

Dans le cadre de la prévention du COVID-19, nous vous prions de trouver ci-dessous les mesures de protection individuelle et collective à mettre en place au sein de votre restaurant.

MESURES DE PROTECTION INDIVIDUELLE



- Lavage des mains systématique avant d'entrer dans la salle de restauration puis toutes les heures;



- Se couvrir le nez et la bouche **dans son coude** lors d'éternuements et de toux;



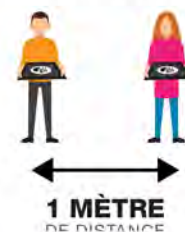
- Éviter les embrassades ou poignées de mains;



- Utiliser des mouchoirs à usage unique à jeter après leur utilisation.

À l'entrée du restaurant

- Laisser les portes ouvertes pour éviter les manipulations.
- Préparation par le personnel de restauration du plateau convive constitué de verre, couverts et serviette.



- Respecter, dans la mesure du possible, une distance de protection sanitaire d'un mètre. Mettre un repérage au sol à la remise des plateaux (exemple: trépieds, scotch etc...)

Ligne de self



- Agrémenter les plats par le personnel de restauration (exemple: fromage râpé)



- **Arrêter temporairement les salad' bars, bar à légumes, desserts bar. Possibilité de préparer des assiettes de crudités filmées ou réaliser la distribution par les équipes de restauration.**



- Mise à disposition par le personnel de restauration de sel, poivre, mayonnaise, ketchup, moutarde, vinaigrette, pain etc...



Caisse



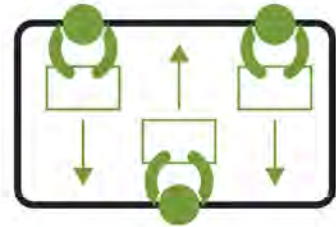
- Limiter les contacts au paiement (exemple : déposer les tickets de caisse sur les plateaux), privilégier les paiements par badge à effectuer par le client / carte bleue ou click & collect pour limiter les contacts directs.



- Utilisation de lingettes désinfectantes pour la caisse tactile **et écran d'auto-encaissement** toutes les trente minutes.

À table

- Revoir la disposition des chaises et des tables pour limiter les face à face.



Sortie

- Emprunter, si possible, un chemin de sortie différent que celui d'entrée à la salle de restaurant.



Fin de service

- Aérer les locaux de restauration.