



A notre aimable clientèle,

Nous allons suivre un protocole qui a été validé par la Direction Générale de la Santé et la Direction Générale du Travail et qui atteste de la bonne application de pratiques sanitaires adaptées, de rassurer les clients et d'avoir un standard commun co-construit avec la filière et les autorités.

Une borne de gel hydro alcoolique est mise à votre disposition dès l'entrée de l'établissement.

Nous allons organiser notre restaurant pour que la distanciation sociale soit respectée.

Après chaque service :

1. les tables et chaises utilisées seront nettoyées et désinfectées
2. Toute la vaisselle utilisée sera nettoyée au lave-vaisselle (+60°)
3. Les toilettes seront nettoyées et désinfectées
4. Les poignées de portes et fenêtres, interrupteurs et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main seront nettoyés et désinfectés.

Le sol sera nettoyé avec un aspirateur qui a un filtre HEPA (filtre qui retient les petites particules) et lessivé avec un désinfectant.

Une fois par semaine, pour purifier l'air ambiant, nos salles ainsi que les toilettes et la cuisine seront désinfectées par pulvérisation manuelle.

Notre personnel de salle travaillera avec une visière et se lavera les mains le plus souvent possible. Le personnel de cuisine travaillera avec visière, charlotte et gants.

Chers clients, pour le bien-être de tout le monde, nous vous demandons :

- de porter un masque dès l'entrée dans l'établissement
- de réserver votre table si vous êtes plus de 4
- de privilégier un règlement par carte bancaire si possible sans contact

**Si vous avez la moindre question, nous vous répondrons avec plaisir. Nous vous souhaitons un agréable séjour à l'Auberge le Cévenol.**