

## Fiche pratique « Réaménager vos locaux »

### Vérifier la sécurité de l'ensemble de votre site

Votre entreprise ne s'est certainement jamais arrêtée aussi longtemps. Vos produits, installations, matériel ont peut-être subi des détériorations pendant cette période d'inactivité.

Avant de redémarrer votre activité, il est primordial d'effectuer un contrôle et/ou une maintenance préventive des installations :

- Vérifier les organes de sécurité :
  - ✓ Machines,
  - ✓ Appareils sous pression, à gaz, ...
  - ✓ Engins,
  - ✓ Flotte de véhicules
  - ✓ ...
- Vérifier les dates périodiques des contrôles obligatoires prendre les dispositions, le cas échéant
- Contrôler physiquement les stocks de produits chimiques
- Vérifier les éclairages, fluides, flexibles, réseaux
- Réformer tout appareil, matériel, produit présentant un défaut ou un dysfonctionnement
- ...

Pour en savoir plus :

- Bâtiments : remise en route après le confinement : <http://www.inrs.fr/risques/covid19-prevention-entreprise/batiments-remise-en-route-apres-confinement.html>
- Machines : remise en service après le confinement : <http://www.inrs.fr/risques/covid19-prevention-entreprise/machines-remise-service-apres-confinement.html>

### Réaménager pour sécuriser vos collaborateurs

Source CCI Cantal – Revue CCI France – 7 mai 2020

- Prenez connaissance du protocole national de déconfinement : <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>
- Prenez connaissance des règles prévues en fonction de votre activité : <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protoger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

Les principes de base pour tous :

- Faire **désinfecter** le site
- **Organiser l'espace** pour qu'il y ait 4m<sup>2</sup> minimum par personne, ce qui doit permettre de garantir une distance minimale de 1 mètre autour d'une personne (dans toutes les directions). Cette règle permet d'éviter le risque de contact.
- Organiser la **gestion des flux de personnes** pour maintenir cet espace d'au moins 4m<sup>2</sup>
- **Nettoyer**
  - fréquemment les surfaces et les objets qui sont fréquemment touchés,
  - Journalièrement les sols, les matériels roulants, infrastructure de transport, aéronefs.

En savoir plus : <http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-et-entreprises.html#91e31fa4-115f-4b95-a056-5be08313a0ff>
- **Mettre à disposition un point d'eau avec du savon et des papiers à usage unique** de préférence et condamner les essuie-mains électriques. En l'absence de point d'eau utiliser une solution hydroalcoolique : <http://www.inrs.fr/actualites/mesures-hygiene-lavage-mains.html>
- Installer des **poubelles à pédale**
- Si possible, **aérer** fréquemment les locaux (au moins 3 fois par jour) en ouvrant les fenêtres : <http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-et-entreprises.html#e5d449a2-0775-4fe3-b7dd-85af30a4825c>
- **Aménager les locaux communs** ([https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19\\_vestiaires\\_v050520.pdf](https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_vestiaires_v050520.pdf)) et notamment la salle de pause :
  - Préparer l'espace déjeuner en enlevant des chaises par rapport aux consignes de distanciation sociale – marquage au sol pour l'emplacement des chaises restantes
  - Déterminer si le personnel peut déjeuner dans son bureau
  - Condamner les micro-ondes
  - Enlever les couverts, assiettes et casseroles en cuisine
  - Prévoir des emplacements nominatifs dans les frigos ou des boîtes hermétiques que chacun pourra utiliser pour enfermer son repas, mettre en place des produits désinfectants pour utilisation avant et après l'utilisation du frigo ainsi que les consignes associées, faire nettoyer les frigos en fin de journée. Nommer un responsable par rapport au suivi des consignes et ne pas hésiter à condamner les frigos par la suite
  - Installer les machines à café en dehors des bureaux de collaborateurs pour éviter d'avoir un collaborateur qui soit obligé de subir la présence de collègues. Inciter les collaborateurs à se servir et

d'aller boire leur café dans leur bureau ou dans le respect des consignes de la distanciation sociale. Prévoir un affichage éventuel avec le nombre de personnes en simultané dans l'espace.

- **Préparer les salles de réunions** (si la tenue des réunions est indispensable) : enlever des chaises, indiquer les places ne pouvant pas être occupées, pas de travail en face à face, mettre en place des produits désinfectants, afficher des consignes concernant le nettoyage d'équipements après utilisation (vidéoprojecteur, télécommandes...),
- Le cas échéant, indiquer le **nombre de personnes en simultané dans l'ascenseur** et inciter les personnes à **utiliser les escaliers**
- Mettre en place des **produits désinfectants et des consignes** concernant le nettoyage avant et après utilisation pour **les matériels utilisés par tout le personnel** (photocopieurs, imprimantes, masicot...)
- Installer des **distributeurs de gel hydroalcoolique**
- **Condamner les fontaines à eau** et mettez de l'eau en bouteille individuelle à disposition
- Afficher la nécessité de **fermer les battants, quand il y en a, sur les toilettes avant de tirer la chasse d'eau** (risque de COVID dans les selles)
- Indiquer le **nombre de personnes en simultané** dans les toilettes

Mais, idéalement, organisez le télétravail pour vos collaborateurs si ce n'est pas encore le cas :

- <http://www.inrs.fr/risques/teletravail-situation-exceptionnelle/ce-qu-il-faut-retenir.html>
- <https://www.anact.fr/outils/un-kit-pour-associer-teletravail-et-qvt>

Si vous recevez du public,

- Installez un panneau à l'entrée du site avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont).
- Si possible, laissez les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.
- Établissez, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.
- Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'un mètre minimum de distanciation sociale.

## Réaménager le point de vente pour optimiser la vente

Pour les mesures de sécurité sur votre point de vente, reportez-vous aux fiches <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protéger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs#commerce>

Le respect de ces mesures de sécurité a un impact sur l'aménagement de votre point de vente. Voici une checklist d'aménagement du point de vente

### **Le point de vente est-il agréable ?**

- Soignez bien la vitrine et sa mise en scène : elle doit attirer dès la réouverture.
- Le point de vent est-il bien nettoyé ? Le nettoyage de l'ensemble peut prendre du temps mais c'est payant.
- L'enseigne est-elle bien visible ?
- Les abords de votre point de vente sont-ils propres ?

### **Avez-vous analysé vos « réels » besoin en marchandises ?**

- Quels produits mettre en avant ? Focalisez sur les « 20% » de produits qui font « 80% » des ventes.
- Ne pas sur-stocker mais attention de ne pas sous-stocker éviter de rater le moins de ventes possible.
- Négociez l'approvisionnement début mai afin de repousser la facturation.

### **Votre aménagement des produits est-il adapté ?**

- La présentation de vos produits évite-t-elle au client de toucher le produit pour bien le voir ?
- La circulation dans le point de vente est-elle fluide ?
- Faut-il réorienter l'éclairage pour mieux mettre en avant les produits ?
- Les prix sont-ils visibles facilement pour éviter que les clients ne touchent les produits ?

### **Votre stock est-il rangé de façon optimale ?**

Pour limiter les contacts avec votre marchandise, peut-être allez-vous limiter le nombre de produits en rayon, dans ce cas, si vous devez réapprovisionner les rayons régulièrement, pensez à limiter la perte de temps en organisant vos stocks de façon efficace.

