

# Distanciation sociale – *Repensez votre restaurant*

Les directives de distanciation sociale locales et provinciales vous forceront peut-être à réinventer votre restaurant et sa salle à manger. Se tenir au courant des renseignements les plus à jour sera essentiel pendant que vous prenez vos décisions et modifiez vos activités.

Jetez un coup d'œil à ces ressources pour plus de renseignements sur les directives de sécurité et de distanciation sociale :

- ✓ [Meilleures pratiques de réouverture de Restaurants Canada](#)
- ✓ [Center for Disease Control – Social Distancing](#)
- ✓ [Conseils et meilleures pratiques en santé et sécurité selon Sysco Canada](#)

## Tenez compte des directives de distanciation sociale suivantes :

- Adaptez votre plan de salle des aires communes comme la salle à manger, modifiez la disposition des sièges pour respecter un minimum de 2 mètres (6 pieds) de distance entre les tables.
- Limitez le nombre de personnes à une même table selon ce qui est approuvé par votre gouvernement local et provincial.
- Considérez l'ajout de barrières physiques où c'est possible de le faire, spécifiquement pour les banquettes.
- Exigez la réservation ou un appel avant de pouvoir manger en salle afin de mieux gérer l'espace entre les clients.
- Affichez vos protocoles de distanciation sociale à l'entrée de votre établissement.
- Limitez le contact entre votre personnel de service et les clients. Envisagez le port de masques et de gants. (Peut être exigé.)
- Utilisez des solutions technologiques lorsque possible pour réduire les interactions entre personnes – les commandes mobiles et les menus numériques, l'envoi d'un message texte à l'arrivée pour se faire placer à une table, et les options de paiements sans contact.
- Concevez un procédé qui garantit que les clients restent éloignés les uns des autres et ne se regroupent pas dans les aires d'attente. Cela peut inclure des marqueurs sur le plancher, la distanciation à l'extérieur, l'attente à l'intérieur de sa voiture, etc.
- Considérez une sortie distincte de l'entrée du bâtiment pour réduire la circulation de clients.
- Lorsque possible, les stations de travail devraient être placées en quinconce pour éviter que les employés se tiennent à moins de 2 mètres (6 pieds) les uns des autres, ou des clients.

**Pour plus d'informations, consultez :**

[Les directives de réouvertures de Restaurants Canada](#)

