

# Réouverture Restaurant

Tenez compte des éléments suivants :

# SANTÉ ET SECURITE

## CONSEILS + LES MEILLEURES PRATIQUES



## EMPLOYÉS

Informez vos employés des mesures entourant la COVID-19 (transmission, symptômes, réduction de la propagation, etc.).

Expliquez vos attentes concernant le lavage et la désinfection des mains, l'ÉPI, etc.

Envisagez l'utilisation d'outils pour faire un dépistage parmi vos employés, par exemple un questionnaire quotidien des symptômes et/ou l'utilisation de thermomètres sans contact et exigez une vérification quotidienne de la température à l'arrivée des employés. Renvoyez à la maison toute personne qui fait de la fièvre ou présente des symptômes de la COVID-19



## DÉSINFECTION

En plus des normes de salubrité alimentaire, renforcez les mesures d'hygiène dans votre établissement. Il est recommandé d'utiliser un désinfectant ou une solution javellisante pour nettoyer toutes les surfaces fréquemment touchées au moins toutes les 4 heures et assurez-vous que les tables et les chaises sont nettoyées avec cette même solution entre chaque client.

Nettoyez les toilettes plus souvent et faites le plein de savon, d'essuie-tout et de sacs en plastique pour les poubelles.

Nettoyez les espaces partagés par les employés (toilettes, coin-repas, etc.) au moins une fois par jour et plus souvent pour les lieux très fréquentés.

Vérifiez la température des cycles de nettoyage et de rinçage du lave-vaisselle et assurez-vous que les bons produits sont utilisés.

Nettoyez régulièrement les glacières et les sacs à isolation thermique utilisés pour les livraisons.



## INSTALLATIONS

Pensez à installer des stations de désinfection des mains dans votre établissement : entrées, cuisine, terrasses, toilettes, paiement, etc.

Placez des affiches avec les précautions en lien avec la COVID-19 pour vos employés. Pensez à mettre une liste des symptômes.

Placez des affiches pour les clients par rapport à vos attentes (éloignement social, hygiène des mains, utilisation de masque, etc.). Pensez à les publier sur votre site Web et sur les médias sociaux.

Mettez des affiches et des marques au sol pour diriger les clients, indiquez la distance à respecter, etc.

Envisagez de fermer des tables/banquettes pour permettre de respecter une distance de 6 pieds.

Marquez le plancher pour encourager l'éloignement physique dans les allées, les files et les caisses libre-service.

Pensez à installer des barrières en plexi-verre sur les côtés et à l'avant des caisses.

Retirez les bouteilles de ketchup, le sucre, le vinaigre, le sel, le poivre, etc., et remplacez-les par des sachets à usage unique ou des portions individuelles.



## OPÉRATIONS

Encouragez les livraisons, les commandes à l'avance ou la cueillette sans contact.

Pour les cueillettes, demandez aux clients de rester dans leur véhicule et de vous appeler en arrivant. Assurez-vous de maintenir une distance de 6 pieds lorsque vous livrez une commande à un client dans son véhicule.

Si l'accès au libre-service est encore permis, fermez les bars à salade, les bars à olive, les buffets et les aires qui demandent l'utilisation des mêmes ustensiles par plusieurs personnes.

Essayez de minimiser la manipulation d'argent comptant en demandant ou en encourageant les formes de paiement sans contact. Si vous acceptez l'argent comptant, envisagez l'utilisation d'un contenant pour y déposer l'argent et minimiser les contacts directs.

Préparez des modèles pour communiquer divers scénarios qui sont faciles à adapter et à utiliser sur plusieurs plateformes. Indiquez la façon dont vous allez communiquer à l'interne et à l'externe si un employé est atteint de la COVID-19.

Tenez compte de la préparation et la cuisson et ajustez-vous pour permettre l'éloignement social entre les employés. Vous pouvez également faire des marques au plancher pour montrer les postes de travail qui sont à 6 pieds les uns des autres.

## SURPASSEZ LES ATTENTES

Les clients sont très sensibles à l'hygiène. Ils associeront tout ce qui a l'air mal tenu à des choses malpropres, il est donc plus important que jamais que les uniformes, les cheveux, les ongles, etc. soient impeccables.

Pensez offrir une façon aux clients d'entreposer leur masque pendant les repas, peut-être un sac en plastique ou en papier.