Au bureau comme aux fourneaux,

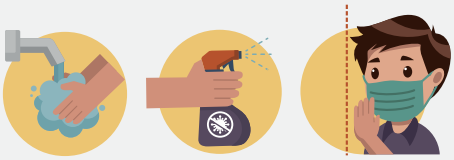
Démultiplions nos bonnes pratiques pour toujours plus de sécurité !

J'ai un restaurant Midi et demi dans mon entreprise

Nos mesures

Règles d'hygiène en cuisine :

- Port du masque obligatoire
- Nettoyage des mains après chaque manipulation avec solution nettoyante et désinfectante, papier à usage unique
- Ustensiles de travail individuels pour chaque salarié (Couteaux – planche)
- Désinfection des portes armoires réfrigérées après chaque ouverture
- Multiplication de la désinfection de l'espace de travail (désinfection des plans de travail, nettoyage du sol, ...)
- Aucun contact direct avec les livreurs (port d'une paire de gant pour manipuler les produits au moment de la réception et rangement dans la réserve)
- Chaque salarié travaille à minimum 1m50 d'intervalle
- Le salarié changera sa tenue de travail tous les jours : tablier + tenue de cuisine
- Habillage/déshabillage : arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire et permettre de respecter la distanciation physique entre eux



Mesures pour les collaborateurs Midi et demi en livraison de repas

- Port du masque obligatoire
- Avant de rentrer/sortir du camion nettoyage des mains avec du gel hydroalcoolique
- Chargement et déchargement du camion avec une paire de gant propre
- Dépose des sachets repas ou plateaux repas DANS LES LINEAIRES DU RESTAURANT
- Encaissement et chargement de badge avec le TPE avec port du masque et de gant
- Le client donne son numéro de carte à environ 1 m de la caisse, de même pour l'encaissement. Un marquage au sol sera mis en place pour respecter la distance
- Désinfection du TPE après chaque utilisation
- Désinfection totale du camion après les livraisons

Mesure pour le client en salle de restaurant

L'ensemble des mesures liées à cette situation vous sera communiquer dans le restaurant et communiquer en amont par mail par votre employeur (sous réserve d'autoristion d'ouverure de la salle de restaurant)

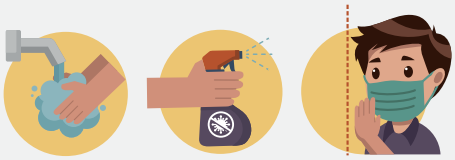
Au bureau comme aux fourneaux,

Démultiplions nos bonnes pratiques pour toujours plus de sécurité !

Je n'ai pas de restaurant Midi et demi dans mon entreprise

Règles d'hygiène en cuisine :

- Port du masque obligatoire
- Nettoyage des mains après chaque manipulation avec solution nettoyante et désinfectante, papier à usage unique
- Ustensiles de travail individuels pour chaque salarié (Couteaux – planche)
- Désinfection des portes armoires réfrigérées après chaque ouverture
- Multiplication de la désinfection de l'espace de travail (désinfection des plans de travail, nettoyage du sol, ..)
- Aucun contact direct avec les livreurs (port d'une paire de gant pour manipuler les produits au moment de la réception et rangement dans la réserve)
- Chaque salarié travaille à minimum 1m50 d'intervalle
- Le salarié changera sa tenue de travail tous les jours : tablier + tenue de cuisine
- Habillage/déshabillage : arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire et permettre de respecter la distanciation physique entre eux



Mesures pour les collaborateurs Midi et demi en livraison de repas

- Port du masque obligatoire
- Avant de rentrer/sortir du camion nettoyage des mains avec du gel hydroalcoolique
- Chargement et déchargement du camion avec une paire de gant propre
- Dépose des sachets repas ou plateaux repas à l'accueil de l'entreprise ou lieu indiqué par l'entreprise sans contact physique entre le livreur et le réceptionnaire
- Encaissement avec le TPE portatif (sans contact) avec port du masque et de gant
- Désinfection du TPE après chaque utilisation
- Désinfection totale du camion après les livraisons

Conseil pour le client dès réception de la ommande:

Il est recommandé de se laver les mains et conserver les repas dans une enceinte réfrigérée entre 0 à 4° dès réception.