

Mesurer la qualité de l'air intérieur et renforcer le protocole sanitaire : La solution Pando2 choisie à Nice par deux restaurants

Grâce à une technologie unique alliant les meilleurs capteurs de qualité de l'air (en conformité avec les recommandations de www.projetCO2.fr) et l'analyse des données en temps réel, l'application permet de prévenir les risques liés à la Covid-19 de chaque espace équipé afin d'aborder la réouverture des restaurants dans des conditions optimales. Pando2 propose également l'affichage d'un indice d'évaluation du risque de contagion à la Covid-19 basé sur le taux de CO2, la température et humidité relative.

En complément Pando2 offre également la possibilité d'ouvrir l'information aux clients des établissements équipés via la mise à disposition d'un QR code donnant accès en temps réel à toutes les informations sur la qualité de l'air qui les entoure.

MESURER LA QUALITÉ DE L'AIR INTERIEUR : UNE SOLUTION POUR ACCOMPAGNER LA RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS

Détecter les risques en intérieur et permettre aux restaurateurs de pouvoir agir en temps réel. La prévention, c'est tout l'enjeu de la technologie Pando2. Mesurer la qualité de l'air intérieur en complément du port du masque, de la mise en place d'un QR code et de l'application des gestes barrières, permet d'envisager une réouverture des restaurants en toute sécurité.

C'est pour répondre à l'ensemble de ces conditions optimales de sécurité pour l'accueil de sa clientèle, que les restaurants "LE SEJOUR CAFE" et "MON PETIT CAFE" ont fait confiance à l'expertise de PANDO2.

En plus de la mise en place de cette solution, Pando2 vient compléter son dispositif de surveillance de la qualité de l'air par l'installation de purificateurs d'air à la technologie éprouvée afin d'envisager de manière sereine la réouverture prochaine. Sur du plus long terme, Pando2 répond aussi aux enjeux sociétaux en lien avec les allergies et la pollution de l'air intérieur et extérieur. Un investissement d'avenir pour ces deux restaurants qui ne se limite donc pas seulement à la seule situation sanitaire.

Concrètement, l'application mesure en temps réel la température et l'humidité des lieux, qui ont des incidences sur le temps de survie du virus. En y ajoutant les concentrations de CO2, indicateur de la présence humaine et du niveau de renouvellement d'air, elle est en mesure de fournir une indication précise de la qualité de l'air d'une pièce. La solution développée par

Pando2 permet également de réagir rapidement par l'émission d'alertes et recommandations destinées à améliorer le renouvellement d'air (ouverture des portes ou fenêtres en fonction de l'état de la qualité de l'air intérieur et extérieur), mais également de piloter les systèmes de ventilation et/ou de purification de l'air.

De plus, le dispositif Pando2 propose de mettre à disposition de ses clients un QR code donnant accès, à chaque client, et à tout moment, aux informations sur la qualité de l'air qui l'entoure et sur le risque de contagiosité (échelle de 1 à 10).

« La propagation aéroportée de la Covid-19 dans les espaces clos est un des principaux vecteurs de transmission du virus. C'est pourquoi nous sommes aujourd'hui fiers de mettre notre technologie à disposition de ce secteur largement impacté par la crise. A l'issue de ces deux tests sur la côte d'azur, notre ambition est de pouvoir équiper un maximum d'établissements et d'envisager une réouverture pérenne avec un accueil sécurisé de leurs clients et leurs employés. » se réjouit **Jean-Gabriel WINKLER, cofondateur de Pando2**

« Même si nous avons hâte de pouvoir rouvrir nos espaces intérieurs et d'accueillir nos clients, eux-mêmes très impatients, il est possible que certains restent méfiants quant à la situation sanitaire en France. Avec ce dispositif, nous apportons une solution concrète et durable pour préserver la qualité de l'air au sein de nos établissements. Nous souhaitons que cette solution innovante rejoigne le panel de mesures du protocole sanitaire » **Robin Geille, propriétaire des restaurants.**

A propos de Pando2

Fondée en août 2018 par Jean-Gabriel WINKLER, Rudy MENDUNI et Guy-Charles KOUAME, Pando2, start-up spécialisée dans la qualité de l'air Intérieur, a pour mission de prévenir et réduire l'exposition de la population à la pollution de l'air intérieur et extérieur. Grâce à une plateforme technologie unique alliant analyse des données en temps réel et solutions de remédiation et purification de l'air, elle permet d'appréhender, anticiper et réduire les effets de la pollution intérieur et extérieur, de répondre aux obligations règlementaires et d'innover en évaluant différents dispositifs de traitement de l'air intérieur. Commercialisée depuis septembre 2020, elle a d'emblée séduit de grands acteurs institutionnels à l'image de la Ville de Paris, de la Région Ile-de-France qui ont lancé plusieurs expérimentations dans des crèches, écoles maternelles et primaires.

<https://www.pando2.com/>

A propos des restaurants LE SEJOUR CAFE et MON PETIT CAFE

Le Séjour Café et Mon Petit Café sont deux restaurants de gastronomie française situés presque côte à côte rue Grimaldi au centre-ville de Nice et ouverts depuis 2010 par la famille GEILLE. Tous deux membres du Collège Culinaire de France, Maîtres-Restaurateurs, référencés aux guides Michelin, Gault&Millau, ils comptent dans leurs rangs quinze employés. Les Chefs Nicolas MENDJISKY, le Séjour Café et David ANGELOT, Mon Petit Café, signent chacun avec personnalité une cuisine de produits frais aux accents méditerranéens.

Le Séjour Café et Mon Petit Café appartiennent à la SAS les Bistrots Bretons qui se complète d'un autre établissement en création situé dans la même rue : le Bar Marin. www.sejourcafe.com et www.petitcafe-nice.com