

100% SAFE

Votre sécurité est notre priorité

CUCINA // CÔTÉ CUISINE

PORT DU MASQUE // LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE POUR NOS COLLABORATEURS.

NETTOYAGE DES MAINS // LAVAGE DES MAINS TOUTES LES ½ HEURES AU MOINS ET SOLUTIONS HYDRO-ALCOOLIQUES DISPONIBLES PARTOUT DANS LES CUISINES

ORGANISATION DU TRAVAIL // PAS PLUS DE 3 PERSONNES EN PRODUCTION AVEC DES DISTANCES DE SÉCURITÉ D'1M BIEN RESPECTÉES.

PLAN DE NETTOYAGE RENFORCÉ // CE PLAN VIENT RENFORCER LES PLANS DE NETTOYAGE DÉJÀ EXISTANTS ET DÉJÀ SCRUPULEUSEMENT RESPECTÉS

RISTORANTE // CÔTÉ RESTAURANT

ACCÈS // POUR ACCÉDER ET VOUS DÉPLACER DANS LE RESTAURANT LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE

HYGIÈNE TABLES // NOS TABLES (Y COMPRIS LA MISE EN PLACE) SONT INTÉGRALEMENT DÉSINFECTÉES AVEC PRODUITS ANTI-COVID //EN14476

NOTRE EQUIPE // NOS COLLABORATEURS (EN SALLE COMME EN CUISINE) PORTENT LE MASQUE ET SE DÉSINFECTENT LES MAINS TOUTES LES ½ HEURES

DISTANCE // POUR VOTRE SÉCURITÉ, NOUS GARANTISSONS 1 MÈTRE DE DISTANCE ENTRE CHAQUE TABLE

RÉSERVATION // EN RÉSERVANT À L'AVANCE, VOUS NOUS GARANTISSEZ DE POUVOIR VOUS ACCUEILLIR AU MIEUX

PAIEMENT // MERCI DE FAVORISER LES MOYENS DE PAIEMENT SUIVANTS : CARTES BANCAIRES ET/OU SANS CONTACT // POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ, LE PAIEMENT SERA EFFECTUÉ SEULEMENT À TABLE

ÉQUIPEMENTS SANITAIRES SPÉCIFIQUES // MISE À DISPOSITION DE SOLUTIONS HYDRO-ALCOOLIQUES ET LINGETTES DÉSINFECTANTES À L'ENTRÉE DU RESTAURANT ET DANS LES TOILETTES .

PROCÉDURES D'HYGIÈNE RENFORCÉES // LES DIFFÉRENTS POINTS DE CONTACT ET OUTILS UTILISÉS AU QUOTIDIEN SONT DÉSINFECTÉS RÉGULIÈREMENT (RENFORCEMENT D'UN PLAN DÉJÀ EXISTANT).