

REGLES D'HYGIENE ET PRECAUTIONS PRISES PAR RED BEEF



- NOTRE ÉQUIPE DE TRAVAIL -

- Nous avons décidé d'affecter chaque membre de l'équipe *RED BEEF* à un poste fixe.
- Une carte des menus réduite à été mise en place.
- Fourniture de masques jetable à chaque service.
- Notre équipe de salle se désinfectent les mains toutes les demi-heures.

- NETTOYAGE ET DÉSINFECTION -

- Nous désinfectons les tables, chaises et banquettes après chaque passage clients avec des produit adaptés à la crise sanitaire actuelle.
- Nous mettons à disposition du gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant.
- Nous vous demandons de privilégier le paiement par carte bancaire avec ou sans contact.
- Nos cartes sont en papiers et à usage unique.
- Nous avons créé un QR-code qui permet de consulter les différentes cartes du restaurant pour éviter le contact avec les cartes physiques.
- Contrôle et désinfection des sanitaires toutes les heures.

- DISTANCE DE SÉCURITE DE NOS CLIENTS -

- Nous avons mis en place un accueil à l'entrée pour attendre qu'un membre de notre personnel vienne vous installer.
- Nous avons établi une distance de sécurité entre chaque table de 1m50 en terrasse et mit en place des claustras vitrées à l'intérieure.

- PRÉPARATION DE NOS PLATS - DESSERTS ET ACCOMPAGNEMENTS

- Nos cuisiniers portent un masque, des gants et une charlotte.
- Notre personnel de salle porte un masque.
- Il n'est pas possible pour notre personnel de salle de vous servir votre boisson dans votre verre pour des mesures d'hygiène.
- Nos moulins à sel et poivre sont remplacés par des sels et poivres en sachet individuel.