à la sortie ;
- les locaux sont décontaminés tous les jours avant et après le service y compris caisses, vestiaires et sanitaires selon les protocoles sanitaires ;
- les caisses sont équipées d'écrans de protection afin de préserver les personnels dans la mesure où la distanciation physique ne peut pas être respectée ;
- le prestataire de restauration effectue un contrôle du respect des gestes barrières et des distances physiques par les convives.

- **Un fonctionnement adapté :**

- la distribution des plateaux, couverts, verres et pain est réalisée par le prestataire après avoir veillé à l'usage du gel hydro-alcoolique par le convive désirant l'accès au restaurant ;
- le paiement s'effectue uniquement par badge ou CB sans contact (pas de paiement en espèces) et le ticket de caisse est récupéré par l'utilisateur ;
- les cafétérias ouvertes uniquement pour la distribution de boissons pendant la pause méridienne ;
- les convives sont invités à limiter leur temps de pause restauration à 30 mn ;
- les agents apportant leur propre déjeuner dans la salle de restauration doivent respecter de la même manière les règles d'accès et de fonctionnement mise en œuvre (lavage des mains à l'entrée, respect de la distanciation physique,...).

- **Les tisaneries :**

Pour les agents qui amènent leur repas froid, ils peuvent également utiliser les tisaneries pour déjeuner en respectant la distance physique d'1m entre les convives et sans se faire face à face.

- **Restauration sur le site de Saint Germain :**
Réunion le 5 mai avec le prestataire