

GUIDE SANITAIRE

STADE PIERRE MAUROY





DESTINATION CLEAN & SAFE

LE STADE PIERRE MAUROY VOUS ACCOMPAGNE DANS VOTRE VENUE

Afin de vous permettre de vous réunir avec vos clients, prospects, partenaires ou collaborateurs en toute sécurité, le Stade Pierre-Mauroy a signé la **Charte Sanitaire « Destination Clean & Safe »** développée par l'Institut Pasteur de Lille et l'Agence d'attractivité Hello Lille.

Pour assurer votre sécurité, le Stade Pierre-Mauroy met en œuvre :

- **Un référent Covid-19** vous accompagnant dans le respect du protocole sanitaire
- **Des équipes formées** aux gestes barrières et aux mesures applicables.
- **Des mesures de distanciation sociale** assurées notamment par nos espaces réceptifs à grandes capacités d'accueil.
- **Une adaptation des flux d'entrées et de sorties** grâce aux nombreuses possibilités de circuits. Chaque salon du Stade est accessible via un hall dédié disposant d'un escalier de plus de deux mètres de large et de deux ascenseurs.
- **Un affichage des mesures sanitaires et gestes barrières** en permanence, via un ensemble de supports déployé tout au long du parcours client.



LE PROTOCOLE SANITAIRE APPLIQUÉ À NOS ÉQUIPES

- **Désignation d'un référent Covid-19** garant du respect de nos engagements dans les équipes du Stade Pierre-Mauroy et pour chacun de nos prestataires
- **Formation aux gestes barrières** de nos collaborateurs et de nos prestataires
- **Contrôle du respect permanent** des règles sanitaires

SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

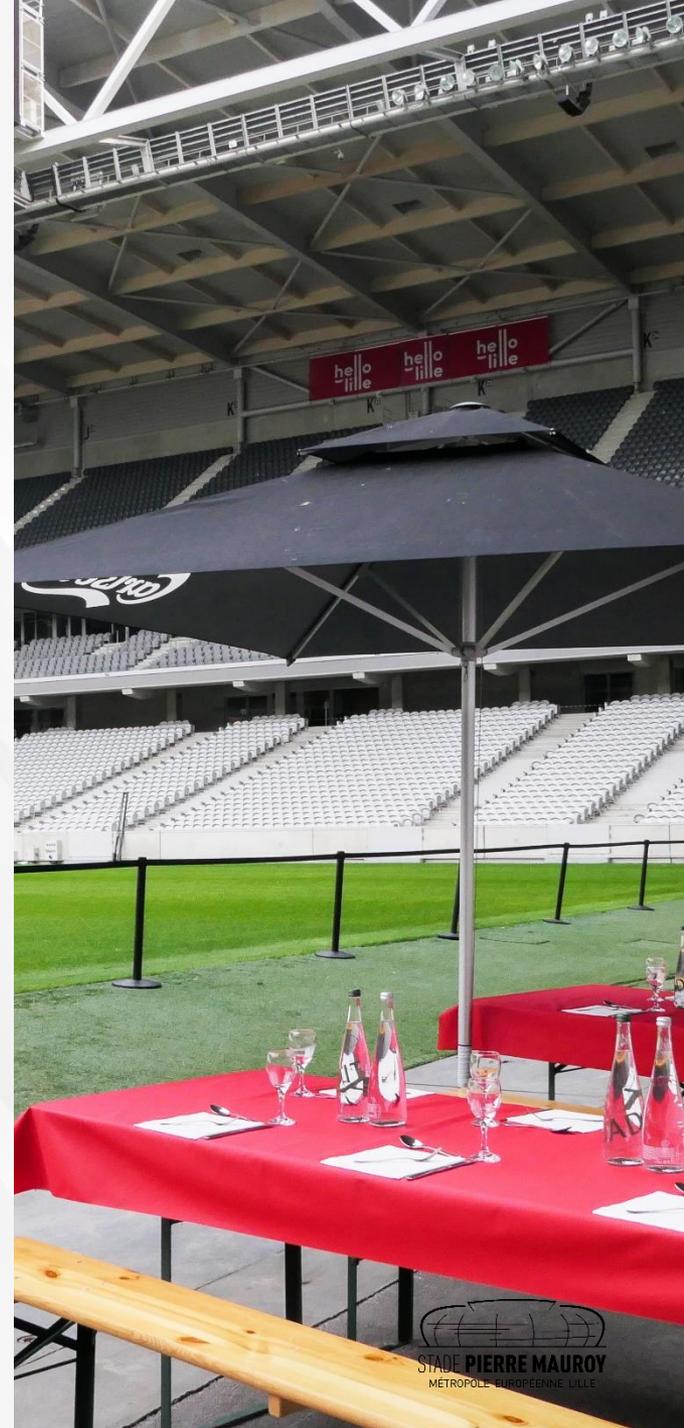
- **Port du masque obligatoire** dans l'ensemble des espaces du Stade Pierre-Mauroy
- **Accueil et gestion des flux** optimisés grâce à la signalétique déployée sur l'ensemble du parcours client
- **Adaptation du parcours client** dans le respect du protocole sanitaire
- **Affichage des consignes de sécurité sanitaire** en conformité avec les recommandations gouvernementales
- **Respect des mesures** de distanciation sociale

UN ENTRETIEN RENFORCÉ DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- **Nettoyage des surfaces régulier** réalisé avec un produit désinfectant (bactéricide, fongicide et virucide).
- **Maintenance rigoureuse du système de ventilation / climatisation / chauffage** trimestrielle, complétée par une vérification des filtres avant chaque événement.
- **Gestion des déchets à risque infectieux** (masques, mouchoirs à usage unique...) mise à disposition de bacs dédiés et circuit de collecte spécifique.

UN SERVICE DE RESTAURATION ADAPTÉ

- **Présence du référent Covid-19** du traiteur lors de chaque prestation.
- Mise en place de **mesures complémentaires spécifiques à la restauration** (tenue de service propre remise sur place, lavage des mains toutes les 30 minutes, désinfection des surfaces de restauration après chaque phase du service...).
- **Adaptation des prestations** selon le format de restauration choisi.





NOUS POUVONS ALLER PLUS LOIN SI VOUS LE SOUHAITEZ...

CONTACTEZ-NOUS

Service entreprises

03 20 59 41 00

relations.entreprises@stade-pm.com

www.stade-pm.com

