



MESURES SANITAIRES RENFORCÉES

Suite à la crise sanitaire liée à la pandémie de Coronavirus, les protocoles et mesures sanitaires suivants sont d'application pour permettre l'organisation d'événements dans des conditions optimales.





1

- 4 PERSONNES PAR TABLE
- SEULES DES PLACES ASSISES SONT AUTORISÉES

- MAXIMUM 200 PERSONNES POUR LES ÉVÉNEMENTS EN INTÉRIEUR
- MAXIMUM 400 PERSONNES EN EXTÉRIEUR

2



3



- RESPECT DE LA BULLE SOCIALE EST UNE RESPONSABILITÉ INDIVIDUELLE DU CLIENT
- PLAN DE TABLE DÉTAILLÉ
- COORDONNÉES D'UN PARTICIPANT PAR MÉNAGE

4

- PAS D'ÉVÈNEMENT ENTRE 22 HEURE ET 6 HEURES DU MATIN
- SOIRÉE DANSANTES INTERDITES



1

- LIMITATION DU NOMBRE D'EMPLOYÉS PRÉSENTS AU MÊME MOMENT DANS LES ESPACES DE PRODUCTION

2

- ADOPTION DU TRAVAIL POSTÉ AFIN DE RÉDUIRE LES INTERACTIONS ENTRE LES GROUPES

3

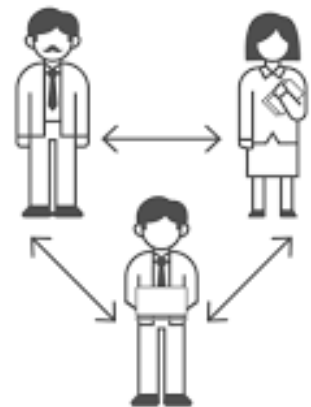
- NOUS PRÉVOYONS DES TIMINGS DE MISE EN PLACE PLUS LONGS, EN ÉQUIPE RÉDUITE

4

- 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 :

- maximum 4 personnes par tables
- espacement de min. 2m entre les tables
- gestion des flux de circulation
- distanciation minimum entre les participants
- ...

SOCIAL DISTANCING



1

- NOUS PRIVILÉGIONS LES SERVICES EN PORTIONS INDIVIDUELLES :

verrines, lunch bowls, sandwichs emballés individuellement, verrines fermées hermétiquement, assortiment de zakouskis sur assiette individuelle ...

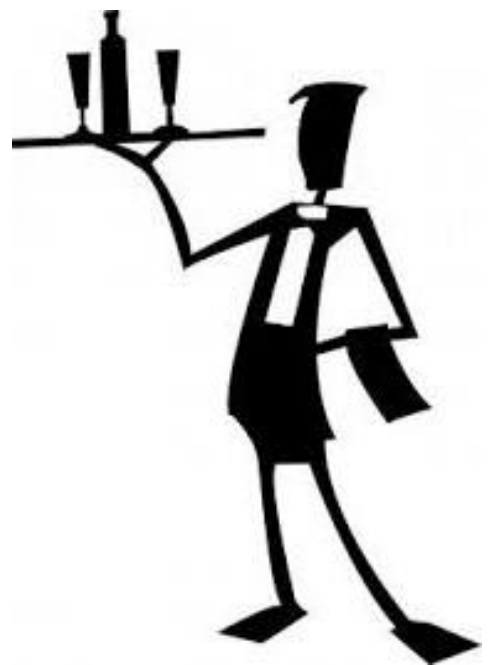
2

- 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, ...

3

- 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.



1

- NOUS TRAVAILLONS SYSTÉMATIQUEMENT AVEC LES MÊMES ÉQUIPES, EN SALLE ET EN CUISINE

2

- LE PERSONNEL A ÉTÉ FORMÉ AUX PROCÉDURES D'HYGIÈNE AFSCA

3

- GANTS À USAGE UNIQUE + MASQUES DE PROTECTION PRÉVUS POUR NOS TRAVAILLEURS

4

- ACCÈS À L'EAU ET À UN SAVON DÉSINFECTANT POUR LE PERSONNEL

5

- BRIEFING PRÉCIS RELATIF AUX PROCÉDURES D'HYGIÈNE POUR LE PERSONNEL

6

- DÉSINFECTION DE ZONES PRÉDÉTERMINÉES À INTERVALLES RÉGULIERS

7

- LES TENUES DE SERVICE SONT PARFAITEMENT PROPRES ET DESTINÉES À UN USAGE UNIQUE POUR CHAQUE ÉVÈNEMENT

L'ENSEMBLE DU PERSONNEL A POUR OBLIGATION DE SE LAVÉR LES MAINS À DES MOMENTS DÉTERMINÉES • 8

UN DISTRIBUTEUR DE GEL DÉSINFECTANT EST PRÉVU SYSTÉMATIQUEMENT AUX ARRIÈRES SUR TOUS NOS ÉVÉNEMENTS POUR LES MEMBRES DE NOTRE PERSONNEL • 9

NOUS PROPOSONS UNE LIVRAISON SANS CONTACT EN RESPECTANT LA DISTANCIATION PHYSIQUE • 10

LES LIVREURS PORTENT GANTS ET MASQUE POUR CHAQUE LIVRAISON ET SONT ÉQUIPÉS DE GEL HYDROALCOOLIQUE QU'ILS UTILISENT À CHAQUE ENTRÉE/SORTIE DE VÉHICULE • 11

FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS DOIVENT RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES MESURES DE DISTANCIATION SOCIALE ET NORMES HACCP EN VIGUEUR • 12

1 • GEL HYDROALCOOLIQUE EN SALLE POUR LES PARTICIPANTS

2 • 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, ...

3 • MARQUAGE AU SOL DANS LES FILES D'ATTENTE

4 • 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

