

- RESTAURANT -

Le Bois Joli 

« By RESTART »

*Nous nous occupons de tout,
surtout de vous et de votre bien-être.*

CHARTRE D'ENGAGEMENTS SANITAIRES

Au nom de l'ensemble de notre équipe, nous vous remercions de votre confiance et sommes ravis de vous accueillir au sein de notre établissement.

Au-delà du respect des normes classiques en matière d'hygiène et de sécurité imposées par la profession, nous avons mis en place dans notre restaurant tout un protocole dédié à la situation sanitaire exceptionnelle que nous traversons suivant les recommandations strictes du gouvernement français.

Le bien-être et la sécurité de nos hôtes et de nos équipes sont nos priorités absolues.

VOICI UNE LISTE NON EXHAUSTIVE DES MESURES PHARES MISES EN PLACE AU BOIS JOLI :

1 Notre établissement possède un référent qui s'occupe spécifiquement de la bonne mise en place des mesures sanitaires et de leur respect.



2 L'ensemble du personnel est formé aux gestes barrières et aux nouveaux modes de fonctionnement en place pour s'assurer de votre sécurité.



3 Mise en place à la réception d'une vitre pour vous apporter une précaution supplémentaire.



4 Mise en place d'une signalétique qui rappelle les « gestes barrières ».



5 Mise en place de « marqueurs » dans les zones le nécessitant pour respecter la distanciation sociale.



6 Le port du masque et ou d'une visière est obligatoire pour le personnel en contact avec la clientèle, ainsi qu'un équipement adapté en fonction des situations.



7 Le service en salle sera réalisé de façon dite à la Romaine, c'est dire que les plats seront couverts d'une cloche inox et apportés sur chariots, afin de limiter tous risques de contamination.



8 La lecture des cartes se fera par QR CODES ou sur ardoises.



9 Nous avons retravaillé la disposition des tables afin que les dos des chaises soient distanciés d'un minimum de 1 mètre, autrement dit les tables seront distantes d'un minimum de 2 mètres.



10 Le nettoyage systématique de tous « nos espaces de vie et des points contacts » (poignées, interrupteurs, téléphones...) est prévu plusieurs fois par jour. Nous suivons un protocole strict en fonction des surfaces traitées. Les passages feront l'objet d'un affichage pour votre complète information.



11 Nettoyage et désinfection des zones sanitaires et toilettes toutes les heures suivant un protocole strict et avec du matériel et des produits certifiés. Les passages feront l'objet d'un affichage pour votre complète information.



12 Mise à disposition dans toutes les parties publiques de gel hydroalcoolique, et notamment : à l'entrée de l'établissement par distributeur à infrarouge (entrée principale et terrasse) et dans les sanitaires, ainsi que lingettes et gels seront à disposition sur nos tables.



13 En cuisine tout notre personnel est muni d'un masque ou visière, d'une charlotte ou calot, de sur tablier et gants. Ils ont à disposition gel hydro-alcoolique. Ils doivent se laver les mains toutes les 30 minutes. Les produits virucides sont à disposition pour le nettoyage des postes de travail et appareils en inox. La distanciation sociale est respectée.



14 Service de restauration avec une sélection de produits locaux et de saison, respectueux des normes en vigueur et de la distanciation sociale. Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (blanchisserie, produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement. Les produits livrés (hors frais) sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement (sur site ou par le fournisseur)



Nous vous rappelons enfin que le respect des gestes barrières et des mesures sanitaires recommandées par le gouvernement français sont la responsabilité de tous.

Nos engagements auront d'autant plus de force que vous saurez les soutenir et faire preuve de compréhension.



RESTAURANT – BAR à CHAMPAGNE LE BOIS JOLI
2, voie de la liberté, RD 951
SAINT IMOGES 51160
Tél : 0326523414