



SCHNEIDER

design & packaging

KIT BARRIÈRE

COVID-19
V2.0

.....
*Générateur de
confiance et de sérénité
pour vos équipes
et vos clients*



**GÉNÉRATEUR DE CONFIANCE ET DE SÉRÉNITÉ
POUR VOS ÉQUIPES ET VOS CLIENTS**

CONFIANCE ET SÉRÉNITÉ



Cher(e) client(e),

La gamme d'emballages que nous vous proposons au quotidien permet de protéger et de valoriser vos créations gourmandes. Elle met en valeur votre savoir-faire artisanal et contribue à asseoir votre image auprès d'une clientèle de proximité.

Cette crise sanitaire, que nous traversons tous, doit être l'occasion de pérenniser et développer votre relation à cette clientèle en lui garantissant, outre la qualité de vos produits, des conditions de sécurité optimales lors de l'acte d'achat.

Forts de ce constat et parce que notre vocation s'inscrit dans l'accompagnement et le développement de vos activités, nous avons conçu une offre de produits répondant à ce besoin.

Ce «Kit» contient les éléments indispensables pour garantir la protection de vos clients et collaborateurs. Il vous permettra de coller au mieux aux préconisations formulées par nos instances gouvernementales.

Alors, pour votre sécurité et celles de vos parties prenantes, adoptez là aussi le réflexe Schneider Packaging !

VOTRE KIT BARRIÈRE

Au sommaire...

- **Les précautions Covid-19** p4
"Ce que dit le gouvernement"
- **Signalétique et communication** p14
"Vendez en rassurant"
- **Marquage au sol** p15
- **Totem enrouleur** p18
- **Protection des personnes** p24
"Protégez vos clients et vous serez protégés à votre tour!"
- **Protection des comptoir** p25
- **Visière intégrale de protection** p26
- **Masque de protection personnalisé** p28
- **Gants jetables** p30
- **Charlottes** p34
- **Tabliers blancs** p35
- **Essuie-mains** p36
- **Protection des biens** p38
"Pour un environnement de travail préservé"
- **Sacs à déchets** p39
- **Rouleaux papier thermique blanc** p40



PRÉCAUTIONS À PRENDRE CONTRE LE COVID-19



“
.....
Que préconise
le gouvernement?
”

LES PRÉCONISATIONS pour les boulangeries



MINISTÈRE
DU TRAVAIL

Liberté
Égalité
Fraternité

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

TRAVAIL EN BOULANGERIE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Travail en boulangerie : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

**Quand vous êtes touché par un postillon
ou une gouttelette contaminés:**

→ Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection.
Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

**Quand vous portez vos mains
ou un objet contaminé au visage:**

→ Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
→ Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures.
→ Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Document réalisé par le ministère du Travail avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 27 mars 2020.
Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

LES PRÉCONISATIONS

pour les boulangeries (suite)

Trois phases essentielles dans toute action



1. PRÉPARER

- Installez un panneau à l'entrée du magasin avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, modalités d'entrée limitant le nombre de clients en boutique, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, voire la disponibilité de produits ou la possibilité de passer des commandes par téléphone pour limiter l'attente en magasin).
- Ajustez les plages horaires en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène.
- Établissez un plan de nettoyage/désinfection avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zone de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc.).
- Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».
- Supprimez les fontaines à eau.
- Mettez en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle...
- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.



Dans l'espace de vente :

- Organisez des flux distincts entre l'entrée et la sortie. Si double porte, évitez les retours en arrière (sens de circulation unique). Si impossible, limitez le nombre d'entrées (ex. : une personne).
- Matérialisez au sol, ou par tout autre moyen, la mesure d'un 1 mètre minimum de distanciation sociale.
- Affectez si possible une personne exclusive pour l'encaissement afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie.
- Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact et si toutefois paiement en espèces, ne portez la main au visage qu'après vous êtes nettoyé les mains.
- Organisez le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de « la main à la main » (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé).
- Mettez au besoin une barrière transparente (plexiglass de 1 x 1 mètre ou film transparent).
- Protégez tous les produits mis en vente des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.

Entre le laboratoire et l'espace de vente :

- Laissez les portes ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées à condition que cela permette toutefois le contrôle du nombre de clients présents dans le magasin.
- Prévoyez si possible une zone de dépôt des produits finis avant mise en rayon par le personnel de vente.

LES PRÉCONISATIONS

pour les boulangeries (suite)

Trois phases essentielles dans toute action

2. RÉALISER



- Nettoyez chaque poste de travail à minima au début et à la fin de la prise de poste.
- Lavez-vous les mains très régulièrement avec du savon ou du gel hydroalcoolique.
- Essuyez-vous les mains avec du papier jetable et prévoyez une poubelle à pédale ou automatique spécifique.
- Plus que jamais, limitez les contacts avec les produits en utilisant notamment des pinces.
- Nettoyez régulièrement selon le plan de nettoyage prévu tous les équipements communs ou en contact avec les clients (terminal carte bancaire, caisses, comptoirs, vitrines).

Installations sanitaires/salle de pause restauration :

- Fournissez des bouteilles d'eau individuelles.
- Adaptez les temps de pause (pour permettre le nettoyage des mains) et prévoyez une rotation.
- Nettoyez/désinfectez la salle de pause de toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause.



3. VÉRIFIER



- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, sacs-poubelle...).
- Évacuez les déchets régulièrement.

- Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et en permanence de la présence de savon et moyens de séchage.
- Veillez au suivi du plan de nettoyage/désinfection.

LES PRÉCONISATIONS

pour les commerces de détail



MINISTÈRE
DU TRAVAIL

Liberté
Égalité
Fraternité



#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

TRAVAIL DANS UN COMMERCE DE DÉTAIL :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Travail dans un commerce de détail : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

**Quand vous êtes touché par un postillon
ou une gouttelette contaminés :**

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

**Quand vous portez vos mains
ou un objet contaminé au visage :**

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Document réalisé par le ministère du Travail avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 31 mars 2020. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

1/3

LES PRÉCONISATIONS

pour les commerces de détail (suite)

Trois phases essentielles dans toute action



1. PRÉPARER

- Installez un panneau à l'entrée du magasin avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont).
- Installez, si possible, un poste d'encaissement dédié en extérieur ou un service de livraison.
- Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, photocopieurs, etc.).
- Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».
- Supprimez les fontaines à eau.
- Si possible, laissez les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.
- Mettez en permanence à disposition, sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier, par personne.
- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.
- Établissez, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.
- Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'1 mètre minimum de distanciation sociale.

2. RÉALISER



- Effectuez la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin.
- Organisez le travail des employés pour éviter qu'ils soient proches (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert).
- Identifiez la distance d'1 mètre par un marquage au sol, notamment pour espacer les caisses où les salariés sont dos à dos (supérettes, etc.).
- Encouragez le paiement par carte et sans contact.
- En cas d'utilisation de caisses automatiques (supérettes, etc.), veillez à une organisation garantissant l'hygiène pour les clients et les salariés qui interviennent régulièrement sur les machines (moyen de nettoyage des surfaces, respect des distances sociales, etc.).
- En cas de paiement en espèce et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main).
- Nettoyez les mains fréquemment de manière adaptée à l'affluence ainsi que si un risque de contamination évident est suspecté.

Document réalisé par le ministère du Travail avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 31 mars 2020. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

2/3

LES PRÉCONISATIONS

pour les commerces de détail (suite)

Trois phases essentielles dans toute action

3. VÉRIFIER



- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes : gels hydroalcooliques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.
- Appliquez le plan de nettoyage établi pour la période de crise à propos des rampes d'escalier, poignées de porte, boutons d'ascenseur, anses des cabas, barre de caddies, poignée des transpalettes, etc.

- Fournissez le cas échéant des bouteilles d'eau individuelles.
- S'ils ont lieu sur place, prenez les repas en horaires décalés et avec respect d'1 mètre minimum de distance à table ; définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant ; marquage au sol de l'emplacement de la chaise, évitez les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements.

Reportez vous également à la fiche spécifique « Travail en caisse » disponible sur travail-emploi.gouv.fr.

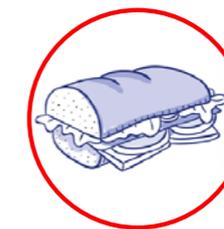
LES PRÉCONISATIONS

pour la restauration

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19



RESTAURATION COLLECTIVE OU VENTE À EMPORTER :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Restauration collective ou vente à emporter : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

**Quand vous êtes touché par un postillon
ou une gouttelette contaminés :**

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

**Quand vous portez vos mains
ou un objet contaminé au visage :**

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Document réalisé par le ministère du Travail avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 6 avril 2020. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

LES PRÉCONISATIONS

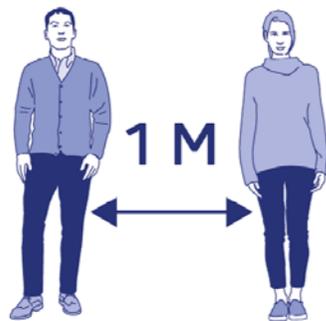
pour la restauration (suite)

Trois phases essentielles dans toute action



1. PRÉPARER

- Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...).
- Limitez le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...).
- Respectez la distance minimale entre personnes (au moins un mètre) : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...).
- Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.



Vêtements professionnels :

- Habillage/déshabillage :
 - dans les vestiaires, prévoyez une poubelle à commande non manuelle pour déchets, savon, lingettes, gel hydroalcoolique,
 - prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur.
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- Prévoyez des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettez à disposition une sur-blouse à usage unique ou adaptez la fréquences de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.
- Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la coactivité et à défaut respect des distances minimales.
- Pour les repas à emporter, limitez la coactivité et le contact avec le livreur, prévoyez une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique.

LES PRÉCONISATIONS

pour la restauration (suite)

Trois phases essentielles dans toute action

2. RÉALISER



Arrivée des produits :

- prévoyez une zone de dépose en extérieur (évitée la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison),
 - retirez et jetez les emballages dans les zones dédiées,
 - à l'issue, lavez-vous les mains.
- Supprimez les fontaines à eau.

- Attribuez les pauses, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité.
- Effectuez un nettoyage désinfectant la salle de pause de toute surface ou équipement en contact avec les mains.



3. VÉRIFIER



- Assurez-vous du respect des plans de nettoyage.
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs-poubelle...).

- Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et de moyens de séchage.
- Évacuez les déchets régulièrement.

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION



MARQUAGE AU SOL

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION

Bande adhésive
(pour sol intérieur à fort passage).

UTILISER DES ADHÉSIFS POUR SOL
COMME ESPACE PUBLICITAIRE

Votre publicité ne doit pas obligatoirement s'afficher verticalement. Parfois il peut également s'avérer **utile** de regarder dans **une autre direction : sous nos pieds. Vous transformez des sols jusque-là inutilisés en espaces publicitaires attrayants et incontournables.**

Nous utilisons pour nos adhésifs pour sol un **matériau adapté aux conditions d'usage en intérieur : le film PET offre une excellente adhérence** sur les surfaces lisses comme le marbre ou le carrelage.

Nos adhésifs pour sol sont pourvus d'un laminé résistant aux éraflures et aux passages fréquents. Ceci permet de protéger l'impression de votre motif. Par ailleurs, **grâce à sa surface à structure antidérapante**, le laminé **garantit un effet antidérapant.**

Remarques :

Ne les appliquer que sur des sols secs et propres (carrelage ou marbre). Ils s'enlèvent facilement après six mois sans laisser de résidus. Leur durée de vie dépend, entre autres, du support, du lieu d'application et de la fréquence d'utilisation de l'espace publicitaire.

TENEZ VOTRE DISTANCE

VOTRE
LOGO

POUR VOUS PROTÉGER

BANDE ADHÉSIVE
PERSONNALISÉE QUADRI

Format: 10 x 70 cm
réf.: I/BANAD7010SOLIN

Prix U: 7,90 € HT
Cond.: 10 bandes



TENEZ VOTRE DISTANCE POUR VOUS PROTÉGER



BANDE ADHÉSIVE

Format: 10 x 70 cm
réf.: BANAD7010SOLIN

Prix U: 5,90 € HT
Cond.: 5 bandes

MARQUAGE AU SOL

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION



Ronds adhésifs

(pour sol intérieur à fort passage).

“Pour communiquer auprès de vos clients lors des attentes provoquées par les distances à respecter dans votre magasin, en les disposant à intervalles réguliers entre chaque bande de distanciation”.

UTILISER DES ADHÉSIFS POUR SOL COMME ESPACE PUBLICITAIRE

Votre publicité ne doit pas obligatoirement s'afficher verticalement. Parfois il peut également s'avérer **utile** de regarder dans **une autre direction : sous nos pieds. Vous transformez des sols jusque-là inutilisés en espaces publicitaires attrayants et incontournables.**

Nous utilisons pour nos adhésifs pour sol un **matériau adapté aux conditions d'usage en intérieur : le film PET offre une excellente adhérence** sur les surfaces lisses comme le marbre ou le carrelage..

Nos adhésifs pour sol sont pourvus d'un laminé résistant aux éraflures et aux passages fréquents. Ceci permet de protéger l'impression de votre motif. Par ailleurs, **grâce à sa surface à structure antidérapante**, le laminé **garantit un effet antidérapant.**

Remarques :

Ne les appliquer que sur des sols secs et propres (carrelage ou marbre). Ils s'enlèvent facilement après six mois sans laisser de résidus. Leur durée de vie dépend, entre autres, du support, du lieu d'application et de la fréquence d'utilisation de l'espace publicitaire.



ROND ADHÉSIF "MACARON"

Format: ø 40 cm
réf.: RONAD40SOLINMA
Prix U: 12,90 € HT
Cond.: 1 rond



ROND ADHÉSIF "PAIN"

Format: ø 40 cm
réf.: RONAD40SOLINPA
Prix U: 12,90 € HT
Cond.: 1 rond



ROND ADHÉSIF "CROISSANT"

Format: ø 40 cm
réf.: RONAD40SOLINCR
Prix U: 12,90 € HT
Cond.: 1 rond



ROND ADHÉSIF "CHOCOLAT"

Format: ø 40 cm
réf.: RONAD40SOLINCH
Prix U: 12,90 € HT
Cond.: 1 rond



ROND ADHÉSIF "ENTREMET"

Format: ø 40 cm
réf.: RONAD40SOLINEN
Prix U: 12,90 € HT
Cond.: 1 rond



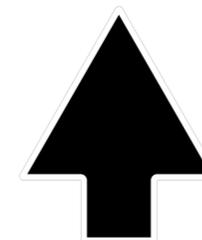
MARQUAGE AU SOL

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION

Flèche adhésive

(pour sol intérieur à fort passage).

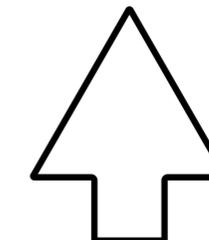
“Pour indiquer le sens de passage à vos clients.”



Contour blanc/fond noir

FLÈCHE ADHÉSIVE NOIRE

Format: 40 x 30 cm
réf.: FLEAD40SOLINNO
Prix U: 11,90 € HT
Cond.: 1 flèche



Contour noir/fond blanc

FLÈCHE ADHÉSIVE BLANCHE

Format: 40 x 30 cm
réf.: FLEAD40SOLINBC
Prix U: 11,90 € HT
Cond.: 1 flèche

COMMUNIQUER AVEC VOS CLIENTS

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION

Le totem enrouleur
à usage ponctuel !
(facilité de mise en place).



+ fourni avec un sac de transport compact.

“Pour communiquer auprès de vos clients lors des attentes provoquées par les distances à respecter sur votre lieu de vente, dans l'entrée de votre magasin par exemple”.



10 jours
de délai

TOTEM
ENROULEUR
ANTI-FEU

Format: 85 x 200 cm
Personnalisation:
quadri 1 face
réf.: I/TOT85200EC
Prix U: 69,90 € HT
Cond.: 1 totem

NORME
B1
ANTI-FEU



- Modèle: "Rassuré & officiel V1" -

Le totem enrouleur (Autres modèles disponibles).



- Modèle: "Rassuré & officiel V2" -

COMMUNIQUER AVEC VOS CLIENTS

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION

Le totem enrouleur
(Autres modèles disponibles).



Le totem enrouleur (Autres modèles disponibles).



COMMUNIQUER AVEC VOS CLIENTS

SIGNALÉTIQUE ET COMMUNICATION

Le totem enrouleur
(exemples de personnalisations).



Imposition de
votre logo.

Fond de couleur
au choix.



- Modèle: "Sourire & bonne humeur" - personnalisé



- Modèle: "Mise en valeur" - personnalisé

Le totem enrouleur (exemples de personnalisations).



- Modèle: "Hygiène & sécurité" - personnalisé



- Modèle: "Valeurs & sécurité" - personnalisé

PROTECTION DES PERSONNES



PROTECTION DE COMPTOIR AVEC PIEDS ET PASSE MONNAIE

Protection des personnes

En PET transparent - épaisseur: 3 mm
(pour tous vos points d'accueil, caisse...).



“
Cette vitre plexi,
vous **protège** tout en gardant
un “*contact*” **visuel**!”

VITRE PLEXI PROTECTRICE

Format: 60 x 77 cm
réf.: PCO60653TR
Prix U: 49,90 € HT
Cond.: 1 vitre



VISIÈRE INTÉGRALE DE PROTECTION

PROTECTION DES PERSONNES

En PVC - épaisseur: 250 µ
(idéale pour votre sécurité et celle de vos employés).



“ ces visières intégrales seront efficaces non seulement pour protéger les yeux et le visage des postillons, mais aussi contre les éclaboussures sur une partie de la tête! ”

VISIÈRE INTÉGRALE

Format: 340 x 247 x 100 mm

réf.: VISPOTR

Prix U: 3,50 € HT

Cond.: 25 visières

Veuillez noter que ces visières ne sont pas un équipement de protection individuelle (EPI) ni un dispositif médical, mais sont plutôt destinées à un usage communautaire.



- Taille unique avec sangle réglable.
- Bandeau en mousse certifié OEKO-TEX® pour un contact cutané prolongé.
- Réutilisable si lavée à l'alcool.

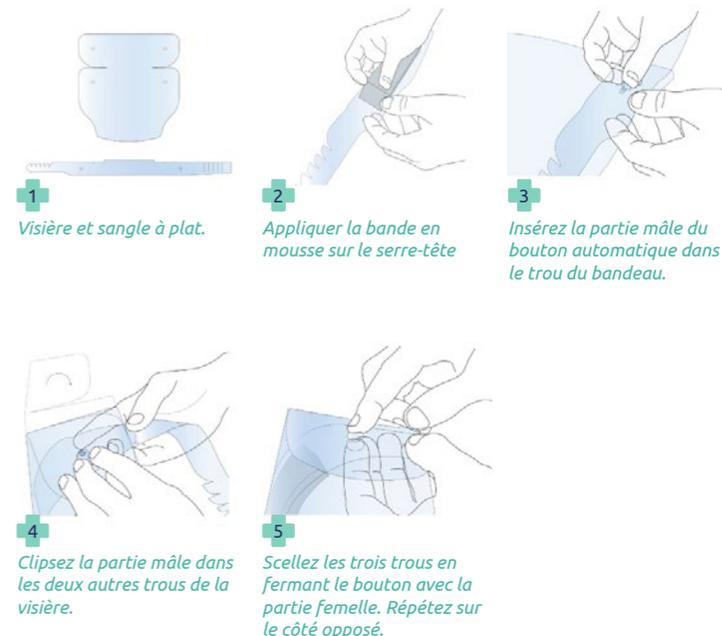
VISIÈRE INTÉGRALE DE PROTECTION

PROTECTION DES PERSONNES

Montage du kit



Contenu du kit.



MASQUE DE PROTECTION EN TISSU PERSO

PROTECTION DES PERSONNES

100 % polyester 205 g - tissu monocouche
(idéale pour votre sécurité et celle de vos employés).

Veuillez noter que ces visières ne sont pas un équipement de protection individuelle (EPI) ni un dispositif médical, mais sont plutôt destinées à un usage communautaire.



- Produit certifié OEKO-TEX® pour un contact cutané prolongé.
- Stérilisé à l'ozone avant son emballage.
- Lavable en machine plusieurs fois pendant au moins 30 mn jusqu'à 40° C, Il est recommandé de le repasser, le repassage permettant de vous assurer que les microbes, bactéries et virus soient totalement éliminés.
- Réutilisable.

“  Tout en promouvant votre action avec le **logo** de votre **entreprise**, ces masques protégeront leur propriétaire des postillons et **diminueront** les risques de contamination. ”



10 jours
de délai

MASQUE DE PROTECTION EN TISSU PERSO

Format: 27 x 15,8 cm
réf.: I/MASTILA
Prix U: **4,20 € HT**
Cond.: 50 masques

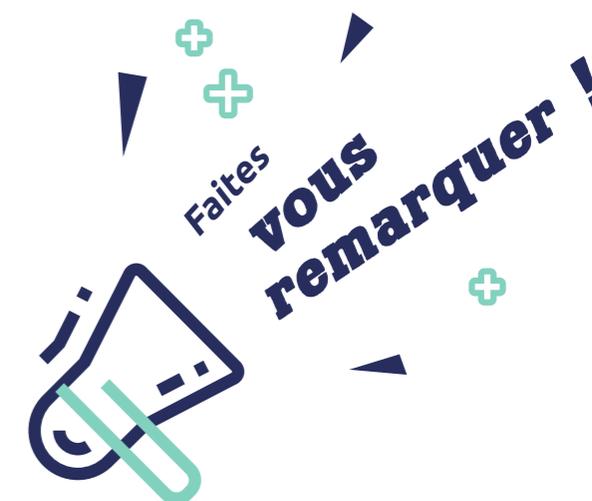
MASQUE DE PROTECTION EN TISSU PERSO

PROTECTION DES PERSONNES

Personnalisation



- Personnalisable en quadri.
- Personnalisable uniquement sur les côtés (voir visuel ci-dessus).



GANTS CLEAN HANDS®

PROTECTION DES PERSONNES

COEX 40 +/- 2 µ
2 kits sont proposés:
- kit base,
- et kit multiusage.



“ L'unique gant qui respecte réellement la **directive HACCP!** Ce nouveau gant peut-être enlevé et remis **à volonté** grâce à son bracelet magnétique qui s'aimante à une base peu encombrante. Et vous donnera la possibilité de toucher de l'argent à votre caisse (main nue) **sans risquer de contaminer les produits que vous manipulerez avec les gants bien sûr!** ”



- Concept qui facilite les règles d'hygiène et de sécurité.
- Très pratique au quotidien, s'enlève et s'enfile très rapidement.
- Confortable, ne cause pas d'allergies, de dermatites, ni d'excessive sudation.
- Écologique, contrairement aux gants jetables, vous n'utilisez qu'un ou deux gants Clean Hands par jour et par personne.
- À usage unique, Non Stérile.



GANTS CLEAN HANDS® "KIT BASE"

Composition:
1 base magnétique,
1 bracelet magnétique,
5 gants
réf.: KITGACLHABA
Prix U: 25,9261 € HT
Paquet: 1 kit



GANTS CLEAN HANDS® "KIT MULTIUSAGE"

Composition:
1 support multiusage,
1 bracelet magnétique,
5 gants
réf.: KITGACLHAMU
Prix U: 22,8950 € HT
Paquet: 1 kit



GANTS 3 DOIGTS DE RECHANGE CLEAN HANDS®

COEX 40 +/- 2 µ
réf.: GANCLHA40
Prix U: 0,0852 € HT
Paquet: 100 gants

GANTS CLEAN HANDS®

PROTECTION DES PERSONNES

Notice du kit base



GANTS CLEAN HANDS®

PROTECTION DES PERSONNES

Notice du kit multiusage



Rien de mieux
qu'une vidéo de
démonstration!

Voici le lien pour votre navigateur web:
[https://www.youtube.com/
watch?v=nRzpbHZlVSw&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=nRzpbHZlVSw&feature=youtu.be)



CHARLOTTES BLANCHES

PROTECTION DES PERSONNES

À clips en non tissé

CHARLOTTES BLANCHES

réf.: CHACLI

Prix U : 0,0486 € HT

Paquet: 100 charlottes

Prix U : 0,0338 € HT

Carton: 1000 charlottes



- Parfait complément du masque.
- À usage unique, Non Stérile.



TABLIERS BLANCS

PROTECTION DES PERSONNES

Polyéthylène épaisseur 25 µ



- L'allier indispensable en cuisine, laboratoire...
- À usage unique, Non Stérile.

TABLIERS BLANCS

Format: 0,75 x 1,25 m
réf.: TAB75125BC

Prix U : 0,0576 € HT

Paquet: 200 tabliers



ESSUIE-MAINS

PROTECTION DES PERSONNES

En ouate



MINI-BOBINES OUATE BLANCHE 2 PLIS "ÉCOLABEL"

160 Formats
20 x 35 cm
réf.: OUA180

Prix U: 1,5139 € HT
Carton: 12 bobines



BOBINES OUATE BLANCHE 2 PLIS "ÉCOLABEL"

450 Formats
20 x 25 cm
réf.: OUA450

Prix U: 2,0324 € HT
Carton: 6 bobines



BOBINES OUATE BLANCHE GAUFFRÉE 2 PLIS "ÉCONATURAL"

1000 Formats
20 x 30 cm
réf.: OUA1000

Prix U: 6,9740 € HT
Carton: 2 bobines

ESSUIE-MAINS

PROTECTION DES PERSONNES

En ouate



ESSUIE-MAINS 2.PL GAUFFRÉ "ÉCOLABEL"

Format: 22,5 x 24 cm
réf.: EMABCN

Prix U: 23,9251 € HT
Carton: 3000 essuie-mains

PROTECTION DES BIENS



.....
“ Pour un environnement
de travail préservé ”

SACS À DÉCHETS

PROTECTION DES BIENS



Sacs à déchets noirs

Réf.	Volume	Taille	Épaisseur	Cond.	Tarif U HT
SDE30NO	30 l	30 + 10 x 70 cm	30 μ	500	0,0732 €
SDE50NO	50 l	40 + 14 x 78 cm	35 μ	450	0,1185 €
SDE110NO38	110 l	34 + 30 x 107 cm	38 μ	200	0,1554 €
SDE130NO	130 l	82 x 115 cm	45 μ	100	0,1953 €
SDE160NO	160 l	60 + 30 x 108 cm	47 μ	100	0,2786 €

ROULEAUX PAPIER THERMIQUE BLANC

PROTECTION DES BIENS

» Rouleaux de papier thermique pour terminal de paiement électronique (TPE)

Réf.	Taille	Cond.	Tarif U HT
RTH574012	57 x 40 x 12 mm x 18 m	5	0,5743 €
RTH574612	57 x 46 x 12 mm x 25 m	5	0,5395 €
RTH576012	57 x 60 x 12 mm x 40 m	10	0,9397 €
RTH576512	57 x 65 x 12 mm x 50 m	5	1,0963 €

» Rouleaux de papier thermique pour caisse enregistreuse

Réf.	Taille	Cond.	Tarif U HT
RTH808012	80 x 80 x 12 mm x 80 m	5	1,8619 €




SCHNEIDER
design & packaging

5, avenue de la Foire aux Vins
68000 Colmar
Tél. +33 (0)389 216 300
Fax +33 (0)389 216 309
info@schneider-packaging.fr

www.schneider-packaging.fr