

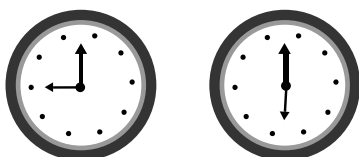
GUIDE PRATIQUE COVID19 RESTAURATION



Ce petit guide pratique reprend les grandes lignes des précautions sanitaires requises pour contrer l'épidémie de covid-19. Vous pouvez retrouver l'essentiel des informations du gouvernement à ce sujet à l'adresse : <https://www.economie.gouv.fr/corona-virus-guide-des-precautions-sanitaires-livraison-repas>

Adaptez vos horaires d'ouvertures

Prenez garde aux éventuels couvre-feu locaux, renseignez-vous !



Installez le panneau d'information covid19

Participez à communiquer les gestes barrières pour de nouvelles contaminations.



Mise à disposition de gels, désinfectants, papier jetable

Pour protéger vos équipiers, prévoyez un équipement anti-bactérien adéquat et du papier jetable pour s'essuyer.



Afficher <Se laver les mains>

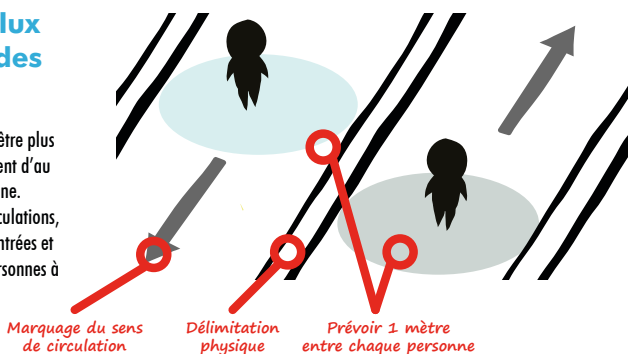
Rappelez l'importance du lavage de mains autour de vos différents points d'eau.



Organisation des flux et matérialisation des distances

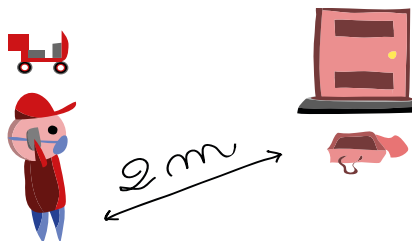
La contamination aérienne du virus peut être plus facilement contrôlée grâce à un espacement d'au moins un mètre entre chaque personne.

Délimitez physiquement les couloirs de circulations, évitez d'utiliser la même porte pour les entrées et sorties, sinon restreignez le nombre de personnes à l'intérieur.



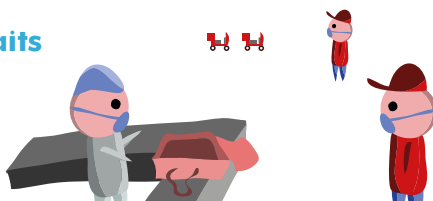
Garder ses distances pendant les livraisons

Le livreur dépose le sac ouvert près de la porte du client ou l'entrée de son immeuble. Il prévient ensuite le client par téléphone en s'éloignant de 2 mètre du sac. Une fois le client rentré, le livreur peut reprendre le sac et poursuivre sa tournée.



Séparer la cuisine des points retraits

Prévoir un point de retrait séparé des cuisines et de toutes les installations de préparation alimentaire. Les livreurs en attente doivent maintenir une distance d'un mètre entre-eux.



Favoriser les paiements sans-contact

Pour éviter tout contact avec de la monnaie potentiellement contaminée, inviter vos clients avec des modes de paiement sans contact.



Protéger les produits et les équipements des contaminations

N'exposez pas vos produits à de potentiels postillons et pensez à lavez fréquemment vos équipements en contact avec les mains (poignées, terminal de paiement, etc.)



Eviter les échanges de la main à la main

Segmentez votre comptoir de manière à ce que la partie règlement (espèces, CB, etc.) n'entre pas en contact avec la partie retrait des achats.

