

Communiqué de presse du 5 mai 2020

A partir du 11 mai 2020, les établissements de restauration pourront rouvrir, sous certaines conditions:

Le concept de protection de la branche relatif au COVID-19 est disponible

Le concept de protection relatif au COVID-19 est dès à présent mis à la disposition des établissements d'hôtellerie-restauration en Suisse. Valable pour tous les fournisseurs de prestation de services de la branche, ce concept a été élaboré en collaboration avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO). Il règle la mise en œuvre des conditions imposées par le Conseil fédéral concernant l'exploitation quotidienne des établissements.

La réouverture du 11 mai est soumise à des restrictions et permet une exploitation limitée des restaurants offrant des places assises. D'autres obligations strictes concernent des mesures respectant les dispositions officielles pour la protection des collaborateurs et des clients, sur la base des règles d'hygiène et de distance en vigueur. Le concept de protection est disponible dès maintenant en français, en allemand et en italien. Il est accessible au public sur le site Internet des principales associations de la branche. Les partenaires sociaux ont été entendus. Le Conseil fédéral prendra connaissance du concept de protection lors de sa séance du 8 mai 2020.

Ce concept de sept pages décrit de façon précise et détaillée les mesures de protection valables pour la branche. En voici quelques extraits:

- Un groupe de clients comprend au maximum 4 personnes par table. Sont exclues de cette limite les parents avec enfants ainsi que la restauration scolaire et d'entreprise non publique.
- Les clients doivent pouvoir se nettoyer les mains à l'eau et au savon ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.
- Les coordonnées (prénom, nom, numéro de téléphone date, heure) et le numéro de table de chaque client sont saisis si ce dernier consomme sur place. La restauration scolaire et d'entreprise non publique n'est pas tenue de saisir les données personnelles. L'établissement conserve les données pendant 14 jours et les détruit ensuite intégralement.
- Tous les clients utilisent des places assises. Les places debout ne sont pas autorisées.
- L'établissement s'assure que les groupes de clients ne se mélangent pas.
- Les groupes de clients doivent être séparés de 2 mètres à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 2 mètres à l'arrière d'un bord de table à l'autre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.
- Une distance minimale de 2 mètres est vivement recommandée durant le service. L'établissement devrait examiner la mise en place de mesures organisationnelles pour garantir le respect de cette distance minimale (par exemple, tables ou chariots de service, stations de ramassage, service au comptoir). Si ce n'est pas possible,

l'établissement s'assure que le personnel est exposé le moins possible en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

- Si la distance de 2 mètres ne peut pas être respectée et ce même pendant une courte durée seulement, le port du masque d'hygiène (p. ex. masque chirurgical) ou d'une visière de protection est vivement recommandé, mais il n'est pas obligatoire.

La mise en œuvre concrète du concept dans l'entreprise est de la responsabilité de chaque entrepreneur, qui peut décider de mesures supplémentaires. Jusqu'au 11 mai, les établissements ont le temps de se préparer consciencieusement à la nouvelle situation avec leurs collaborateurs. A cette fin, ils peuvent compter sur le soutien des associations de la branche. Les possibilités vont des conseils téléphoniques aux informations et flyers avec pictogrammes en passant par des offres de webinaires. La branche fera tout son possible lors de la mise en œuvre des mesures du concept de protection relatif au COVID-19 afin de protéger les clients et les collaborateurs conformément aux directives.

Pour de plus amples renseignements, les interlocuteurs suivants se tiennent à votre disposition:

- Casimir Platzler, président de GastroSuisse, tél. +41 (0)44 377 53 53
- Andreas Züllig, président d'HotellerieSuisse, tél. +41 (0)31 370 41 40
- Andreas Hunziker, président de Swiss Catering Association SCA, tél. +41 (0)44 388 35 35