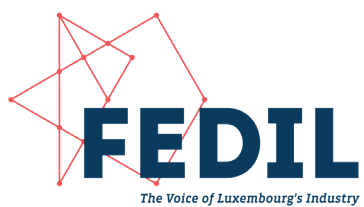




GUIDE DE BONNES PRATIQUES

pour les restaurants / cantines d'entreprise

revu par la
Direction de la santé



Les restaurants / cantines d'entreprise ne sont pas concernés par la fermeture des établissements de restauration et de débit de boissons prévue par [la loi du 25 novembre 2020](#) modifiant la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19, et ce en raison du fait que ces établissements ne sont pas ouverts au public et ne sont fréquentés que par le personnel de l'entreprise. Par ailleurs, lorsqu'il existe une salle de restauration (ci-après dénommée « réfectoire ») pour consommer les repas, le fait de consommer dans ce réfectoire ne crée pas plus de risques sanitaires pour les personnes présentes. Les mesures de distanciation sociale et de lutte contre la pandémie ont été mises en place dans ce réfectoire. Il n'est matériellement pas possible ou autorisé à tout salarié de consommer son repas sur son poste de travail. À titre d'exemples, les secteurs hospitaliers et industriels ne permettent pas au personnel de ces activités de prendre leur repas à leur poste de travail.

Pour des raisons sanitaires, il est préférable que le personnel de ces activités consomme leur repas dans un réfectoire qui a mis en place des mesures de distanciation sociale et de lutte contre la pandémie que de s'entasser dans un endroit non approprié ne disposant pas de ces mesures. De ce fait, les restaurants / cantines d'entreprise peuvent continuer à fonctionner, mais sont obligés de prendre des mesures protectrices supplémentaires à celles déjà mises en place avant l'entrée en vigueur de la loi précitée.

Dans les commentaires des articles du projet de loi n° 7733, voté le 15 décembre 2020 à la Chambre des députés et devenu [la loi du 15 décembre 2020](#) modifiant la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19, il a expressément été prévu que le réfectoire du restaurant d'entreprise peut être utilisé par les salariés pour y consommer leur plat à emporter, en respectant bien entendu les règles sanitaires en place..

La loi du 15 décembre 2020 est entrée en vigueur le 16 décembre 2020.

[La loi du 2 avril 2021](#) portant modification de la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19 a de nouveau permis aux établissements de restauration et de débit de boissons d'accueillir du public en terrasse à partir du 7 avril 2021 sous des conditions sanitaires strictes qui se trouvent à l'article 2 de la loi précitée.

Même si les restaurants d'entreprise ne sont pas concernés par cette disposition légale, une utilisation de la terrasse du restaurant d'entreprise dans les mêmes conditions légales que celles dont les établissements de restauration et de débit de boissons sont confrontés est néanmoins recommandée.

Ainsi, les restaurants d'entreprise peuvent accueillir les convives en terrasse en respectant les conditions suivantes :

- Uniquement des places assises ne sont admises ;
- Chaque table ne peut accueillir qu'un maximum de 2 personnes sauf lorsque les convives font partie d'un même ménage ou cohabitent ;
- Les tables placées côte à côte sont séparées d'une distance d'au moins 1,5 mètres ou en cas de distance inférieure, par une barrière ou une séparation physique permettant de limiter le risque d'infection ;
- Le port d'un masque est obligatoire pour le convive lorsqu'il n'est pas assis à table ;
- Le port du masque est obligatoire pour le personnel qui entrerait en contact avec le convive ;
- La consommation à table est obligatoire pour le convive.

Le présent guide souhaite rappeler aux entreprises dotées d'un restaurant/cantine d'entreprise les règles sanitaires à respecter et reprend un certain nombre de bonnes pratiques constatées dans plusieurs restaurants/cantines d'entreprise permettant ainsi aux salariés de l'entreprise de prendre leur repas de midi sous des conditions assurant à la fois leur santé ainsi que leur bien-être.

Il est à jour au 7 avril 2021 et est susceptible d'être adapté en fonction des évolutions législatives et réglementaires.

La FEDIL tiendra ses membres informés de tout changement législatif et/ou réglementaire le plus rapidement que possible.

Ce guide de bonnes pratiques est le résultat d'une collaboration entre la FEDIL, FEDIL Catering¹ et le Service de santé au travail de l'industrie (STI).

¹ FEDIL Catering est une association sectorielle fonctionnant sous l'égide de la FEDIL – The Voice of Luxembourg's Industry créée fin 2010 qui défend les intérêts du secteur de la restauration collective au Luxembourg. Elle représente ses membres (Aramark, CR Services, Dussmann, Eurest et Sodexo) dans le cadre du dialogue social, dans des discussions politiques sur des sujets d'actualité, et dans leurs relations avec les autorités. De ses activités dépendent plusieurs milliers d'emplois directs, mais aussi indirects à travers le secteur de la production alimentaire ainsi que les principaux fournisseurs alimentaires nationaux

1

L'ACCÈS VERS L'AIRE DE DISTRIBUTION DES REPAS

- Avant l'entrée du restaurant/cantine d'entreprise, il convient d'installer des distributeurs de produit de désinfection pour les mains. Assurez-vous que tout salarié souhaitant accéder au restaurant/à la cantine l'utilise.
- Vérifiez que tout salarié porte bien son masque de protection lors de tout déplacement dans l'aire de restauration.
- À l'intérieur du restaurant/de la cantine d'entreprise, il est recommandé de permettre l'élimination en toute sécurité de masques de protection, de gants jetables et de mouchoirs utilisés. L'installation d'une poubelle avec pédale est indispensable afin d'éviter un contact entre les mains du salarié et la poubelle.
- Il est recommandé d'étendre au maximum les plages horaires de distribution des repas, et ce afin d'éviter un rassemblement de personnes trop important (et en organisant les plages d'horaires p. ex. en fonction des départements/services de l'entreprise). Pensez à les communiquer de manière compréhensible et à l'avance.
- Afin de permettre à tout moment la distanciation des 2 mètres entre chaque convive, il est recommandé de coller des lignes au sol du restaurant/de la cantine d'entreprise. Pour éviter les croisements de personnes, veillez à indiquer de manière claire et lisible (p. ex. affichages, marquages au sol) les flux de passage à respecter par les convives au restaurant/la cantine d'entreprise.



2

PRÉSENTATION DES REPAS, BOISSONS ET AUTRES

- Les repas sont à servir dans des contenants à emporter, y compris réutilisables tels que Ecobox, contenants en verre, etc. sur un plateau et accompagnés de couverts à usage unique ou en inox.
- Les plateaux seront préparés par le personnel de distribution à l'avance ou lors du passage en caisse des convives (verre, couverts, serviettes et pain, dosettes de condiments, etc.) et ce pour éviter les contaminations.





- Afin de proscrire le libre-service et les risques de contamination par contact, il est conseillé de cesser l'utilisation des fontaines d'eau et d'utiliser des boissons en emballage individuel.
- Tout ce qui n'est pas emballé doit être distribué par le personnel de service (pains, fruits, condiments, etc.) et stocké avant leur service dans une zone protégée des contaminations.



3

ARRANGEMENT DES TABLES DANS LE RÉFECTOIRE

- Il reste possible d'utiliser le réfectoire du restaurant/de la cantine d'entreprise, mais les règles de distanciation sont à respecter à tout moment.
- Les convives doivent être séparés par une distance minimale de 2 mètres. Il est recommandé d'ôter les chaises qui ne doivent pas être occupées ou de les signaler au moyen d'un visuel.
- Les consignes de débarrassage doivent être indiquées au moyen d'affichages dans le réfectoire du restaurant / de la cantine d'entreprise.

4

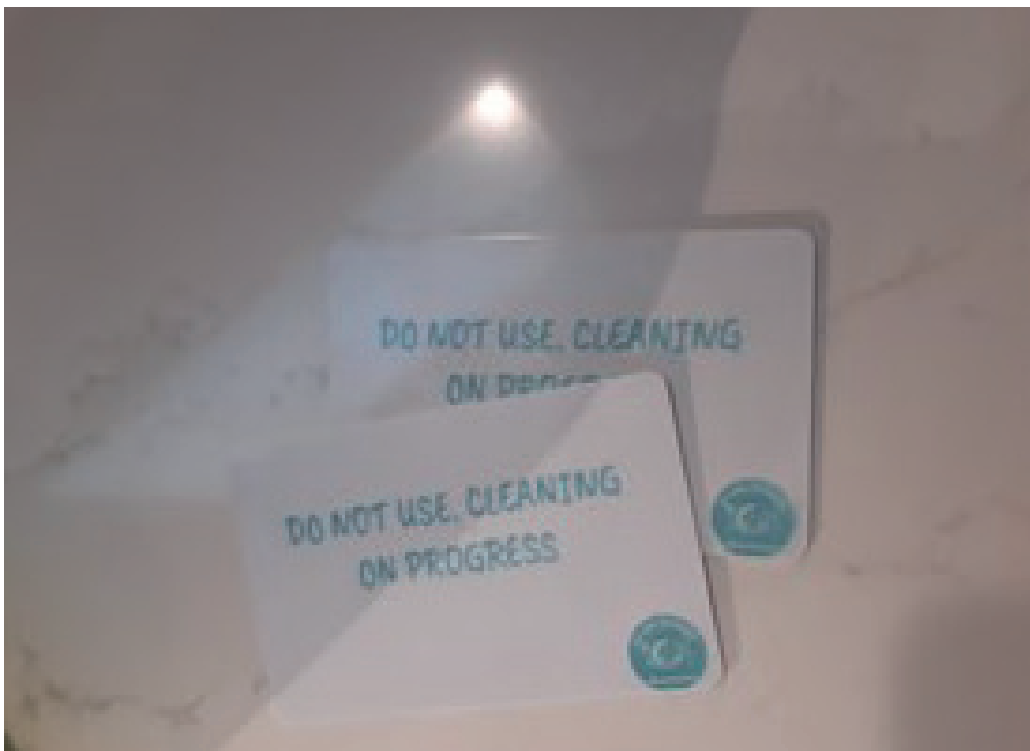
SORTIE DE L'AIRE DE RESTAURATION

- Il est conseillé de prévoir un sens unique de circulation quand cela est possible et il est impératif de respecter la distanciation sociale au moment de la sortie du restaurant/de la cantine d'entreprise.
- Il est conseillé de mettre à disposition un produit de désinfection à la sortie du restaurant d'entreprise et de laisser la porte de ce dernier ouverte quand cela est possible. Il est conseillé d'ouvrir régulièrement les fenêtres du restaurant/de la cantine d'entreprise pendant quelques minutes.

5

ARRANGEMENT DES TABLES DANS LE RÉFECTOIRE

- Les modes de paiement sans contact sont à privilégier.
- Du gel hydro-alcoolique ou une solution désinfectante est à mettre à libre disposition des convives en caisse.
- Pour assurer une désinfection optimale des places après chaque utilisation, soit :
 - ◊ Le convive laisse son plateau sur la table après consommation de son repas. Ceci permettra au personnel du restaurant/de la cantine d'entreprise de reconnaître les tables qui seraient à désinfecter et de procéder ainsi à la désinfection.
 - ◊ Le convive utilise un panneau indiquant « à désinfecter » pour informer la personne en charge du nettoyage de désinfecter l'endroit quitté.
 - ◊ Le convive débarrasse lui-même son plateau repas et effectue le tri. Des bacs de désinfection pourront être mis à disposition pour que le convive y dépose les couverts et les contenants réutilisables.
 - ◊ Ces consignes de débarrassage doivent être indiquées au moyen d'affichages dans le réfectoire du restaurant ou de la cantine d'entreprise.





FEDIL - THE VOICE OF LUXEMBOURG'S INDUSTRY

7 Rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
T +352 43 53 66-1
F +352 43 23 28

FEDIL CATERING

7 Rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
T +352 43 53 66-1
F +352 43 23 28

SERVICE DE SANTÉ AU TRAVAIL DE L'INDUSTRIE STI asbl

6 Rue Antoine de Saint-Exupéry
L-1432 Luxembourg
T +26 00 61