

TOUTSAUF CONVENTIO NNEL

WWW.
CONVENTION.
QC.CA

*La sécurité
de notre clientèle
et de notre personnel
est notre priorité!*

Voici les mesures de prévention
mises en place pour vos
événements.



CENTRE
DES CONGRÈS
DE QUÉBEC

Un immeuble adapté et un entretien optimal

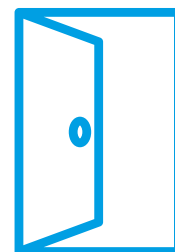
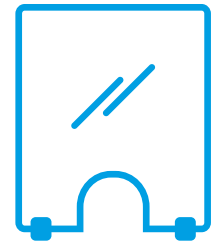


- ◆ Stations mobiles de gel désinfectant aux endroits stratégiques.
- ◆ Stations de lavage de mains portatives.
- ◆ Robinetterie sans contact dans les salles de toilettes.
- ◆ Systèmes de protection autoportants (style plexi) à la billetterie, aux postes d'inscription des clients et autres points de contact publics.
- ◆ Tournées de nettoyage des aires publiques et salles de réunion en continu.
- ◆ Utilisation de produits à efficacité prolongée pour les points de contact à usage fréquent (ascenseurs, toilettes, escaliers mécaniques, etc.)
- ◆ Ouvre-portes sans contact pour les salles de toilettes ; celles qui n'en ont pas sont maintenues ouvertes avec un pied de porte.
- ◆ Apport d'air frais constant dans le Centre (jusqu'à plus de 12 changements d'air à l'heure) : filtres à air de qualité supérieure.
- ◆ Service sur demande de désinfection en profondeur des salles avant l'arrivée des clients et de désinfection aux ultraviolets (UV)



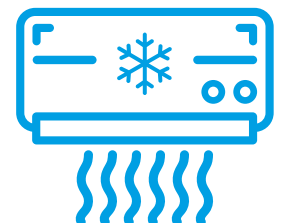
Stations
mobiles

Systèmes
de protection
autoportants



Ouvre-portes
sans contact

Apport d'air
frais constant



Un accueil et des espaces rassurants



◆ Capacité d'accueil des salles et services techniques établie en fonction des consignes de distanciation.

◆ Zones stratégiques d'inscription dans les halls.

◆ Circulation bien planifiée dans les salles, les espaces communs, les corridors, les entrées et sorties des salles, etc.

◆ Personnel d'accueil sur place pour rappeler les mesures de distanciation à respecter dans les endroits communs et les escaliers mécaniques.

◆ Paiement par carte accepté seulement.

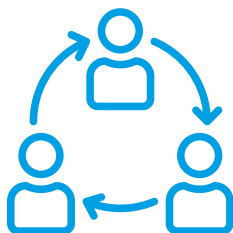
◆ Masques disponibles pour les clients sur demande et pour achat.



**Circulation bien
planifiée**



**Masques disponibles
sur demande**



**Capacité d'accueil des salles
en fonction des consignes**



**Personnel d'accueil sur
place pour vous aider**



**Paiement par carte
seulement**

Des mesures pour prévention



- ◆ Possibilité d'installation d'un kiosque infosanté avec un professionnel de la santé (questions, prise de température, masques au besoin, etc.).
- ◆ Lieu de confinement déterminé pour un participant présentant des symptômes.
- ◆ Protocole permettant de relever les déplacements d'une personne infectée afin de désinfecter les lieux pour la poursuite de l'événement.
- ◆ Processus de contrôle des fournisseurs externes lors des expositions aux points d'entrée/sortie du Centre (entrée du personnel et débarcadères).



Possibilité d'installation d'un kiosque infosanté

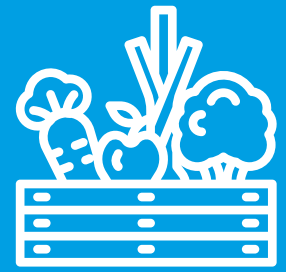


Protocole et processus de désinfection pour la poursuite de l'événement



Lieu de confinement déterminé

Des services alimentaires repensés, mais toujours aussi sécuritaires



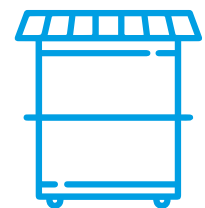
- ◆ Formation des serveurs aux mesures d'hygiène (lavage des mains et étiquette respiratoire) et de distanciation sociale applicables dans chaque milieu de travail.
- ◆ Respect des mesures de distanciation sociale et utilisation d'équipements de protection individuelle si la distanciation physique n'est pas possible.
- ◆ Renforcement des procédures, de la fréquence de nettoyage et d'assainissement des objets et surfaces fréquemment utilisés.
- ◆ Service à l'Escoffier et plats prémontés afin de limiter la manipulation des instruments, des aliments et les files d'attente.
- ◆ Offre de repas froids individuels prémontés, tels que boîtes Bento, bols poké, type anglaise/brunch en mode mets à emporter pour les lunchs et casse-croûte.
- ◆ Création de menus limitant les interactions travailleurs - clients.
- ◆ Élimination des stations de type « libre-service » avec manipulation et contact multiples.
- ◆ Pauses-café en mode continu et stations multiples afin de diminuer le trafic et offrir condiments et aliments en format individuel.
- ◆ Utilisation de vaisselle, d'ustensiles et de serviettes compostables lorsque requis.



Renforcement des procédures de nettoyage



Repas froids individuels prémontés

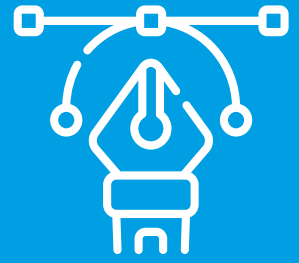


Stations multiples de nourriture afin de diminuer le trafic



Utilisation d'ensemble de couverts compostables

Des visuels efficaces



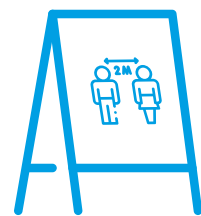
- ◆ Affichage des consignes de sécurité au sol et sur les murs.
- ◆ Affichage de la capacité maximale aux toilettes / escaliers mécaniques / ascenseurs.
- ◆ Promotion auprès de la clientèle des mesures pour assurer leur sécurité et bien-être avant et pendant l'événement.
- ◆ Rappel des conseils de sécurité par le site Web, les médias sociaux et la signalisation dynamique.
- ◆ Promotion des fontaines automatiques, gel désinfectant sans contact, lavabos sans contact, changements d'air, fréquence des nettoyages, etc.



**Promotion auprès
de la clientèle**



**Rappel des conseils
de sécurité par le site Web,
les médias sociaux**



**Affichage des consignes
au sol et sur les murs**

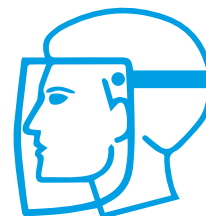
Du personnel en santé



- ◆ Masques et/ou visières pour le personnel en contact avec la clientèle et ne pouvant respecter la distanciation.
- ◆ Contrôle de la santé du personnel et des sous-traitants (rapport de température/questions de base relativement à leur santé) à leur arrivée au Centre.
- ◆ Signature d'un formulaire par le personnel des sous-traitants confirmant leur engagement à respecter les consignes de sécurité.
- ◆ Signature d'un formulaire par les fournisseurs externes aux points d'entrée (poste de sécurité à l'entrée du personnel et débarcadères).
- ◆ Stations de lavage de mains obligatoire à l'entrée du personnel de même que dans les espaces en coulisse et dans les débarcadères.
- ◆ Affichage des consignes de sécurité/distanciation physique à l'entrée du personnel et dans les espaces en arrière-scène.



Formulaire confirmant l'engagement à respecter les consignes



Masques et/ou visières pour le personnel



Contrôle et questions sur la santé du personnel

Du personnel en santé (suite)



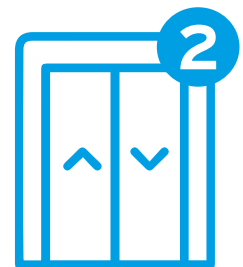
- ◆ Cloison en plexi aux points de contact étroits avec la clientèle (ex. : billetterie).
- ◆ Interdiction de se présenter au travail en cas de symptômes de grippe ou de rhume.
- ◆ Mise en isolement d'un membre personnel présentant soudainement des symptômes de la COVID-19 dans une salle prévue à cette fin, en retrait des espaces clients.
- ◆ Lieux de repos aménagés pour permettre le respect des consignes de distanciation physique (vestiaire, cafétéria).
- ◆ Affichage du nombre maximum de personnes dans les transports verticaux.
- ◆ Établissement de processus de désinfection d'outils de travail (ex. : talkies-walkies, téléphones, chariots, appareils de levage, etc.).



**Interdiction
de se présenter au travail
en cas de symptômes**



**Désinfection
des outils de travail**



**Nombre maximum
de personnes dans les
transports verticaux**