



COVID-19

Vendredi, le 8 mai 2020

Suite à la crise sanitaire liée à la pandémie de Coronavirus, nous mettons en place des mesures concrètes pour permettre l'organisation d'événements dans des conditions d'hygiène optimales.

Respect de la distanciation sociale

- Nous limitons le nombre d'employés présents au même moment dans les espaces de production ;
- Nous adoptons le travail posté afin de réduire les interactions entre les groupes ;
- Nous prévoyons des timings de mise en place plus longs, en équipe réduite (sans cout supplémentaire) ;
- Les setups et dressages, aussi bien debout que assis, sont réalisés de manière à ce que l'ensemble des obligations légales en vigueur soient respectées : espacement de min. 2m entre les buffets et les tables, largeur des couloirs de service, distanciation minimum entre les participants, ... ;
- Nous proposons une formule 'clé en main' sans contact comprenant la mise en place et le démontage d'un événement hors service. Ceci permettant d'éviter tout contact entre notre équipe et les convives ;
- Nous proposons du mobilier aux dimensions importantes pour garantir une distanciation entre les participants : tables mange-debout 120x80cm, grandes tables carrées/rectangulaires pour les diners, paravents de séparation, potelets et cordeaux, ... ;
- Sur demande, nous prévoyons un marquage au sol dans les files d'attente.

Limitation des zones de contact

- Nous privilégions les buffets en libre-service en portions individuelles : verrines, lunch bowls, sandwichs emballés individuellement, verrines fermées hermétiquement, ... ;
- Sur demande, nous pouvons fournir de la vaisselle à usage unique (recyclable ou biodégradable) ou des emballages et conditionnements individuels (*lunch bags, conference packs, ...*) ;
- Nous prévoyons du personnel de service supplémentaire dédié à l'utilisation d'objets fréquemment touchés tels que : boutons de machine à café, couverts de service, salières et poivriers, ... ;
- En service, nous veillons à laisser les portes ouvertes pour éviter qu'elles ne soient touchées et à ce que l'espace de réception soit bien aéré à tout moment.

Mesures d'hygiène renforcées

- Nous travaillons systématiquement avec les mêmes équipes, en salle et en cuisine. Les personnes malades ou présentant des symptômes sont écartées ;
- Le personnel a été formé aux procédures d'hygiène AFSCA ;
- Des gants à usage unique en plastique noir ainsi que des masques de protection facial noirs sont prévus pour l'ensemble de nos travailleurs ;
- L'accès à l'eau et à un savon désinfectant pour le personnel est prévu, sans exception, sur tous nos événements ;
- En début de prestation, tous les membres du personnel reçoivent un briefing précis relatif aux procédures d'hygiène ;
- Le personnel est systématiquement sensibilisé au respect des gestes barrières ainsi qu'aux bonnes pratiques liées au port du masque. Certains membres du personnel reçoivent la responsabilité de la désinfection de zones prédéterminées à intervalles réguliers ;
- Les tenues de service sont parfaitement propres et destinées à un usage unique pour chaque événement. Sur demande, des tenues jetables à usage unique peuvent être prévues pour le personnel ;
- L'ensemble du personnel a pour obligation de se laver les mains à des moments déterminés (à l'arrivée, avant montage, en début et en cours de service, ...)
- Les couverts sont emballés dans des pochettes individuelles avec serviette
- Sur demande, nous prévoyons des distributeurs de gel hydroalcoolique en salle pour les participants (1 pour 30pax). Un distributeur de gel désinfectant est prévu systématiquement aux arrières sur tous nos événements ;
- Sur demande, nous prévoyons des parois de protection en plexiglass pour nos buffets (en cours de réalisation) ;
- Nous proposons une livraison sans contact en respectant la distanciation physique : la commande est déposée devant la porte et le client est averti par téléphone ;
- Les livreurs portent gants et masque pour chaque livraison et sont équipés de gel hydroalcoolique qu'ils utilisent à chaque entrée/sortie de véhicule ;
- Tous nos fournisseurs et sous-traitants doivent respecter scrupuleusement les mesures de distanciation sociale et normes HACCP en vigueur.

Merci pour votre soutien et surtout prenez soin de vous <3

La Team Artfood

