

GUIDE DES BONNES PRATIQUES SANITAIRES

JUIN 2020



HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

SOMMAIRE



P. 04

Avant-Propos



P. 06

Quelques rappels
et accompagnement



P. 12

#1
Règles communes
aux commerces



P. 14

#2
Règles spécifiques
aux hôtels



P. 16

#3
Règles spécifiques
aux cafés & bars



P. 18

#4
Règles spécifiques
aux restaurants

AVANT PROPOS

La Ville d'Orléans a pris l'initiative, avec les acteurs économiques de son territoire, d'élaborer un « Guide des bonnes pratiques sanitaires » pour accompagner la réouverture progressive, et dans la confiance, de ses commerces, et plus spécialement des bars, cafés, restaurants et hôtels de la ville, suite à la crise sanitaire du COVID-19.

Construit en partenariat avec les professionnels de ces trois secteurs d'activités (bars, restaurants et hôtels), il a pour vocation d'informer sur les engagements pris par ces établissements pour s'inscrire dans une démarche responsable, et éviter la propagation du virus, et ainsi assurer la protection de leurs clients.

Ce guide se décline sous la forme d'un certain nombre de règles à appliquer dans les commerces. Après s'être engagé à les respecter et les mettre en place, l'établissement peut obtenir sa participation dans le dispositif et le droit d'apposer une vitrophanie à son entrée indiquant à sa clientèle son engagement dans la démarche. Le dispositif est complété par une page internet pour s'informer du guide et de ses règles de bonnes pratiques, ainsi que de la liste des commerces participants.

*Tous les liens de ce document sont consultables sur la version numérique,
disponible sur : www.orleans-metropole.fr*

Remerciements :

Ce guide a été réalisé avec le concours des acteurs économiques du territoire et notamment : Freddy ZERBIB (El Tio), Sabine BROCHARD (Ver di vin), Sonia ALVES (Le Bidule), Samira MANNI (Cap Hôtel), Philippe RAGOT (Novotel La Source), Sandrine COCHARD (Lutétia), Valérie BEAUDOIN (Restaurant Le Cabinet Vert), « Orléans Val de Loire Tourisme », le « Club Tourisme 45 », Les « Pros qui ont du goût » et « les Maîtres restaurateurs ».

Le Gouvernement et les pouvoirs publics travaillent sur des mesures spécifiques pour la réouverture des commerces et notamment les bars, hôtels et restaurants. Ce sont ces règles qui s'imposent à tous. Vous pouvez consulter l'ensemble des mesures en vigueur sur le site du Ministère du Travail et de l'Emploi : **EN SAVOIR +**

Néanmoins, il est apparu important pour les acteurs économiques orléanais et la Ville d'engager une démarche visant à redonner confiance aux clients pour les inciter à revenir dans les commerces au travers d'un certain nombre de moyens et d'actions visant à garantir la sécurité sanitaire dans ces établissements. Ce travail concerté a abouti à la création de ce guide de bonnes pratiques sanitaires et la création d'un logo pour les commerçants qui s'engagent au respect et à l'application de ce dispositif.



Ce document n'a donc pas vocation à se substituer aux réglementations, normes et protocoles en vigueur qui sont ou seront déterminés, et qui conditionnent de fait la réouverture de ces commerces. De plus, les avancées médicales et scientifiques sur ce virus pourront être susceptibles de faire évoluer les engagements et mesures contenus dans ce guide.

C'est également un outil informatif et opérationnel qui se veut pouvoir apporter des premiers éléments d'information sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour les professionnels de ces secteurs.

Enfin, la Ville se réserve le droit de retirer les commerces de ce dispositif en cas de non-respect des mesures édictées par le guide.

QUELQUES RAPPELS

« Je limite la transmission du virus en adoptant la bonne conduite à tenir »

LE VIRUS

D'après les informations disponibles à ce jour, le coronavirus Covid-19 se transmet principalement par les postillons (toux, éternuements). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux ou d'un éternuement ou contact prolongé, par exemple lors d'une discussion en l'absence de mesures de protection. Un des vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées.

Le virus peut survivre quelques heures sur des surfaces (voire quelques jours dans des conditions spécifiques, en milieu humide), et les mains voire les objets manipulés (stylo, poignée de porte...) peuvent être des vecteurs de transmission.

LES SYMPTÔMES

Quelques principes simples et essentiels pour limiter la diffusion du virus dans la population :

- je me protège et je protège mon entourage en appliquant les mesures barrières,
- je consulte immédiatement un médecin en cas de signes du COVID-19, même s'ils sont faibles ou si j'ai un doute,
- je fais le test rapidement si le médecin me l'a prescrit,
- je m'isole tout de suite si je suis malade ou si j'ai été en contact avec une personne malade.

EN SAVOIR +

JE CONNAIS LES PREMIERS SIGNES DE LA MALADIE POUR LES IDENTIFIER RAPIDEMENT

- Fièvre (ou sensation de fièvre), frissons
- Toux, mal de gorge, nez qui coule
- Difficultés à respirer ou une sensation d'oppression dans la poitrine
- Fatigue intense inexplicquée
- Douleurs musculaires inexplicquées
- Maux de tête inhabituels
- Perte de l'odorat
- Perte du goût des aliments
- Diarrhée
- **Pour une personne âgée,** l'entourage peut constater une altération brutale de l'état général ou des capacités mentales, de la confusion, des chutes répétées, une aggravation rapide d'une maladie déjà connue.

J'AI DES SIGNES DE LA MALADIE, JE CONTACTE MON MÉDECIN

- Si un ou plusieurs signes apparaissent, **même faiblement ou si j'ai un doute, j'appelle sans délai** mon médecin traitant pour être testé dans les 24 heures.
- **Si je n'ai pas de médecin traitant,** j'appelle le 0 800 130 000 (service gratuit + appel gratuit) pour être orienté vers un médecin généraliste.
- **En attendant mon rendez-vous avec un médecin,** je m'isole immédiatement et je me tiens à distance de toute personne, y compris de mes proches. Je porte un masque si je dois sortir ou si je suis en présence d'autres personnes.
- **Si j'ai des difficultés à respirer, j'appelle immédiatement le 15 (ou le 114 pour les personnes sourdes ou malentendantes).**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



0 800 130 000
(appel gratuit)

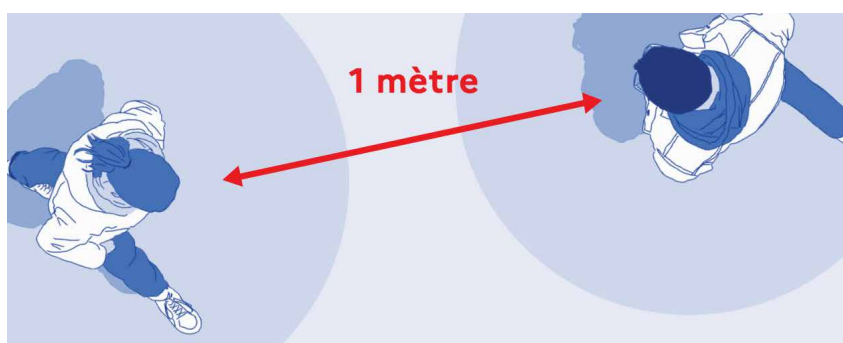
LES GESTES BARRIÈRES

INFORMATION CORONAVIRUS **COVID-19**

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

- Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique**
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**
- Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter**
- Éviter de se toucher le visage**
- Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres**
- Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades**
- En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée**

EN SAVOIR +



EN SAVOIR +

QUELQUES RAPPELS

« Je limite la transmission du virus en adoptant la bonne conduite à tenir »

LE PORT DU MASQUE

BIEN UTILISER SON MASQUE

L'usage des masques vient en complément des mesures barrières et de la distanciation physique. Dans certaines situations, notamment quand la distanciation physique n'est pas possible ou lorsqu'on est contaminé ou en présence de personnes fragiles, son usage est indispensable et doit se faire dans le respect de certaines règles.

Le port du masque est une condition de réussite du déconfinement.

Au travail : Port du masque obligatoire lorsque les mesures de précaution collective (organisation du travail, gestion des flux, adaptation des lieux de travail) ne sont pas suffisantes, pour assurer le respect de la distanciation physique, et pour garantir la santé et la sécurité des personnes.

Dans les commerces : Port du masque recommandé pour les personnels et les clients. Un commerçant peut conditionner l'accès de son magasin au port du masque.



EN SAVOIR +

COMMENT SE PROCURER DES MASQUES ?

Pour le grand public et l'usage domestique :

- approvisionnement personnel dans des commerces, pharmacies,
- distribution dans certains cas par des collectivités territoriales.

Pour les salariés (fonction publique et secteur privé) :

- fourniture par les employeurs,

Achat d'EPI pour les professionnels : **EN SAVOIR +**

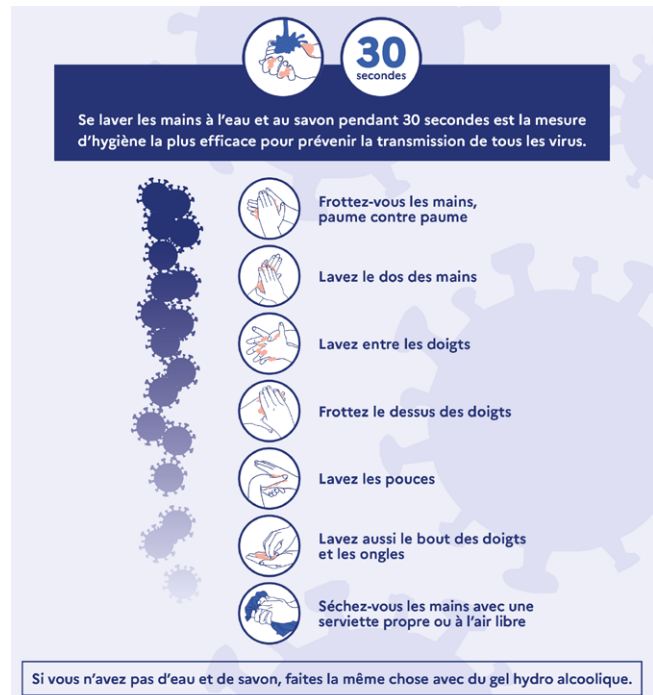
Pour les très petites entreprises (TPE) et indépendants :

- mise à disposition par l'État d'une plateforme d'approvisionnement gérée par La Poste.

LE LAVAGE DES MAINS

7 ÉTAPES

pour bien
se laver
les mains



EN SAVOIR +

LES SUPPORTS DE COMMUNICATION

Un kit de communication est remis⁽¹⁾ gratuitement à chaque commerçant qui s'engage à mettre en œuvre les bonnes pratiques sanitaires du présent guide.

De plus, des outils de prévention destinés aux professionnels et au grand public sont accessibles sur www.santepubliquefrance.fr

EN SAVOIR +

Ce kit contient ⁽²⁾ :

1 sticker - 16 cm



3 stickers - 8 cm



3 stickers - 35 cm



5 stickers - 80 x 10 cm



GARDEZ LA DISTANCE

ORLÉANS ma ville + facile

⁽¹⁾ Remis en main propre par les coachs commerce d'Orléans Métropole pour chaque nouvel engagement.

⁽²⁾ Les fichiers sources sont à votre disposition sur simple demande auprès du Service Commerce d'Orléans Métropole : behra.madi@orleans-metropole.fr

QUELQUES RAPPELS

« Je limite la transmission du virus en adoptant la bonne conduite à tenir »

LES MESURES DE LA VILLE ET DE LA MÉTROPOLE



Toutes les mesures de la Ville et de la Métropole

pour accompagner les commerces dans le cadre de la crise sanitaire. **EN SAVOIR +**

LE « FONDS RENAISSANCE » ET LE DISPOSITIF « AIDE AUX TPE »

Orléans Métropole finance ou cofinance, les dispositifs d'appui aux entreprises dont les cafés, restaurants et hébergements par le « Fonds Renaissance » et fonds « Aide aux TPE ».

• LE « FONDS RENAISSANCE »

- le **Fonds « Renaissance »** Centre-Val de Loire a été voté par la commission permanente de la Région Centre-Val de Loire du 15 mai 2020. Il s'agit d'un nouveau fonds créé dans le cadre de la crise et alimenté par la Banque des Territoires, la Région et les EPCI volontaires. Orléans Métropole participe au financement du Fonds « Renaissance »,
- le Fonds vise à soutenir **les entreprises de moins de 20 salariés de tous secteurs d'activité**. L'objectif est de soutenir les besoins des entreprises en finançant les investissements requis et la trésorerie nécessaire pour assurer la continuité et le redémarrage de leur activité,
- l'aide est une **avance remboursable sans intérêts ni garanties située entre 5 000 € et 20 000 €**. **L'instruction des dossiers est assurée par le réseau Initiative France en Région Centre-Val de Loire** (Initiative Loiret pour les demandes d'entreprises de la Métropole),
- il s'agit d'apporter une réponse aux acteurs économiques qui ne réussissent pas à mobiliser les outils existants d'accompagnement de l'Etat, de la Région, et le recours aux prêts bancaires, ou dont le besoin de trésorerie et d'investissement n'a pas été totalement couvert par les outils déjà en place,
- la plateforme de saisie des aides est d'ores et déjà opérationnelle pour permettre aux entreprises d'enregistrer leur demande, **EN SAVOIR +**
- **dotation** : 300 K€ par Orléans Métropole,
- **délai** : les Comités d'Engagement départementaux se réunissent sur une base minimum d'une fois tous les 15 jours afin de garantir un maximum de réactivité dans les réponses à apporter aux entreprises.

• LE DIPOSITIF «AIDE AUX TPE»

- **le dispositif «AIDE AUX TPE»** permet à l'échelle de la Métropole de soutenir investissements et trésorerie de commerces et d'entreprises artisanales afin d'intégrer les effets de la crise en cours dans les dépenses finançables. L'aide est une subvention versée par Orléans Métropole. L'instruction des demandes des entreprises est assurée par la direction de la compétitivité et de l'emploi d'Orléans Métropole. Le règlement d'aide est en cours d'adaptation par Orléans Métropole. Le nouveau règlement sera prochainement disponible auprès de la Direction de la compétitivité et de l'emploi et du Service Commerce,
- **dotation** : 200 K€ par Orléans Métropole,
- **délai** : la commission d'attribution sera mise en place dès que les critères d'attribution seront validés.

CONTACT POUR LE « FONDS RENAISSANCE » ET LE DISPOSITIF « AIDE AUX TPE »

Direction de la Compétitivité et de l'Emploi d'Orléans Métropole au 02 38 79 25 73
ou par mail annaig.muzard@orleans-metropole.fr

CONTACT POUR TOUS AUTRES SUJETS

Reports de charges, chômage partiel, FNS, exonérations cotisations et taxes, prêt garanti de l'Etat, report d'échéances bancaires, annulation de loyers et redevances d'occupation du domaine public, prêt Tourisme... :

Service Commerce d'Orléans Métropole au 02 38 79 28 89 / 06 22 03 61 96
ou par mail : behra.madi@orleans-metropole.fr

UNE SUBVENTION SUR AMELI.FR POUR AIDER LES TPE ET PME

Les entreprises de moins de 50 salariés ainsi que les travailleurs indépendants sans salariés dépendant du régime général pourront demander à percevoir une subvention appelée « Prévention Covid ». Elle permet de financer 50 % de l'investissement hors taxes réalisé pour l'achat ou la location d'équipements de protection du Covid-19 entre le 14 mars et le 31 juillet 2020. Son montant s'élèvera entre 500 et 5 000 € pour les TPE et entre 250 € et 5 000 € pour les travailleurs indépendants. Son octroi est conditionné à un montant minimum d'investissement de 1 000 € HT pour une TPE et de 500 € HT pour un travailleur indépendant sans salarié.

EN SAVOIR +

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

Carte des distributeurs de gel hydroalcoolique d'Orléans

EN SAVOIR +



#1

RÈGLES COMMUNES AUX COMMERCES

LES ENGAGEMENTS À METTRE EN ŒUVRE :

- tout mettre en œuvre pour éviter la propagation du COVID-19,
- assurer l'application des directives, règlements et des recommandations des pouvoirs publics en matière de lutte contre le Covid-19,
- assurer une communication claire sur l'ensemble des mesures de prévention contre le Covid-19 et leur mise en place dans son/ses commerce(s),
- mettre à disposition des produits désinfectants dans les parties communes,
- mettre à disposition du gel hydroalcoolique, une base lavante, ou un accès à un point d'eau pour se laver les mains, à disposition des clients, du personnel et des fournisseurs,
- mettre en place des marquages au sol et une signalisation pour le maintien des distances de sécurité entre les clients dans les zones d'attente,
- proposer prioritairement le paiement par carte bancaire et sans contact. Désinfecter systématiquement les terminaux de paiement,
- imposer et veiller au respect des gestes barrières à ses employés, prestataires et clients,
- assurer la mise en place et le respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion au Covid-19,
- mettre en quarantaine pendant une durée de 14 jours tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes du Covid-19 ou revenant d'une zone déclarée "zone exposition à risque Covid-19",
- nommer un responsable au sein de son/ses commerce(s).

HÔTELS, CAFÉS, BARS ET RESTAURANTS :

- assurer un nettoyage du comptoir d'accueil et/ou consommation et de la table après chaque client,
- assurer un nettoyage complet à l'aide d'un virucide, à la fin de chaque journée, de la salle, des tables, chaises hautes, tabourets, banquettes, siège enfant, comptoir (...) et de la vaisselle conformément aux protocoles HACCP et le Document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP),
- recommander que les ventilations et climatisations doivent être éteintes pendant les horaires d'ouverture et en présence des clients (Recommandations(s) sanitaire(s) de l'Etat), à l'exception de celles qui sont en apport d'air neuf,
- recommander l'aération régulière des espaces d'accueil du public et de travail des personnels avant et à la fin du service,
- recommander l'affichage d'un plan de nettoyage des sanitaires,
- assurer un nettoyage régulier des toilettes et des poignées de portes,
- informer les clients que l'accès aux sanitaires est limité à une personne ; et pour le personnel :
 - Réglementer l'accès Sanitaire(s) et vestiaire(s) et le limiter à une personne
 - Veiller à ce que la tenue professionnelle soit changée à chaque service
 - Appliquer autant que possible les mêmes règles d'hygiène et de distanciation sociale que pour les clients,
- avant réouverture au public, vérifier vos équipements et faire un inventaire des produits de nettoyage et s'assurer qu'ils ont bien une action de désinfection,
- ne pas fournir de crayon à la clientèle sauf sous forme de pochette individuelle non ouverte.

DOCUMENTS ET INFORMATIONS DE RÉFÉRENCES



- <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>
- <https://www.ars.sante.fr>
- <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19>
- <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>
- <http://www.orleans-metropole.fr/351-7509/fiche/commerce-et-vie-economique-mesures-daccompagnement.htm>
- <https://www.economie.gouv.fr>
- <https://www.entreprises.gouv.fr>
- <https://www.impots.gouv.fr/portail>
- <https://www.bpifrance.fr>
- <https://www.urssaf.fr>

En complément des règles générales éditées pour les commerces et du fait de leurs spécificités, **les hôtels s'engagent sur les règles spécifiques suivantes :**

LES ENGAGEMENTS À METTRE EN ŒUVRE :

La réception du client :

- imposer le port du masque ou visière par le personnel ; ou la mise en place de plexis glace permettant une séparation avec le client,
- le port des gants est recommandé,
- mettre en place un système de gestion des files d'attente et assurer un nettoyage régulier du comptoir d'accueil,
- désinfection des clefs de chambre avant la remise aux clients.

L'accès aux chambres :

- Favoriser la prise des escaliers pour accéder aux étages,
- limiter l'utilisation des ascenseurs à une personne ; procéder à un nettoyage régulier des boutons de commande,
- mise à disposition de lingettes pour nettoyer les boutons dans l'ascenseur.

Les chambres :

- « épuration » au maximum des chambres ; limiter au maximum les objets à l'intérieur et demandant une manipulation par plusieurs clients (ex. journaux et magazines, couvre lit ou chemin de lit, etc.),
- proscrire les boissons ou aliments proposés dans les mini bars de la chambre ; privilégier un « kit » ou « panier » d'accueil (de courtoisie) (composé des produits d'hygiène, aliments, boissons, etc. normalement proposés dans les chambres) remis au client à son arrivée, préalablement préparé, et sans risque de transmission du virus,
- proscrire le room service dans les chambres et privilégier une prise de commande individualisée et « à emporter » par les clients.

L'entretien :

- port du masque et de gants pour les personnels en charge du nettoyage des chambres,
- nettoyage de l'ensemble des objets présents dans la chambre,
- nettoyage quotidien des poignées de porte,
- renforcer le nettoyage et la désinfection des parties communes (y compris les aires de détente ou loisirs, de jeux, les espaces de restauration et d'animation) et les adapter aux exigences et recommandations des autorités sanitaires et gouvernementales,
- renforcer le nettoyage et la ventilation des chambres et parties communes. Privilégier un nettoyage-désinfection à l'aide d'un virucide,
- encadrer l'étape de récupération du linge et des draps (si service disponible) et proposer un équipement de protection individuel au personnel. Respecter idéalement un temps de latence permettant la sécurité des clients et des personnels, avant la prise en charge des draps et du linge et nettoyage de la chambre,
- dans la mesure du possible respecter une mesure d'inoccupation de 24 heures entre deux réservations sur les périodes où l'établissement n'est pas complet.

Le service de restauration (repas et petit déjeuner) :

- respecter les consignes éditées pour les restaurants,
- mettre à disposition du gel hydroalcoolique ou une base lavante à l'entrée et sortie du restaurant,
- proscrire la mise en place des « selfs services » pour les petits déjeuner et favoriser la mise en place de solutions individualisées ou de commande à la table par du personnel.

POINTS SPÉCIAUX : PISCINE et FITNESS

- avant réouverture des espaces aquatiques, procéder à un entretien complet des installations conformément aux lois et règlements en vigueur,
- respecter les modalités de désinfection de l'eau conformément au code de la Santé publique pour contrôler les dangers microbiologiques,
- adapter et limiter la capacité d'accueil pour gérer l'affluence,
- rendre l'accès par la douche et les pédiluves vraiment obligatoires et incontournables,
- recommander le port du bonnet,
- mettre à disposition du gel hydroalcoolique,
- aménager la distanciation sociale physique minimale pour les baigneurs, à l'ombre et au soleil, selon les réglementations en vigueur,
- proposer des moyens de désinfection pour les équipements + lingettes,
- proposer et encourager l'utilisation des serviettes à usage unique pour les clients,
- espacer les équipements de fitness et positionner un ou plusieurs distributeurs de lingettes à proximité. Dans la mesure du possible, organiser le nettoyage par le personnel de l'établissement avant et après utilisation par chaque client,
- augmenter les fréquences de nettoyage et désinfection des espaces hors bassins, les appareils en contacts avec le public, les zones de stockage des matériels...





#3

RÈGLES SPÉCIFIQUES AUX CAFÉS & BARS

En complément des règles générales éditées pour les commerces et du fait de leurs spécificités, **les bars et cafés s'engagent sur les règles spécifiques suivantes :**

LES ENGAGEMENTS À METTRE EN ŒUVRE À L'INTERIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT :

- garantir le port du masque ou autres dispositifs prévus par les mesures gouvernementales, notamment lors des déplacements,
- proscrire la mise à disposition de consommables (gâteaux, cacahouètes, etc.) en libre-service,
- veiller à assurer une distance minimale selon les prescriptions gouvernementales entre chaque table, ou îlot de tables, permettant la distanciation sociale et la protection des clients,
- organiser au mieux la mise en place de file d'attente pour le paiement (penser à désinfecter tout matériel après utilisation).

LES ENGAGEMENTS COMPLÉMENTAIRES À METTRE EN ŒUVRE POUR LES TERRASSES :

- dans la mesure du possible, mettre en place une entrée et sortie différenciées pour organiser le flux des clients. Dans ce sens, une tolérance est accordée par la ville pour utiliser des marquages provisoires qui peuvent se retirer facilement. Les adhésifs sont recommandés.
- veiller à assurer une distance minimale selon les prescriptions gouvernementales entre chaque table, ou îlot de tables, permettant la distanciation sociale et la protection des clients,
- respecter le nombre de personnes par table selon les prescriptions gouvernementales,
- respecter l'interdiction de consommer debout conformément aux prescriptions gouvernementales,
- dans la mesure du possible, mettre à disposition des ardoises à la place des cartes. Pour les cartes plastiques, veiller à leur nettoyage au désinfectant et à les changer à chaque nouveau client. Pour les cartes papiers, les mettre « en quarantaine » entre les services en respectant les recommandations sanitaires sur la durée de vie du virus sur cette surface,
- favoriser le paiement sans contact à l'aide de terminaux de paiement, directement à la table, pour éviter les files d'attentes.

DOCUMENTS ET INFORMATIONS DE RÉFÉRENCES



Pour toutes informations

Service Commerce d'Orléans Métropole,

M^{me} Behra MADI :

02 38 79 28 89 / 06 22 03 61 96 ou par
mail : behra.madi@orleans-metropole.fr

PROTOCOLES HACCP

Se référer au protocole de votre branche.

DEMANDE D'EXTENSION DE TERRASSE

Dans le cadre de la reprise d'activité de ces établissements, la Ville d'Orléans a mis en œuvre un certain nombre de dispositifs pour les accompagner, et notamment la possibilité à titre exceptionnel, de pouvoir déroger aux règles d'occupation de l'espace public habituelles pour les terrasses. Les demandes de dérogations sont étudiées au cas par cas en fonction de la situation du commerce, mais aussi des règles qui s'imposent pour la bonne gestion de l'espace public.

En complément des règles générales éditées pour les commerces, et du fait de leurs spécificités, **les restaurants s'engagent sur les règles spécifiques suivantes :**

LES ENGAGEMENTS À METTRE EN ŒUVRE :

- garantir le port du masque ou autres dispositifs prévus par les mesures gouvernementales, notamment lors des déplacements,
- assurer un accueil à l'extérieur du restaurant pour placer les personnes en salle,
- créer un espace d'accueil/attente en extérieur ou dans un espace du restaurant,
- inviter les clients à se laver les mains avant de les placer en salle à leur table ou espace,
- mettre à disposition du gel hydroalcoolique à l'entrée de l'établissement,
- veiller à assurer une distance minimale selon les prescriptions gouvernementales entre chaque table, ou îlot de tables, permettant la distanciation sociale et la protection des clients,
- dans la mesure du possible, mettre à disposition des ardoises à la place des cartes. Pour les cartes plastiques, veiller à leur nettoyage au désinfectant et à les changer à chaque nouveaux clients. Pour les cartes papiers, les mettre « en quarantaine » entre les services en respectant les recommandations sanitaires sur la durée de vie du virus sur cette surface,
- remplacement et nettoyage systématiques des carafes d'eau, sauces et condiments, ainsi que des corbeilles de pains,
- favoriser le paiement sans contact à l'aide de terminaux de paiement, directement à la table, pour éviter les files d'attentes.



NOTES

A series of horizontal dashed lines for writing notes, positioned to the right of the 'NOTES' header.

