



## PLAN COVID JUIN 2020

### Restaurant service

#### *Accueil client*

- Table à l'entrée avec gel hydro alcoolique + masque + lingettes désinfectantes (masque obligatoire pour le client)
- Zone d'attente du client à l'entrée du restaurant ; prise en charge du client avec 1mètre de distance pour l'accompagnement à sa table
- Commandes des plats sur carte jetable et des vins sur la tablette désinfectée après chaque prise de commande
- Couverts assiettes pain et divers autres produits déjà sur tables désinfectés régulièrement
- Pas de service du vin ni de l'eau (explication au client)
- Service et débarrassage traditionnel, seulement une seule personne au service par table même de six ou huit (expliquer au client si grande table)
- Groupe de 10 maximum à table
- Paiement à table avec machine à carte bleu désinfectée après chaque règlement
- Circuit de départ différent du circuit d'arrivée
- Désinfection de toutes les tables, chaises, petit matériel après chaque départ



- Nettoyage des poignées de porte, toilettes, portes de frigos, divers appareils, rampes d'escalier etc. plusieurs fois dans la journée

Ce protocole doit être suivi scrupuleusement