

ELRES
Direction Générale

DISPOSITIONS COVID 19

Chers Clientes et Clients,

En cette période d'inquiétude, face à l'épidémie de Coronavirus, nous réaffirmons **notre engagement pour la sécurité et la santé de tous**.

Depuis plusieurs mois, nous suivons scrupuleusement, sur chacun des sites opérés par Elior, les recommandations des autorités sanitaires locales destinées à endiguer la propagation du virus.

Une communication importante a été transmise aux équipes, sur l'ensemble du territoire national pour leur rappeler ces consignes.

Notre objectif est de protéger à la fois nos convives et nos collaborateurs, et d'être en mesure de mettre immédiatement en œuvre les protocoles requis par les autorités sanitaires locales en cas de contamination parmi nos équipes.

L'ensemble des collaborateurs responsables des aspects de sécurité et de santé au travail, ainsi que nos équipes en charge des ressources humaines, sont pleinement mobilisées sur le sujet.

En restauration collective, l'hygiène est notre priorité et nous intégrons rigoureusement de ce fait le Plan de Maîtrise Sanitaire dans notre fonctionnement.

Pour rappel, des mesures opérationnelles sont en vigueur pour une hygiène irréprochable de nos espaces de restauration :

- Utilisation de bactéricides pour l'ensemble de nos plonges et de nos surfaces de travail,
- Port des gants lors de la manipulation de la vaisselle/couverts,
- Vêtements nettoyés à plus de 60 degrés.

Enfin, Elior s'engage à s'inscrire dans un plan de continuité d'activité tout en respectant les procédures de ses clients. L'ensemble de nos équipes se rend disponible dans ce sens.

Cordialement,



Damien PENIN
Directeur Général Elior Enseignement et Santé