

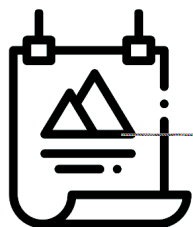


# OUVERTURE ET REPRISE D'ACTIVITÉ CSE AIRBUS HELICOPTERS

JUIN 2020

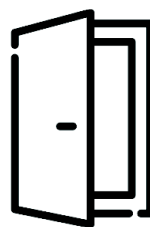


# LA SECURITE DE VOS COLLABORATEURS



## Affichage

- Des gestes barrières et des règles de distanciation entre les convives, des modalités de passage en caisse.
- des PLV TimeChef pour accélérer le chargement de l'app.



## Entrée

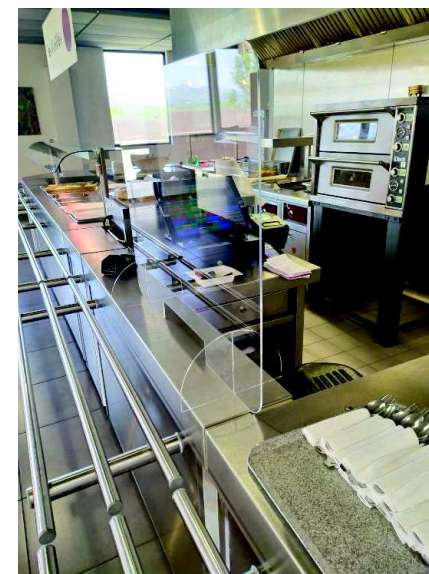
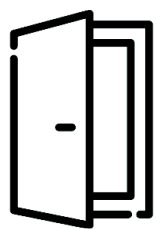
- Filtré et séquencé à l'espace self (régulation à l'entrée) pour ne pas excéder **la capacité d'accueil des restaurants**.
- Présence d'une pompe de gel hydroalcoolique à l'entrée (*fourni par le client*).
- Mise à disposition de plateaux sur la base du nombre de places assises maximum.



## Espace de distribution

- Installation de plexi de protection pour le service des plats chauds (idem caisses). En cas d'indisponibilité des protections plexi = masque + visière.
- Organisation des flux, pour maintenir la distanciation de minimum 1 mètre : gestion des croisements et des files de personnes avec marquage au sol, solutions de guide file.
- Mise en place de guide file devant les kiosques ouverts permettant de garantir un espacement d'1M entre les convives et le stand.

# LA SECURITE DE VOS COLLABORATEURS



# LA SECURITE DE VOS COLLABORATEURS



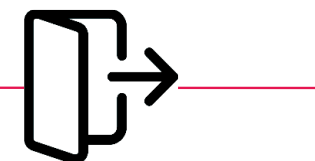
## Caisses

- Caisses ouvertes espacées si possible. Paiement CB sans contact ou badge (pas d'espèces), interdiction des rechargements en espèce, chèque, Ticket restaurant (uniquement par Time chef et CB sans contact).
- Suppression émission de ticket caisse, ou émission à la demande avec dépôt ticket de caisse sur le plateau .
- Lecteurs de badges coté convives
- Après caisse: distribution des couverts, verres, serviettes, pain, dosettes condiments par un collaborateur Elior



## Salle à manger

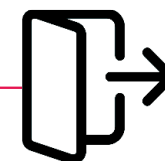
- Aménagement avec neutralisation de sièges : assise des convives en quinconce (soit 2 places par table de 4 pour distanciation de minimum 1 mètre, avec neutralisation des chaises concernées.
- Nettoyage des tables, chaises, rampes et points de contact de la ou les salles
- Mise en place de poubelles à pied pour permettre la dépose des masques
- Suppression des micro-ondes et des fontaines à eau



## Dépose plateau

- Des marquages au sol espacés d'1m pour les files d'attente de la dépose plateau ou des chariots de débarrassages.

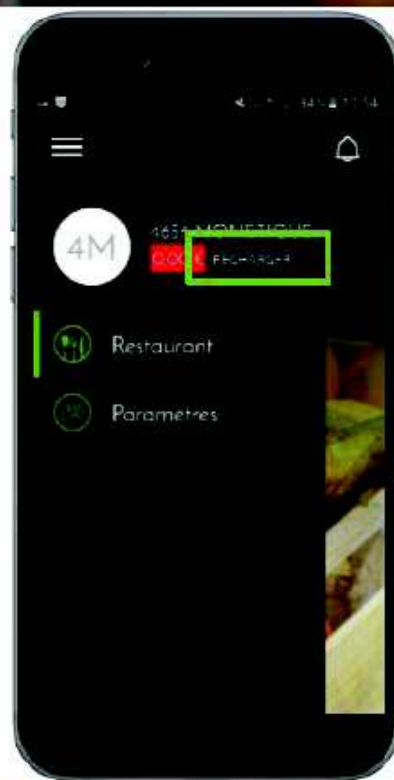
# LA SECURITE DE VOS COLLABORATEURS



## Recharger son badge



1 Cliquer sur le picto Menu



2 Cliquer sur le bouton « Recharger »

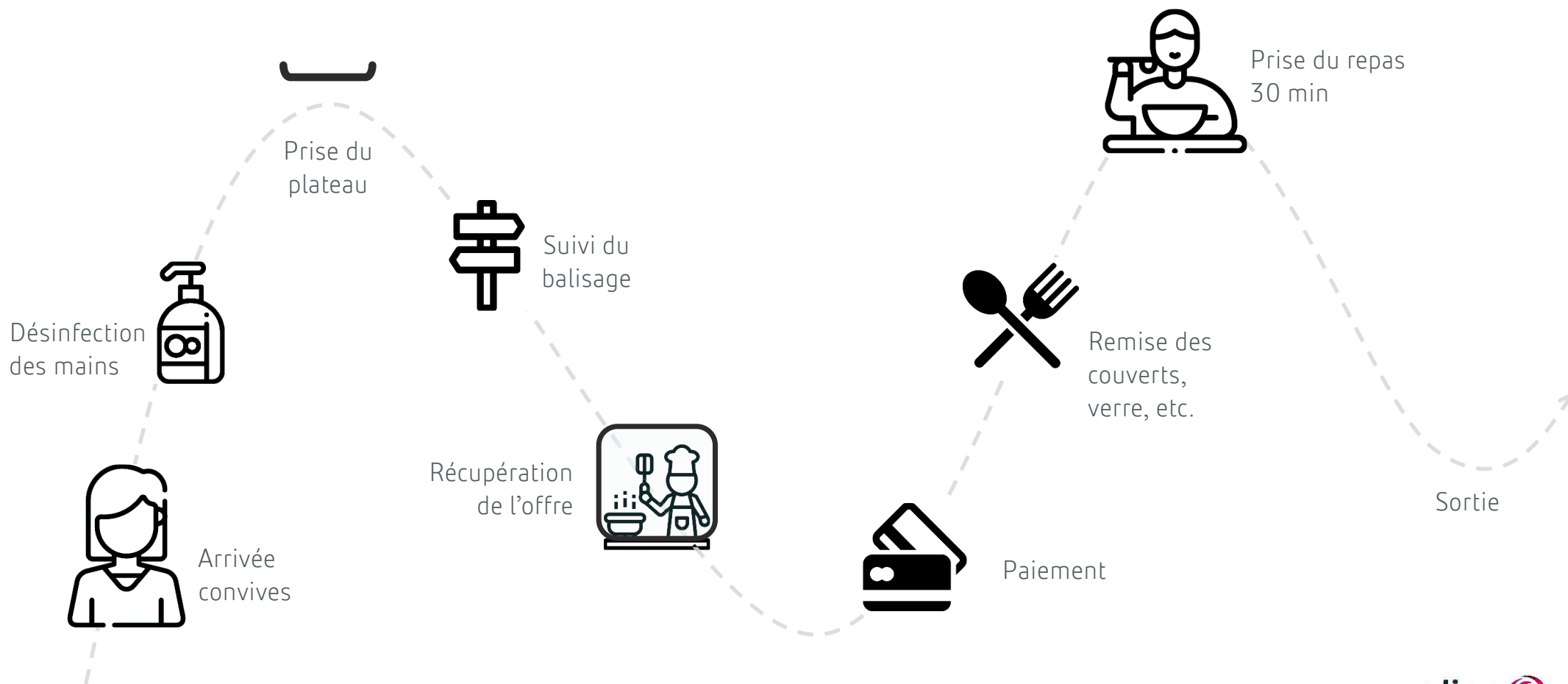


3 Cliquer sur le montant souhaité puis cliquer sur le bouton « confirmer »



4 Entrer vos coordonnées bancaires et confirmer. Le badge est rechargé.

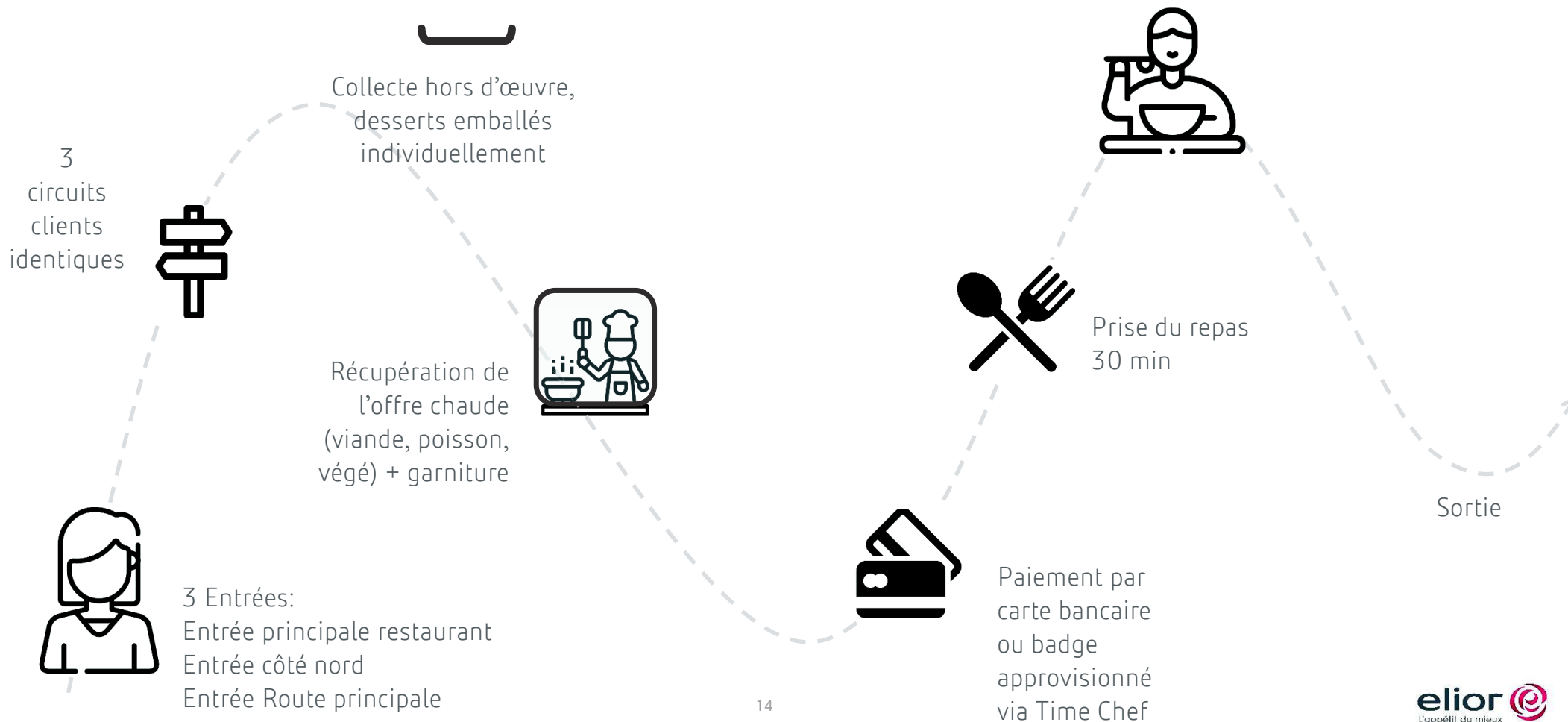
# LA SECURITE DE VOS COLLABORATEURS



# RESTAURANT

W1

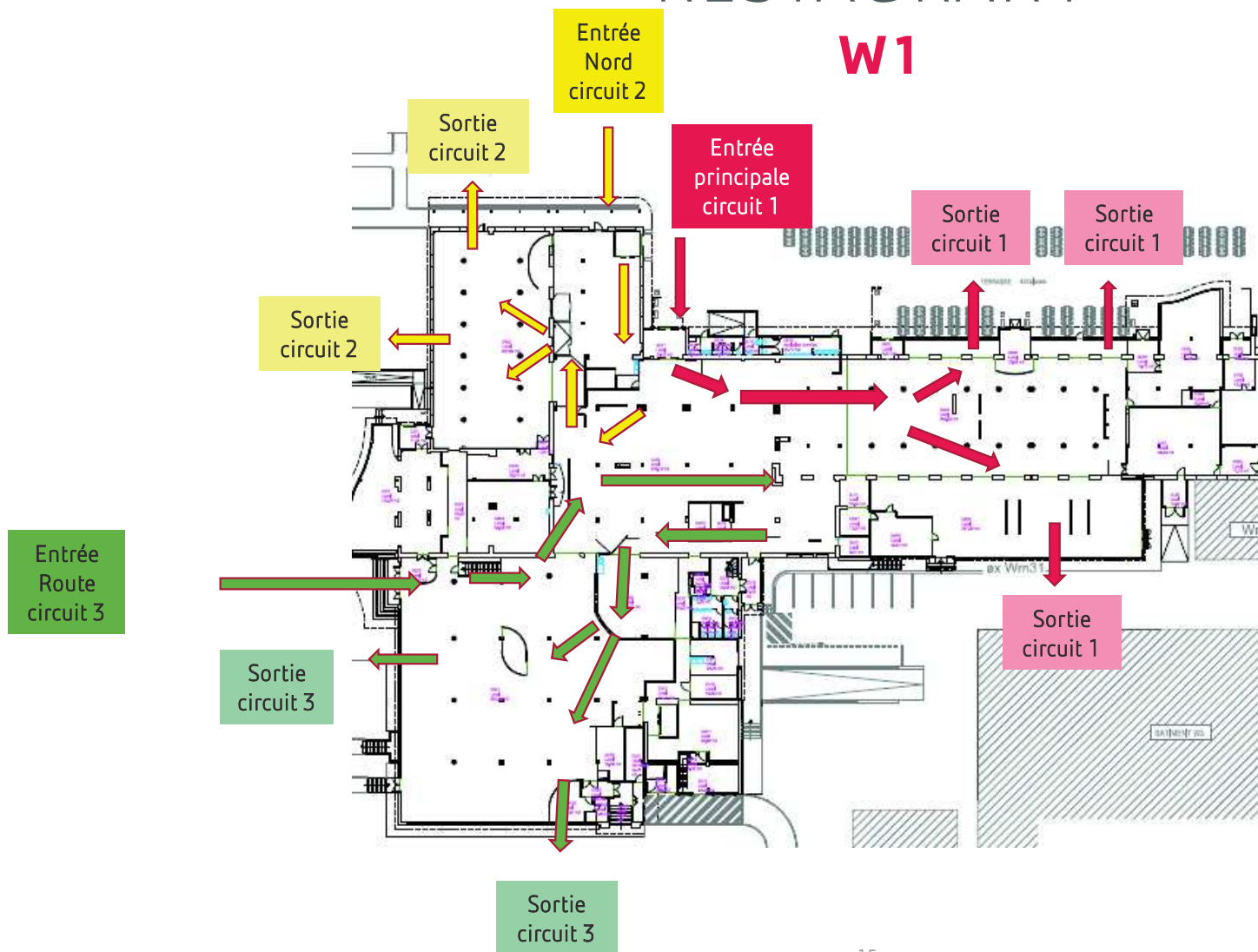
3 salles divisées en deux:  
 Salle Camargue: 258 places assises + 208 en Terrasse  
 Salle Provence: 282 places  
 Salle Mistral: 210 places





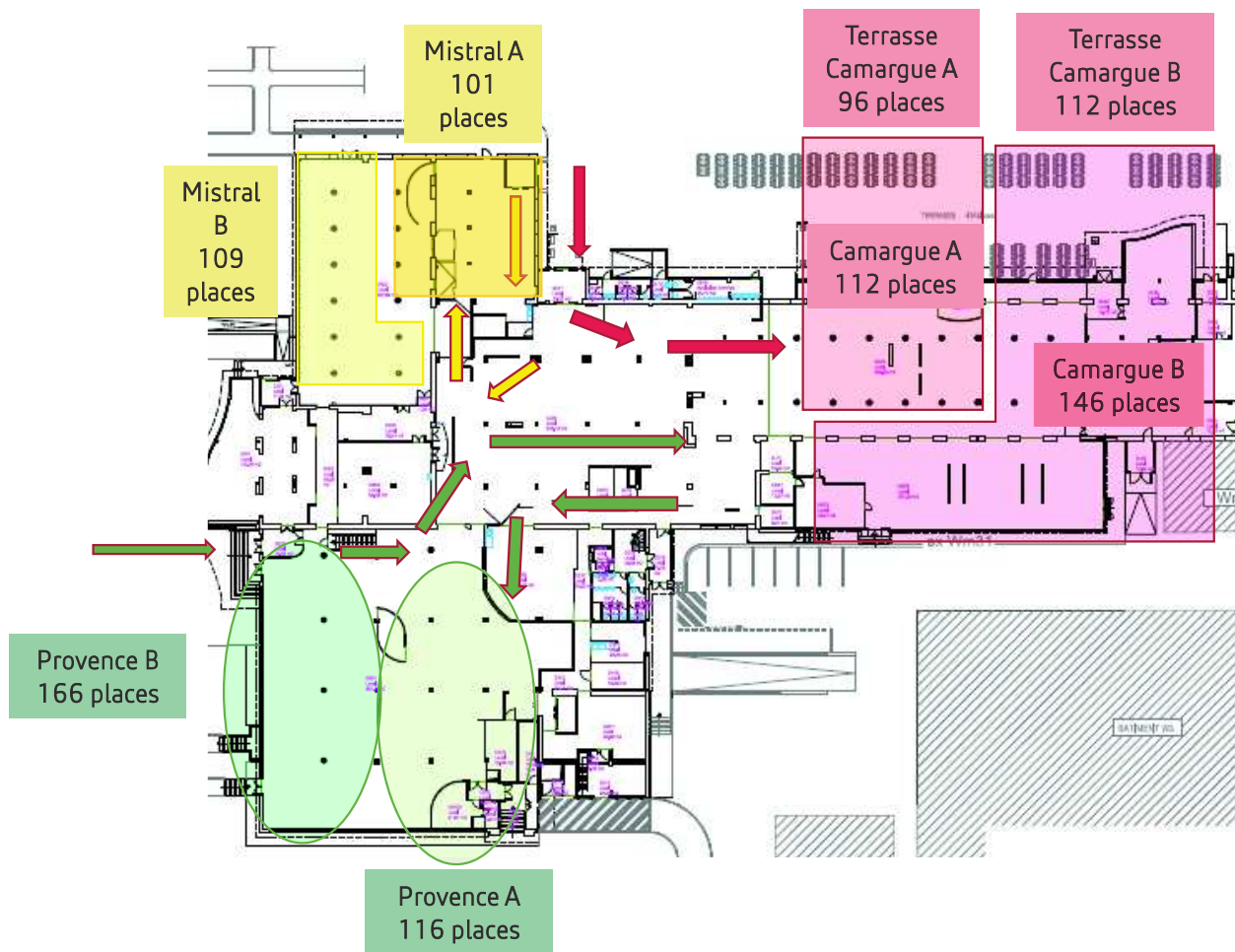
# RESTAURANT

W1



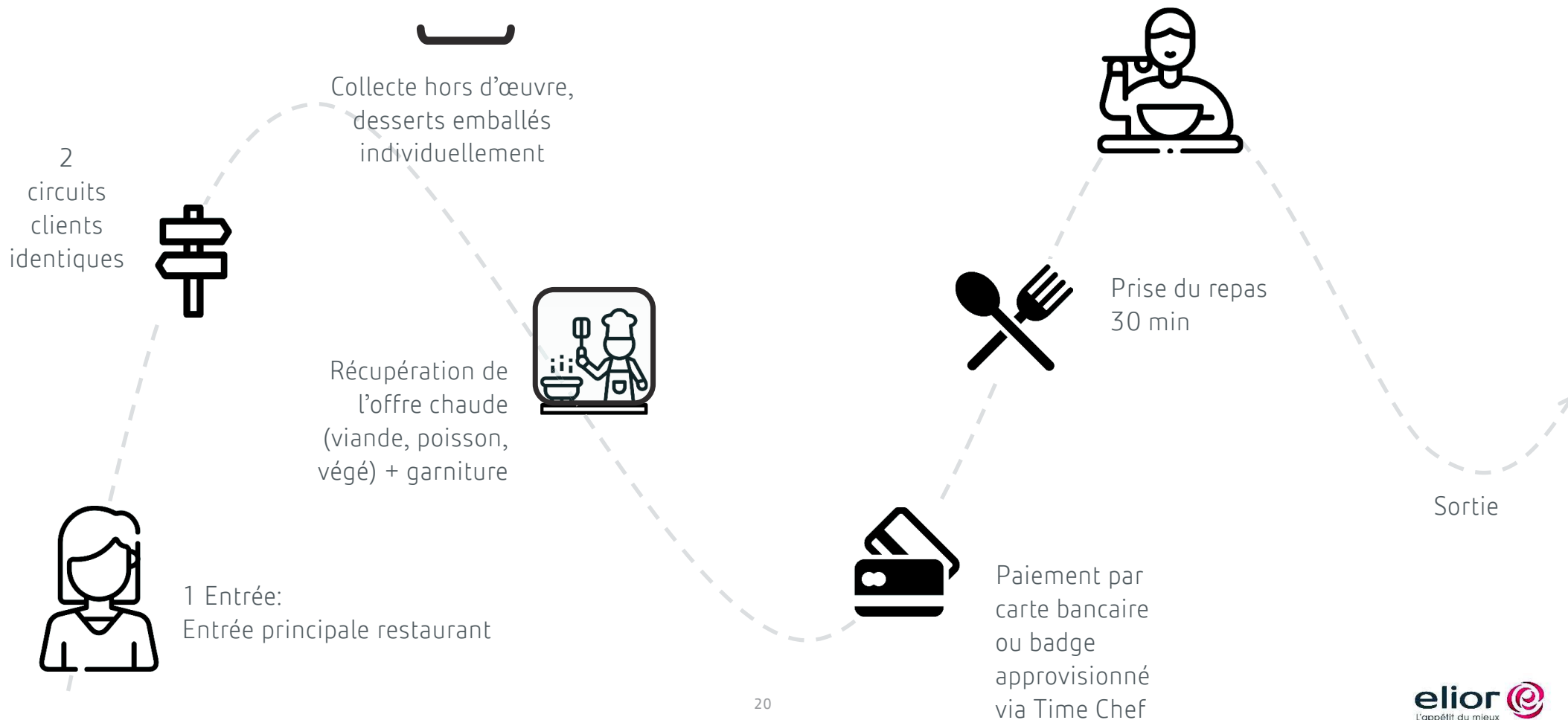
# RESTAURANT

W1

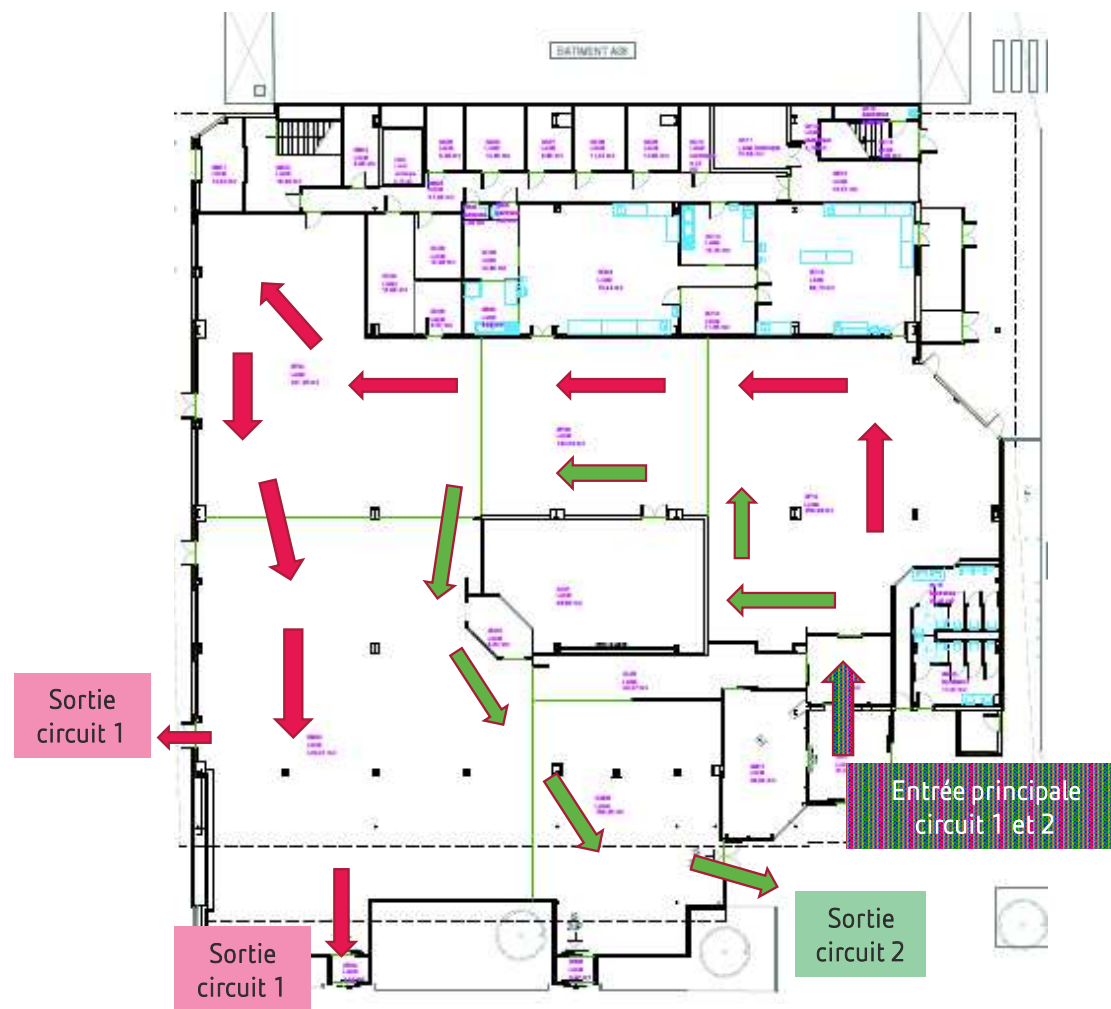


# RESTAURANT A11

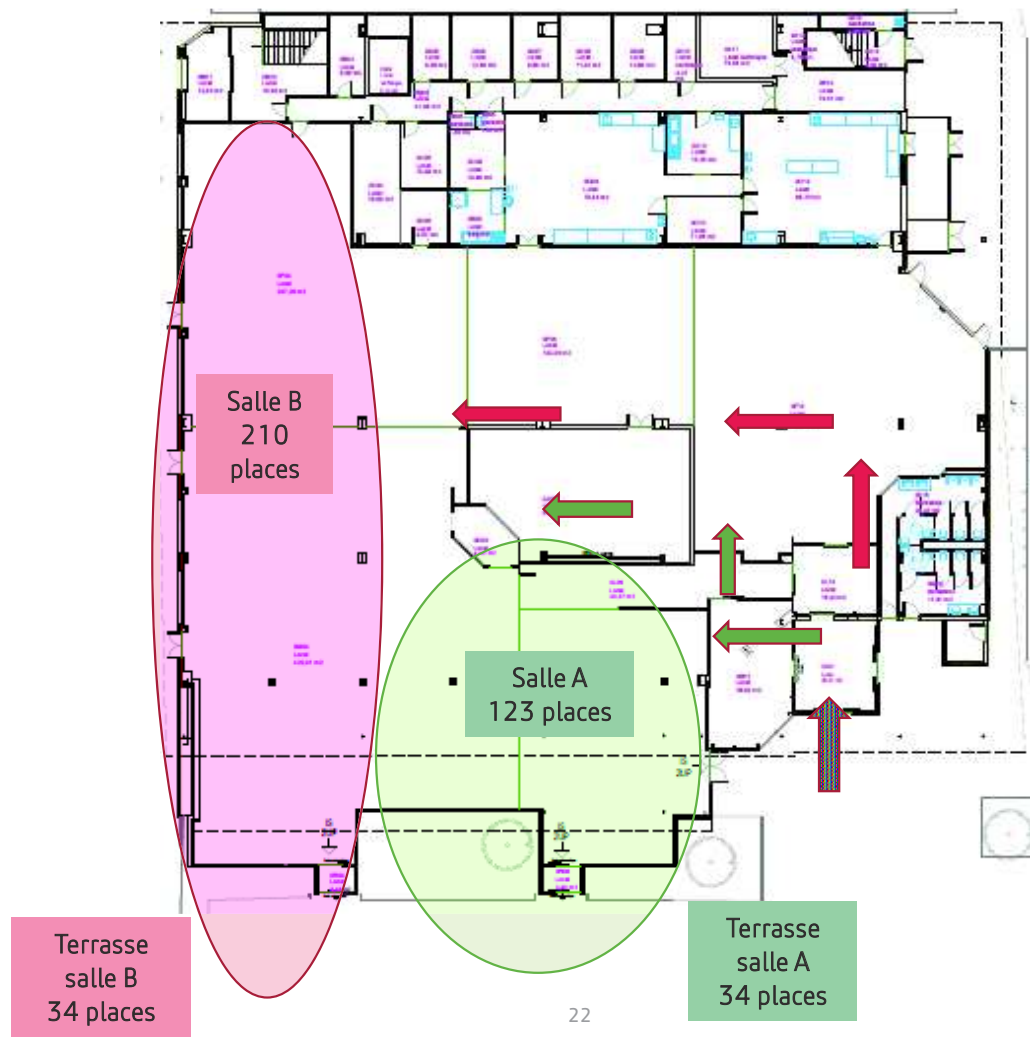
2 salles:  
Salle A: 123 places assises  
+ 34 en Terrasse  
Salle B: 210 places + 34 en terrasse



# RESTAURANT A11



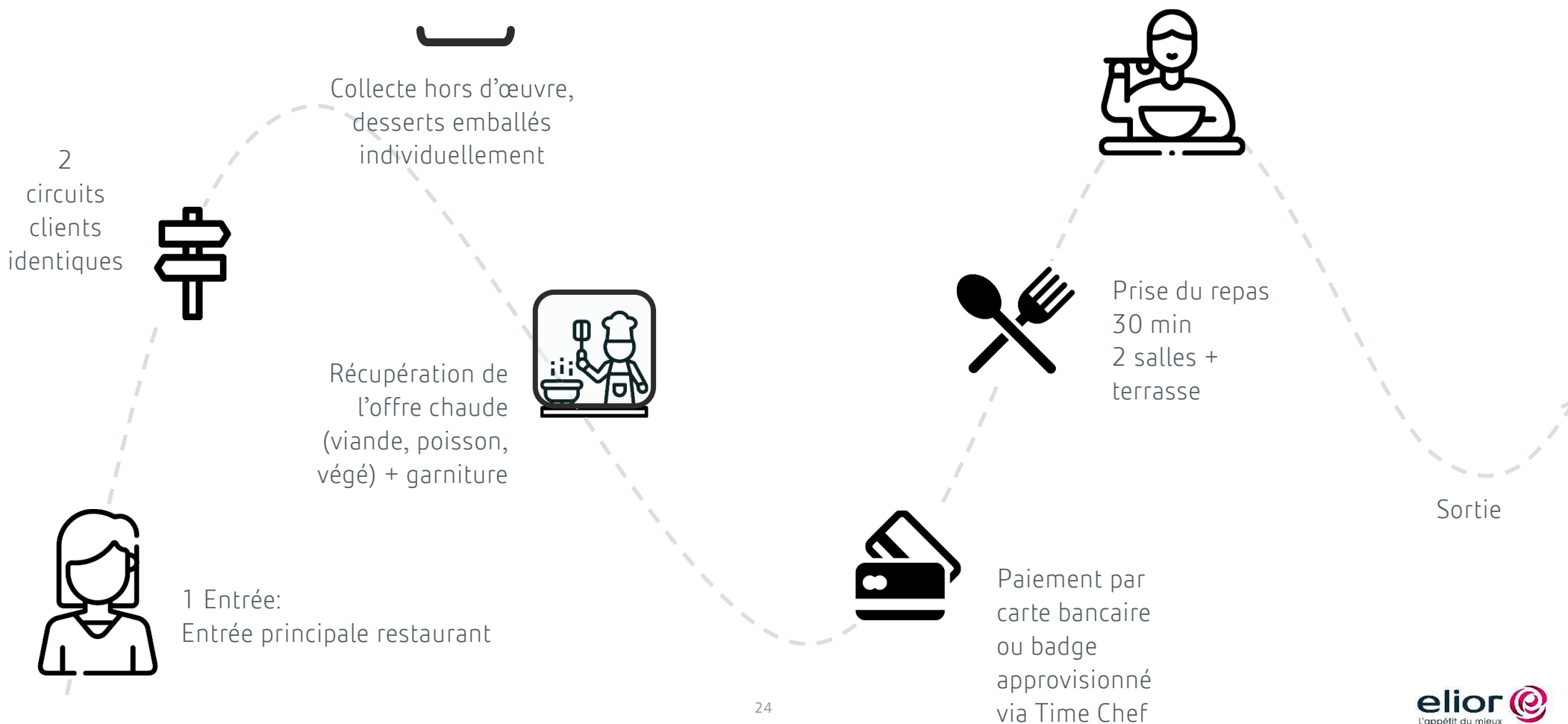
# RESTAURANT A11



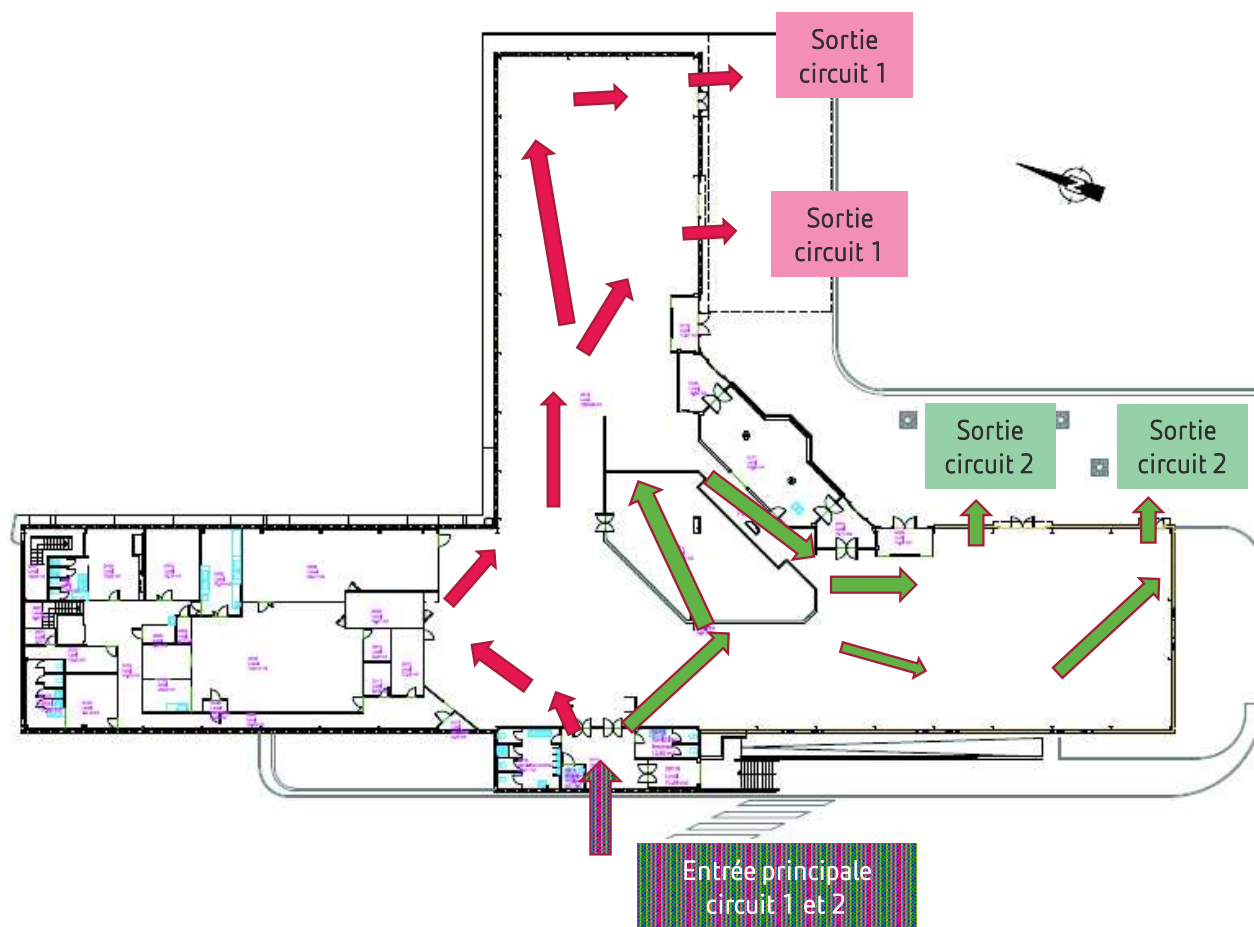
# RESTAURANT

## A6

2 salles:  
 Salle 1: 212 couverts + 46 en Terrasse  
 Salle 2: 242 couverts + 72 en terrasse

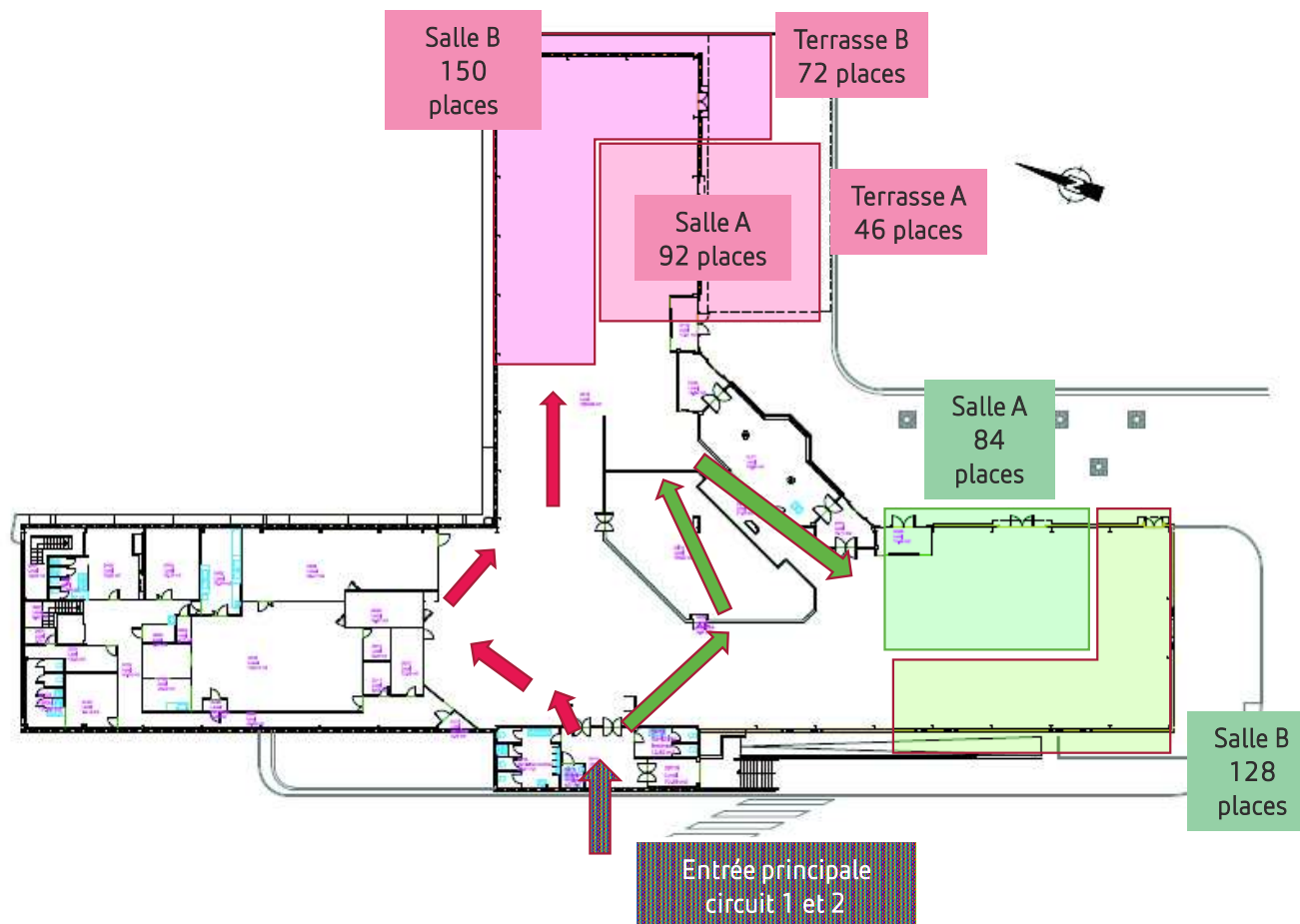


# RESTAURANT U6



# RESTAURANT

## U6





# UN MENU POUR SECURISER L'OFFRE ALIMENTAIRE

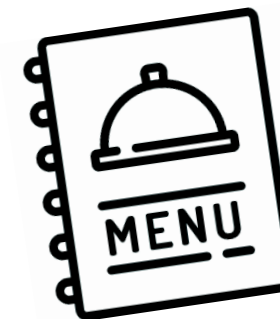
- 3 choix d'entrées dressées
- 2 plats chauds: 1 viande et 1 poisson
- 2 choix de garnitures: 1 féculent et 1 légume (Assiette possible pour les végétariens)
- 2 fromages
- 3 desserts: 1 laitage, 1 pâtisserie, 1 fruit.

Suppression des tables à condiments:

Service du pain, du sel et du poivre en dosettes, de la vinaigrette.

Suppression des fontaines à eau:

Eaux et sodas en bouteilles PET et canettes



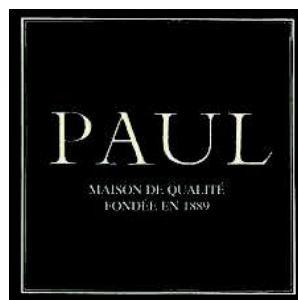
# UN MENU POUR SECURISER

## SEMAINE 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>HO.Crudité</b>	Tzatziki concombre	Carottes râpées	Coleslaw	Carottes râpées sauce moutarde douce	Lentilles moutarde et oignons
<b>HO.Crudité composé</b>	Tomates aux herbes	Radis beurre de fanes	Tomate mozzarella	Farfalle à la Provencale	Salade chef
<b>HO.Protidique</b>	Mortadelle	Salade Caesar	Œufs durs sauce cocktail	Rosette	Rillettes de poulet
<b>VIANDE</b>	Filet de poulet mariné riz petits pois	Pièce de porc rôti purée courgettes	Alouette de bœuf à la provençale	Tajine de poulet au citron	Boulettes de bœuf pipe rigate carottes ail et persil
<b>VEGGIE</b>	Boulette veggie boulgour champi en cocotte	Clafoutis de carotte curry coco en cocotte	Mitonée de lentilles corail aux légumes en cocotte	Protéine végétale légumes verts en cocotte	Raviole de Royan au bouillon en cocotte
<b>POISSON</b>	Filet de truite hollandaise, riz Thaï petit pois	Merlu saveur Hawaïenne, purée de pdt courgettes aux herbes	Plancha Calanquaise, boulgour haricots vert	Filet de cabillaud pané sauce tartare, riz blanc poelée de légumes	Dos de colin saveur estivale, pipe rigate carotte ail persil
<b>FROMAGE 1</b>	Edam	Edam	Edam	Edam	Edam
<b>FROMAGE 2</b>	Pont l'évêque	Pont l'évêque	Pont l'évêque	Pont l'évêque	Pont l'évêque
<b>YAOURT</b>	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature
<b>LAITAGE</b>	Smoothie mangue	Mousse au chocolat noir (Sucrés-Légers)	Compote maison	Fromage blanc spéculos	Ile flotante au caramel
<b>FRUIT</b>	Banane	Pomme	Verrine de pastèque	Banane	Verrine de fruits
<b>PÂTISSERIE</b>	Véritable gâteau au chocolat	Flan pâtissier	Fiadone	Tartelette framboises	Muffin chocolat noisettes

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la fréquentation des restaurants et des approvisionnements.





## ■ Offre alimentaire:

### Sandwichs:

- Mixte jambon/fromage ..... 3,45€
- Savoureux rosette ..... 3,35€
- Dieppois Thon ..... 3,45€
- Poulet crudités ..... 3,50€
- Camembert ..... 3,35€
- Végétarien tomate mozza ... 3,65€

### Tartes salées:

- Quiche Lorraine ..... 3,15€
- Tarte aux légumes ... 3,15€

### Salades composées:

- Salade Caesar ..... 4,60€
- Salade niçoise ..... 4,60€

### Desserts:

- Muffin chocolat ..... 2€
- Moelleux au chocolat .... 2,20€
- Tarte aux pommes ..... 2€
- Flan pâtissier ..... 1,90€
- Coupelle de fruits ..... 2€
- Yaourt vanille ..... 1,90€

### Boissons:

- Evian 50cl ..... 0,95€
- Badoit 50cl ..... 0,95€
- Coca cola 33cl ..... 1€
- Coca cola zéro 33cl ..... 1€
- Orangina 33cl ..... 1€
- Minut Maid orange 33cl .... 1€
- Lipton Ice tea 33cl ..... 1€



## ■ Commandes et paiements

# timechef



Commande et paiement depuis l'application Time chef.



Ou <http://timechef.fr>

Création de compte:

**restaurateur**

TourEgee (92400) [X]

**Complétez le formulaire d'inscription**

EMAIL  
jean.michel@entreprise.com

CONFIRMATION EMAIL  
jean.michel@entreprise.com

MOT DE PASSE  
\*\*\*\*\*

CONFIRMATION MOT DE PASSE  
\*\*\*\*\*

PRENOM  
Jean

NOM  
Michel

NUMERO DE BADGE  
6437

J'accepte de recevoir les offres d'Elior group

J'accepte de recevoir les offres des partenaires d'Elior

J'accepte les conditions générales d'utilisation

**S'INSCRIRE**

Inscrire votre email

Inscrire une deuxième fois votre email pour confirmation

Compléter le mot de passe (8 caractères minimum)

Confirmer votre mot de passe

Inscrire le prénom

Inscrire le nom

Inscrire le numéro de votre badge Elior (sans le « 00 »)

**elior**

**RIE ALBERT**

**6437**



Se connecter:

Inscrire votre adresse mail

Inscrire votre mot de passe choisi lors de l'inscription. Si vous avez oublié votre mot de passe, cliquer sur « Mot de passe oublié? ».

Cliquez sur « se connecter » pour finaliser la connexion



Consulter le menu et commander:



Paiement digital et ticket dématérialisé minimisant les contacts



## ■ Points de collecte des commandes:

- 2 points de collectes fixes: Kiosque Paul et Terrasse du W1 de 10h45 à 13h30.
- Plusieurs points de delivery éphémères à définir avec le CSE sur le site. Tournée réalisée par camion à horaires fixes.

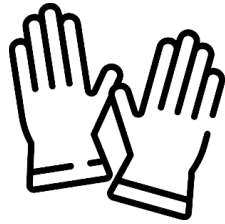
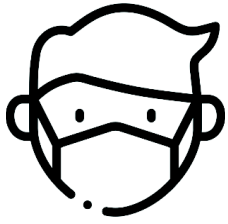


Exemple de plan de livraison:  
Bâtiment G1 de 11h à 11h45  
Entrée du site de 12h à 12h45  
Bâtiment V5 de 13h à 13h45





## ■ Mesures barrières et hygiène



Points de Delivery



Camion réfrigéré

Kiosque Paul





A partir  
du 22 juin

**LES TERRASSES du W1**  
**seront ouvertes !**



*Des salades, des sandwichs, des paninis, des desserts  
et des boissons vous attendent !*



# EVOLUTION DE L'APPLI TIME CHEF: SONDAGE PRESENCE RESTAURANT

A partir  
du 15 juin

## RÉOUVERTURE DE VOS RESTAURANTS ELIOR

Les équipes ELIOR vous accueilleront dans le respect des gestes barrières dans vos restaurants.

Pour nous aider à mieux vous recevoir, un **SONDAGE DE PRÉSENCE** est disponible dans votre application **timechef**, dans la rubrique « **Ma présence** ».

Rendez-vous **dès lundi 08 juin** sur votre application **timechef**, pour cocher les jours où vous envisagez de déjeuner dans un de vos restaurants Elior !



Téléchargez l'application **timechef** sur :



OU

Connectez-vous sur <http://timechef.fr> depuis votre smartphone ou votre ordinateur