

Betreff: Plan de protection – Les propos clairs de la BCS ont de l'effet

Datum: Freitag, 8. Mai 2020 um 17:21:26 Mitteleuropäische Sommerzeit

Von: panissimo

An: office@cebp.eu

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



8 mai 2020

Plan de protection pour l'hôtellerie-restauration – Les propos clairs de la BCS ont de l'effet



Le message clair de la dernière Newsletter «spécial corona» de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), qui a été envoyée immédiatement après la présentation du concept de protection pour la restauration mercredi dernier, fait partiellement effet: l'enregistrement des noms et numéros de téléphone des hôtes dans les restaurants/café n'est plus obligatoire pour le hôte, mais repose désormais uniquement sur une base facultative. Comme l'a confirmé le Conseil fédéral lors de sa conférence de presse cet après-midi. Nous sommes heureux de ce changement. Apparemment, la BCS n'a pas été la seule à reconnaître que cette mesure est difficile à mettre en œuvre; le Préposé fédéral à la protection des données Adrian Lobsiger et la Zurichoise Carmen Walker Späh, Directrice de l'économie, entre autres, sont du même avis.

Les concepts de protection sont légèrement adaptés

Les concepts de protection de la restauration, de la boulangerie-pâtisserie /café et du gouvernement fédéral sur [la plate-forme MSST de la BCS](#) ont été adaptés en raison de la nouvelle décision présentée aujourd'hui. En premier lieu, seul un ajustement a été fait : il est pour le hôte facultative de donner ses coordonnées.

Il s'agit du deuxième changement en l'espace de 48 heures. Les charges en matière de personnel et financières causées par ce va-et-vient sont importantes, trop importantes. En outre, cette procédure complique inutilement l'organisation des exploitations de nos membres. Qui paiera ce travail supplémentaire pour l'association, pour les membres, déjà mis à rude épreuve et ayant mis en œuvre d'autres mesures en un temps record, mesures désormais vaines?

Un concept de protection des boulangers-confiseurs éprouvé

La BCS n'a pas l'intention de remettre en cause les mesures d'hygiène et de sécurité en vigueur jusqu'à présent. Celles-ci ont fait leurs preuves. La branche des boulangers-confiseurs a été l'une des rares à pouvoir continuer à vendre ses produits après le Shutdown, en raison de sa qualité de fournisseur essentiel d'aliments de base. Soit dit en passant, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs dispose déjà d'un concept de pandémie avec check-list en place depuis 2010 (!). Elle a donc été l'une des premières - si ce n'est la première - associations/organisations à proposer un concept d'hygiène et de sécurité éprouvé et convaincant. Après le Shutdown, des adaptations ont été effectuées en permanence et des informations actualisées ont été fournies de manière intensive sur les différentes plateformes de communication de la BCS.

A fait ses preuves pendant la crise du coronavirus

Notre approche a fait ses preuves: dès le début, nous avons veillé à respecter les règles d'hygiène et de sécurité. La BCS n'a connaissance d'aucun cas dans notre branche où une entreprise aurait dû fermer à cause d'une contamination au coronavirus d'un collaborateur. En bref, les boulangers-confiseurs suisses ont fait leurs preuves pendant la crise du coronavirus et ont montré qu'ils étaient «résistants». Le concept de protection des boulangers-confiseurs suisses fonctionne. Il est simple, clair, raisonnable et compréhensible et peut être mis en œuvre avec succès.

La demande des boulangers-confiseurs suisses

Qu'est-ce qui est valable? Qu'est-ce qui n'est pas (plus) valable? À partir de lundi, le nouveau concept de protection pour la restauration s'appliquera. L'expérience de ces huit dernières semaines nous a montré que les contrôles du respect des réglementations sont traités différemment selon les cantons, et dans certains cas, que des parties du concept de protection de la branche étaient même remis en question. Nous exigeons que le concept de protection des boulangeries-confiseries avec café soit accepté et respecté par les inspecteurs, quelle que soit la région.

Urs Wellauer, directeur

Wenn Sie diesen Newsletter (an: office@cebp.eu) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diesen [hier](#) kostenlos abbestellen

«panissimo»

Seilerstrasse 9 | CH-3001 Bern

Telefon: 031 388 14 15 | Fax: 031 388 14 24

panissimo@swissbaker.ch | www.swissbaker.ch