



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE CÔTE-D'OR

(cafés - hôtels - restaurants - discothèques)

11 Rue Louis de Broglie - Le Millénium - Bâtiment B - 21000 DIJON

☎ 03 80 65 81 81 📠 03 80 65 03 10 ✉ contact@umih21.fr

🌐 www.umih21.fr 📘 facebook.com/umih21

Dijon le 21 avril 2020

Il faut penser à l'avenir dès maintenant et en profiter pour faire travailler des entreprises locales - L'UMIH COTE D'OR VIENT DE TROUVER 2 PARTENAIRES POUR ACHETER DES MASQUES & GEL HYDROALCOOLIQUE

Avec la société FRANCE UNIFORMES SERVICE - 20 Rue Ingénieur Bertin à 21600 LONGVIC

► 1)° MASQUES (fabrication française) :

Masque réutilisable normé UNS1 – Lavable (entre 30 et 90°) pour 10 utilisations (test réalisé sur 10 lavages mais rien n'empêche de le porter au-delà de 10). La durée maximale de chaque utilisation est de 8 heures (voir descriptif dans la pièce jointe).

Dans un premier temps, 4000 masques seront disponibles au 20 mai 2020. Le tarif est de 3.70 €HT le masque.
Si commande au-dessus de 5000 pièces 3.60 €HT si au-dessus de 10000 pièces 3.50 €HT.

Commande à retirer sur place à Longvic :

- ◆ par mail auprès de christophe@france-uniformes-service.fr
- ◆ par tel [03.80.41.48.05](tel:03.80.41.48.05)
- ◆ se renseigner auprès de Monsieur GUEUTIN pour le coût d'un envoi par colissimo

Avec Ailax Enseignes - 110 Rue Dardelain à 21160 MARSANNAY LA CÔTE

► 2)° MASQUES (fabrication française) :

Masque blanc réutilisable normé catégorie UNS2 – Lavable (à 60°) pour 10 utilisations (test réalisé sur 10 lavages). La durée maximale de chaque utilisation est de 4 heures (voir descriptif dans la pièce jointe).

Masques disponibles sous 15 jours (ou de suite). Le tarif est de 6.75 €HT le masque.

Commande à retirer sur place à Marsannay la Côte :

- ◆ par mail auprès de contact@ailax.fr
- ◆ par tel [03.80.66.24.00](tel:03.80.66.24.00)
- ◆ se renseigner auprès de Monsieur CLAVEL pour le coût d'un envoi par colissimo

► 3)° Gel Hydroalcoolique (fabrication française) :

Gel hydroalcoolique biocide désinfectant pour l'hygiène humaine conforme avec les recommandations de l'OMS et l'arrêté du 20 mars 2020. Durabilité minimale de 2 ans à partir de la date de fabrication.

Gel disponible sous 5 jours en Bidon de 5 litres. Le tarif est de 60.00 €HT le bidon.

Gel disponible sous 5 jours en flacon de 250 ml. Le tarif est de 7.00 €HT le flacon.

Gel disponible sous 5 jours en flacon de 125 ml. Le tarif est de 2.25 €HT le flacon.

► 4)° Lingette Antiseptique (fabrication française) :

Lingette antiseptique pour l'hygiène et la désinfection en sachet individuel. Imprégnée d'une solution dont l'efficacité microbiologique est reconnue en 60 secondes. Produit biocide TP1, destinée à l'hygiène humaine, ultra douce et très résistance pour désinfecter. L'efficacité antiseptique est largement augmentée par l'action mécanique de la lingette.

Carton de 500 lingettes individuelles sous 5 jours. Le tarif est de 48.00 €HT le carton.

► 5)° Distributeur de Gel Hydroalcoolique (fabrication française) :

Distributeur de Gel avec commande à pied (plus de contact avec la pompe à gel qui peut être porteuse de microbes), adapté à toutes les bouteilles, 100% mécanique, aucune installation. C'est aussi une mesure de protection pour les salariés, de savoir qu'ils ont accès à du gel sans contact avec la pompe et ainsi respecter les gestes barrières. Hauteur 1.00 m sur platine de 30 cm de diamètre.

Distributeur de Gel + flacon de Gel en 250 ml offert (sur stock ou 3 semaines). Le tarif est de 259.00 €HT.

Commande à retirer sur place à Marsannay la Côte :

- ◆ par mail auprès de contact@ailax.fr
- ◆ par tel 03.80.66.24.00
- ◆ se renseigner auprès de Monsieur CLAVEL pour le coût d'un envoi par colissimo



POUR RAPPEL L'UMIH COTE D'OR a mis spécialement en place pour vous, et notamment restaurateurs, un atelier de sensibilisation, avec notre partenaire, que nous remercions, Stéphanie CHEVALIEZ LOPEZ (SCL QUALITÉ) qui OFFRE UNE INFORMATION GRATUITE AUX ADHÉRENTS DE L'UMIH COTE D'OR sur les gestes à appliquer face au covid 19, comment envisager l'avenir, vous préserver ainsi que votre personnel et clientèle, par visioconférence.

En cette période de confinement il nous faut penser à l'après et notamment comment va-t-on revenir. Pour aider les restaurateurs dans la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène « spéciales covid-19 », SCL qualité propose un atelier conseil.

Afin de redémarrer dans de bonnes conditions et rassurer les consommateurs, Stéphanie vous indiquera certaines consignes en matière de bonnes pratiques d'hygiène au niveau de la cuisine, de la salle, du personnel et de la gestion de la clientèle. Les participants auront l'occasion également de pouvoir poser des questions et d'échanger sur ce sujet. Les restaurateurs souhaitant participer à cette réunion, doivent confirmer leur présence à l'adresse contact@sclqualite.com pour avoir le lien de la visioconférence. **La prochaine est le jeudi 23 avril à 10 heures** mais devant le succès de cette initiative, d'autres dates pourront être prévues.



Par ailleurs et pour ne pas alourdir votre boîte mail, **nous vous indiquons que depuis l'allocution du Président de la République, lundi 13 avril, le travail entre l'UMIH et le Gouvernement et ses services s'est intensifié en passant d'une réunion tous les deux jours, à une réunion tous les jours. L'objectif pour le Gouvernement est de présenter un plan de relance spécifique à l'hôtellerie-restauration début mai.**

Hier 20 avril l'UMIH a envoyé des propositions pour le futur plan de relance au Ministre de l'Economie et des Finances, Bruno Le Maire et à Jean-Baptiste Lemoyne, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires Etrangères.

Il s'agit de nos revendications (que nous vous joignons) auprès du Gouvernement et celui-ci doit, avec ses services, les étudier pour élaborer le futur plan. De après négociations pour faire accepter un maximum de nos propositions en faveur de nos établissements CHRD ont démarré depuis l'envoi.

Avec le volet économique, nous nous occupons aussi, au sein des branches de l'UMIH, du volet sanitaire, depuis plusieurs semaines. Avoir des protocoles sanitaires par métier et par secteur est au cœur d'une réouverture rapide pour nos établissements en garantissant la santé de nos salariés et de nos clients. Le Gouvernement ne ferme aucune porte pour une réouverture « rapide » si les conditions sanitaires sont réunies.

Dans la presse, Roland Héguay, Hervé Bécam et les Présidents de branches s'accordent sur le mois de juin comme objectif de réouverture.

Nous tenons aussi à vous informer que l'UMIH a mis en place une « cellule de relance » qui travaillera sur le long terme pour accompagner nos adhérents à l'horizon de 12 et 18 mois. Cette cellule de relance devra notamment fédérer les initiatives qui sont prises dans les départements et les régions.