

Vendredi 6 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), Sogeres 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, nos clients et nos consommateurs sur l'ensemble de nos sites.

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

Pour rappel, le virus se transmet par les postillons (éternuements, toux). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux ou d'un éternuement.

Nos activités participent 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 renforcé certaines mesures.

## **1. Renforcement des communications sur les « gestes barrières »**

Les règles d'hygiène suivantes sont jugées essentielles par les autorités sanitaires pour éviter toute propagation du virus et préserver la santé de nos collaborateurs et de vos consommateurs. Ces mesures sont rappelées très régulièrement et affichées sur site.

- Se laver les mains très régulièrement avec eau et savon.
- 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 rappellent également à tous nos collaborateurs lors de 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 le port. Pour rappel, le masque n'est pas la bonne réponse pour se protéger du virus pour le grand public car il ne peut être porté en permanence et surtout n'a pas d'indication (médicale) sans contact rapproché et prolongé avec un malade.

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

Afin d'accompagner nos responsables de sites, un centre d'appel interne dédié au Coronavirus a été créé répondant à toutes leurs 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.

- 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 au public 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**

Le but d'un PCA est de définir l'organisation à mettre en œuvre en cas de crise avérée et pouvoir fonctionner en mode dégradé pour limiter les impacts de ces événements sur nos activités et garantir la continuité de nos activités auprès de nos clients.

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

Notre service Achat travaille activement à l'anticipation des pénuries possibles de certains produits mais aussi à s'assurer que nos fournisseurs logisticiens ont bien activé de leur côté 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 chez Sogeres. Il sera mis en œuvre si présence de 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 nos collaborateurs.

### **5. La sécurité des aliments**

Nos collaborateurs ont 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 et a toujours été, la prévention des risques de contamination tout au long de nos process.

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 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.

Soyez sûrs 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 à communiquer.

Mathias JUVÉ  
Directeur Régional

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a horizontal line and a small flourish.