

CHARTRE D'APPLICATION DU PROTOCOLE SANITAIRE CARLITA

La Direction de CARLITA a nommé 2 référents « protocole sanitaire » qui vont s'assurer de la mise à jour et du respect du protocole mis en place dans notre établissement.

Les règles de distanciation sociale au niveau du public (clients, usagers...) sont définies et respectées, basées sur l'utilisation d'une table sur deux.

La capacité d'accueil est limitée à 30 personnes, par service.

Il est proposé plusieurs services de restauration :

- Pour le midi : 11h30, 12h30, 13h30.
- Pour le soir : 19h00, 20h30, 21h30.

Nous mettons en place un plan de circulation :

- l'entrée dans l'établissement s'effectuera par la gauche du sas d'entrée.
- la sortie par la droite.

Nous mettons à disposition de la clientèle :

- du Gel hydro alcoolique.
- des Cartes à usage unique.
- un Panneau avec QR code pour téléchargement de la carte de restaurant.

Obligation est faite à chaque client :

- De se nettoyer les mains avant d'entrer.
- De porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table.

La limite de convives par table est de 10 personnes.

Les tables ne sont servies que par une seule personne en même temps.

Le mode de paiement privilégié est le paiement CB sans contact et via TPE.

Pour les entreprises il peut aussi y avoir la mise en place d'ouverture de compte sous conditions d'un dossier intégralement rempli.

Un panneau de protection plexiglass a été installé au poste d'encaissement.

Il a été mis au point une gestion et sécurisation des 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.

Il a été mis au point un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces.

Pour le nettoyage du linge : pendant la période d'application chartre d'application du protocole sanitaire CARLITA les serviettes tissus ne seront plus utilisées mais remplacées par des serviettes papier à usage unique (jetés directement dans la poubelle après usage).

Les employés sont associés à l'analyse des risques et au choix des moyens de contrôle du risque Covid. Les suggestions des clients sont encouragées.





CARLITA

— — — — —
TRATTORIA & PIZZERIA



**QR CODE POUR TÉLÉCHARGEMENT
DE LA CARTE CARLITA**



CARLITA

— — — — —
TRATTORIA & PIZZERIA



**GEL HYDRO ALCOOLIQUE
À VOTRE DISPOSITION**

CODE DE BONNE CONDUITE SANITAIRE

OBLIGATION FAITE À CHAQUE CLIENT :

Se nettoyer les mains avant d'entrer

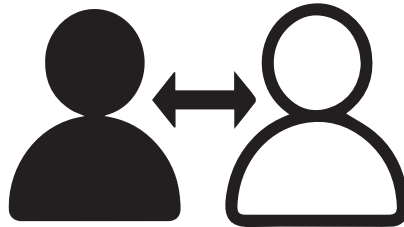


Porter un masque, sauf lorsqu'on est à table



CAPACITÉ D'ACCUEIL LIMITÉE À 30 PERSONNES

Utilisation d'une table sur deux



PENSEZ À RÉSERVER

Pour le midi : 11h30, 12h30, 13h30

Pour le soir : 19h00, 20h30, 21h30

QR code pour téléchargement de la carte CARLITA :



Notre personnel travaille en cuisine avec des gants et des masques, et en salle avec des masques.
Toutes les mesures de nettoyage ont été renforcées et sont régulièrement contrôlées.
Notre charte d'application du protocole sanitaire est disponible sur www.carlita.pizza

CARLITA

TRATTORIA & PIZZERIA