

COVID 19 – PROTOCOLE SANITAIRE – Centre de Congrès



CENTREXPO
COGECO
DRUMMONDVILLE

23 juin 2020

Réouverture du Centrexpo Cogeco le 29 juin : nouveau protocole sanitaire (COVID-19)

Puisque nous avons à cœur la santé, la sécurité et le confort de nos clients, nos employés et nos partenaires, nous avons mis en place toutes les mesures nécessaires visant à assurer votre sécurité et celle de vos proches.

Notre nouveau protocole sanitaire sera en constante évolution dans le but de s'arrimer aussi vite que possible aux nouvelles normes et directives édictées par les instances gouvernementales.

Dès votre arrivée

- Lors des événements, le Centrexpo Cogeco mettra gratuitement à votre disposition une structure centralisée d'accueil pour les visiteurs, ce qui favorisera la fluidité des

déplacements afin de permettre un passage rapide vers une salle d'événement et évitera les attroupements dans le lobby. D'ailleurs, lors de votre **passage obligé à l'accueil**, nous procéderons aux contrôles d'usage dans le but d'assurer un environnement sécuritaire lors de vos rassemblements;

- Désinfection des mains;
 - Mesures en place pour nous protéger mutuellement;
 - Des questions relatives à votre état de santé pourraient être posées à votre arrivée;
 - Une déclaration écrite sur l'état de votre santé pourrait aussi être demandée au besoin;
- Le port du masque est obligatoire à l'intérieur du bâtiment en tout temps, sauf lorsque vous êtes assis, passif et que les normes de distanciation sont respectées;
 - Des autocollants sur le plancher, des cordons de foule et des affiches seront installés pour favoriser une circulation sécuritaire dans nos aires communes et nos files d'attente.

Services

- Nous sommes à élaborer un menu intelligent de nos services via un code QR afin d'éliminer les outils en papier. De cette façon, les promoteurs et/ou exposants pourront passer leur commande par texto ou courriel afin de minimiser les déplacements et les files d'attente;
- Nous favoriserons grandement le paiement sans contact ET des mesures d'hygiène seront en vigueur concernant les paiements en espèces;
- Lorsque la distanciation de 2 mètres entre individus ne pourra être respectée, des équipements de protection individuelle seront alors portés par nos employés conformément aux directives de la santé publique;
- Tous les espaces transactionnels tels que billetterie, restaurant, casse-croûte et vestiaire seront munis d'écrans protecteurs;
- Nos équipiers et sous-traitants seront tenus de suivre le nouveau protocole sanitaire en manutention pour éviter la contamination par contact indirect;
- Le responsable du service à la clientèle veillera au suivi des protocoles et circulera dans les espaces pour faire les rappels nécessaires afin que les consignes de sécurité soient respectées et que tous agissent de manière responsable.

Propreté et assainissement accrus

- Nous affecterons des ressources supplémentaires à la désinfection régulière des surfaces fréquemment touchées. En effet, toutes les poignées de porte, interrupteurs, robinetteries, rambardes, etc. seront nettoyés à chaque période de deux heures et selon l'achalandage;
- L'hygiène des mains sera favorisée par l'ajout de distributeurs de gel hydroalcoolique à l'entrée des salles, des salles de bain et aux carrefours de circulation;
- Nos systèmes de ventilation performants sont soumis à un programme d'entretien préventif et les filtres seront remplacés régulièrement. De plus, entre chaque événement, les volets de nos unités de ventilation seront ouverts afin d'augmenter la circulation de l'air provenant de l'extérieur.

Aménagement et capacité d'accueil

- Des plans de base avec nos nouvelles capacités en distanciation sont disponibles et l'équipe de coordination créera avec vous d'autres aménagements possibles adaptés à vos besoins en tenant compte des directives émises par la santé publique. Un système de circuit dirigé de gestion de foule, d'affiches directionnelles pour les allées, les entrées et les sorties dédiées, en feront partie;
- La grande superficie et la versatilité de la salle d'exposition du Centrexpo Cogeco vous permettront de faire des réunions et autres événements dans des espaces adaptés et sécuritaires. Nos espaces d'exposition et de congrès, avec nos plafonds de 30 pieds, nous permettent d'accueillir un grand nombre de visiteurs;
- Nos huit salles de réunion à l'étage nous permettent de tenir plusieurs petites réunions simultanément, et ce, avec nos équipements audiovisuels intégrés qui favorisent les événements hybrides et les vidéoconférences.

Restauration sans compromis

- Les délicieux menus gastronomiques préparés par notre chef William L'Heureux seront disponibles pour nos clients;
- Notre nouveau menu 10/30 pour 50 personnes et moins est adapté pour un service sans contact, très rapide et d'une qualité exceptionnelle;
- Les buffets seront autorisés avec un système d'appel aux tables afin d'éviter les files d'attente et le service sera effectué au buffet par notre personnel en restauration qui

préparera votre assiette à votre goût. (À noter que des frais supplémentaires pour ce service seront ajoutés selon le nombre d'employés supplémentaires nécessaires.);

- Notre casse-croûte sera ouvert comme d'habitude, avec les mêmes normes qu'en restauration, et il sera possible de faire des livraisons directement aux kiosques grâce à notre menu intelligent via la technologie QR;
- Les normes rigoureuses en hygiène et salubrité seront renforcées en continu, nous permettant de dépasser les exigences du MAPAQ en contexte de la COVID-19;
- L'ensemble des procédures suivies par le personnel, en cuisine comme en service, seront revues et entérinées par notre responsable des mesures sanitaires émises par l'Institut national de la santé publique du Québec (INSPQ).

Le Centrexpo Cogeco est prêt à vous accueillir pour une reprise rapide, renouvelée et responsable des affaires.

Planifions votre évènement dès maintenant!