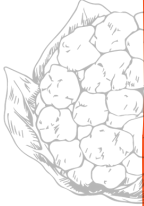




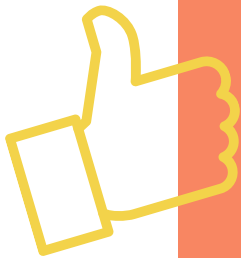
CUISINE
et vous ?



Protocole sanitaire



Au sein de l'équipe



Port d'un masque de protection (cuisine, services...)
Nettoyage des mains et des avant-bras très réguliers
Règles strictes pour le nettoyage des équipements (bureaux, cuisine, camion, boutique)
Distanciation sociale en vigueur (4 m²)



Pour la sécurité de nos clients

Une distance d'un mètre entre chaque personne
Port d'un masque de protection par nos clients
Votre repas est transporté dans un sac individuel nominatif
Votre repas est déposé dans l'entreprise en respectant les règles d'hygiène propres à chaque entreprise
Le transport est assuré par un camion frigorifique désinfecté régulièrement



Afin d'assurer la sécurité de nos collaborateurs et de nos clients, toutes les dispositions nécessaires sont prises et nous mettons tout en œuvre, en fonction des contraintes du moment, pour fournir un service de qualité.