

# COMMUNICATION CORONAVIRUS (COVID 19)

Mardi 10 mars 2020

Chers Clients,

La santé et la sécurité de nos collaborateurs, clients et consommateurs est notre priorité absolue.

Compte tenu de la propagation continue du nouveau coronavirus (Covid-19), Sodexo a mis en place un dispositif exceptionnel, dont l'objectif est de définir toutes les mesures nécessaires à appliquer pour la protection de nos collaborateurs, de vos équipes, des résidents et des patients sur l'ensemble des établissements où nous sommes présents.

Ces mesures sont prises en étroite collaboration avec les services officiels, et tiennent compte de l'évolution de la situation sanitaire en France.

Nos actions contribuent à limiter la propagation des virus (traitement de l'air, nettoyage ou bionettoyage, mesures d'hygiène en restauration...) en l'état des connaissances scientifiques sur le coronavirus. Nous avons donc renforcé certaines de ces mesures.

## **1. Renforcement des « gestes barrières »**

Les règles d'hygiène suivantes sont jugées essentielles par les autorités sanitaires pour limiter la propagation du virus et préserver la santé de nos collaborateurs et de vos équipes, patients et résidents.

Ces mesures sont rappelées régulièrement et affichées dans les établissements où nous sommes présents :

- Se laver les mains très régulièrement
- Tousser ou éternuer dans son coude
- Saluer sans se serrer la main, et sans embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter dans une poubelle après utilisation
- Porter un masque quand on est malade (sur prescription médicale)

Nos responsables sur site rappellent également à tous nos collaborateurs lors du briefing quotidien le strict respect des protocoles de nettoyage et de désinfection.

Concernant le port du masque, nous le réservons à nos collaborateurs dont l'activité en nécessite obligatoirement l'utilisation. Le masque n'est pas une réponse adaptée pour se protéger du virus, car il ne peut être porté en permanence et n'a pas d'utilité sans contact rapproché et prolongé avec un malade.

## **2. Création d'une hotline dédiée pour nos responsables de sites**

Afin d'accompagner nos responsables de sites, un centre d'appel interne, dédié au Coronavirus, a été créé. Ce numéro d'appel unique doit permettre de répondre à toutes les questions : hygiène, production, absences, maladies...

## **3. Renforcement des mesures relatives à la circulation de l'air dans les bâtiments**

Ces mesures ont pour but de diminuer la concentration du virus dans l'air ambiant en le diluant ; elles consistent notamment à :

- Maintenir les systèmes de ventilation et de climatisation en état de fonctionnement optimal
- Aérer plusieurs fois par jour en ouvrant les fenêtres dix minutes
- Rappeler que des mesures simples peuvent être prises afin de faciliter le renouvellement de l'air dans les bâtiments : aérer régulièrement les pièces, ne pas obstruer les entrées d'air, ni les bouches d'extraction

#### **4. Mise en place d'un plan de continuité d'activité (PCA)**

L'objectif d'un PCA est de définir l'organisation à mettre en œuvre en cas de crise avérée, pour fonctionner en mode dégradé, afin de limiter l'impact sur nos activités et garantir la continuité des services auprès de nos clients.

Dans ce cadre, nos responsables de sites anticipent l'absentéisme en rassemblant les informations clés auprès de nos collaborateurs, en définissant le nombre de personnes nécessaires pour chaque activité, et en développant la polyvalence.

Notre Direction des Achats travaille activement à l'anticipation des pénuries possibles de certains produits. Elle s'assure également que nos fournisseurs logisticiens ont bien activé leur Plan de Continuité d'Activité. A ce jour, tous nos approvisionnements fonctionnent normalement, ces actions ont pour but de nous préparer au mieux à une éventuelle décision du gouvernement de passer au stade 3.

Un dispositif de prévention des infections contagieuses est défini. Il sera mis en œuvre s'il y a des cas avérés ou suspectés. L'objectif de ce dispositif est d'anticiper les risques en adaptant les modes de fonctionnement tout en préservant la santé de nos consommateurs et de nos collaborateurs.

#### **5. La sécurité des aliments**

Nos collaborateurs ont déjà un référentiel, le Plan de Maitrise Sanitaire, qui respecte toutes les mesures d'hygiène nécessaires et suffisantes pour garantir la sécurité des aliments. L'objectif est la prévention des risques de contamination.

Dans ce contexte épidémiologique, nous avons une vigilance accrue sur :

- La décontamination et la préparation des fruits et légumes
- La maîtrise des températures et les cuissons
- Le contrôle des produits à réception
- L'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection
- L'hygiène des locaux et matériels

Ces mesures sont mises en place au sein de nos équipes. Des notes régulières, rappelant ces consignes de prévention, ont été communiquées à nos collaborateurs. Nous les complétons par des informations additionnelles que nous leur transmettons au fil de l'eau, pour adapter au mieux les comportements au risque de propagation, face aux évolutions de la situation.

Comme vous le savez peut-être, dès l'annonce de l'épidémie en Chine, notamment au sein des hôpitaux de Wuhan, nos équipes ont été impliquées étroitement avec nos clients pour assurer de manière proactive la continuité de l'activité et la sécurité des consommateurs et des collaborateurs. C'est la raison pour laquelle nos équipes, ancrées dans chacun de vos territoires, renforcent le niveau de collaboration avec les vôtres pour faire face dans les meilleures conditions à cette situation de crise.

Soyez assurés que la santé et la sécurité de nos collaborateurs, clients et consommateurs est notre priorité absolue. Nous ne manquerons pas de revenir vers vous pour toute nouvelle information.

Bien à vous,



Willy GAUTIER  
Directeur Général