

Une grande surface adaptée aux normes sanitaires

Pour la sécurité des clients et du personnel



Une grande surface adaptée aux normes sanitaires

Seule source d'approvisionnement en produits alimentaires et de première nécessité, la grande surface locale, à l'enseigne d'Intermarché, a pris toutes les mesures pour protéger à la fois ses employés et sa clientèle.

Les caddys sont désinfectés deux fois par jour et de grandes affiches orientent les usagers afin qu'il n'y ait pas de mélange avec ceux qui ont été utilisés.

Entrée et sortie du magasin sont séparées, le nombre de personnes présentes en même temps est limité. À l'entrée, outre les consignes affichées, du gel est distribué à chacun pour la désinfection des mains. À l'intérieur, une distanciation de plus d'un mètre est recommandée avec un marquage au sol.

Viande, charcuteries et fromages ne sont disponibles qu'en libre-service, le rayon boucherie prenant cependant les commandes individuelles, par téléphone, le matin avant 9 h 30 et en début d'après-midi. Le poisson est absent par manque d'approvisionnement.

Les hôtes de caisse sont protégées du contact avec les clients par de larges vitres en plexiglas et toutes les caisses sont ouvertes aux heures de pointe pour limiter l'attente.



Clients et personnel jouent la carte de la sécurité