



❖ PROTECTION DE NOS ÉQUIPES ET DE NOS JEUNES CONVIVES

Nos équipes sont formées et habituées à évoluer dans un cadre très strict de respect des règles d'hygiène avec pour objectif de garantir une sécurité alimentaire optimale. Elles sont ainsi habituées à respecter les mesures d'hygiène liées à notre activité (lavage des mains, port de gants dans certaines situations, présence de désinfection des surfaces, sensibilisation au risque sanitaire), mesures qui sont aujourd'hui réclamées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie.

Pour accompagner cette réouverture, outre ces prérequis, nous mettons en place une série de mesures complémentaires :

- Mise à disposition de **gel hydroalcoolique** aux équipes de cuisine (en complément de savon virucide déjà en place sur chaque restaurant)
- Mise à disposition de **masques** aux équipes de cuisine (homologation AFNOR)
- Contrôle des niveaux de stock des **produits de désinfection** présents sur le site (ECOBAC) validé **virucide COVID19**
- Équipements des responsables de secteur en Équipements de Protection Individuelle (EPI) et réduction des fréquences de visite non-obligatoire sur les établissements

❖ ADAPTATION DES PROCÉDURES DE NETTOYAGE, DE DÉSINFECTION ET DE LIVRAISON

- Mise en place d'un **protocole de désinfection spécifique** incorporé au Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) du restaurant (points de contacts de type poignée de portes, interrupteurs, etc.)
- **Affichage spécifique COVID 19** en cuisine et dans les vestiaires (port et retrait du masque, port et retrait des gants, gestes barrières), installation du kit d'affichage « Restauration collective » du Ministère du Travail
- Validation avec le service Qualité ou la direction de chacun de nos fournisseurs que des équipements et une information aux gestes « barrière » ont été mis en place pour leurs livreurs
- Procédure de livraison des denrées alimentaires à l'extérieur de la cuisine avec diminution des contacts et application stricte des gestes « barrière »
- Conformément aux règles d'hygiène et pour rappel, le décartonnage des produits avant stockage en chambre froide est déjà en application sur tous nos restaurants et concoure à la maîtrise des risques de contamination