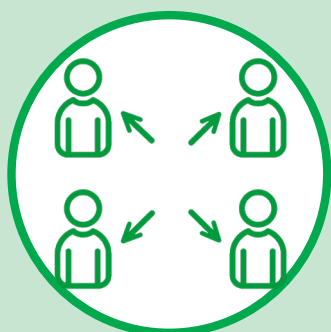


# Mesures de protections spécifiques pour la gastronomie



## Port du masque obligatoire

- Le personnel de service en contact direct avec le client est obligé de porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez.
- Le client doit obligatoirement porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez lorsqu'il n'est pas assis à table.



## Accueil / réception des clients

- Organiser l'accueil des clients de telle manière qu'une distanciation de 2 mètres avec le personnel de service et les autres clients puisse être respectée, si une distance de deux mètres ne peut pas être respectée, le port de masque ou de tout autre dispositif recouvrant la bouche et le nez est obligatoire.
- De manière générale, les nuits blanches sont suspendues et les établissements doivent obligatoirement fermer leurs portes au plus tard à minuit.



## Salles de restauration, cafés, bars & terrasses

- Limiter le service aux places assises autour des tables.
- Prévoir une distanciation d'au moins 1,5 mètre entre chaque table ou, en cas de distance inférieure, installer une barrière ou une séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment.
- Limiter le nombre de clients par table à 4 ou à un seul ménage si celui-ci comprend plus de 4 personnes.
- Limiter, dans la mesure du possible, la manipulation de cartes de menu, à défaut, privilégier des cartes de menu lavables.



## Contact interpersonnel

- Éviter tout contact physique entre les salariés et les clients.
- Éviter, dans la mesure du possible, les échanges de main à main d'argent, cartes bancaires, cartes de fidélité, coupons de réduction, billets de loto, marchandise, etc.
- Privilégier le paiement par cartes idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas besoin d'être manipulés, et les paiements par téléphones portables ; les paiements en liquide restent toutefois possibles.



## Affichage visible des informations

Afficher visiblement toutes les consignes et informations utiles pour le client :

- rappel des consignes
- organisation du service
- organisation des files d'attente
- modalités de paiement
- retrait des marchandises / produits
- possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont.



## Cuisine

- Limiter le nombre de personnes en cuisine.
- Le port de masque ou de tout autre dispositif permettant de couvrir la bouche et le nez est obligatoire lorsqu'une distance minimale de 2 mètres ne peut pas être respectée.
- Utiliser, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels.
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.

## Distanciation



- Appliquer les principes de « social distancing » : les salariés sont tenus à respecter une distance d'au moins 2 mètres entre eux et entre leurs clients
- Lorsque possible, privilégier les barrières physiques entre les individus.
  - Par exemple, pour le service à la clientèle, si la distanciation de 2 mètres n'est pas possible, installer une séparation physique avec un matériau transparent qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment (ex. : panneau d'acrylique « Plexiglas »).
  - Autrement, favoriser des mesures de distanciation sociale, telles que limiter le nombre de personnes dans le restaurant (employés et clients) pour respecter en tout temps la distanciation de 1,5 mètre entre les personnes.
- Garantir que dans les files une distance d'au moins 2 mètres soit respectée entre chaque personne/groupe de personnes.



## Nettoyage du matériel et des surfaces

- Utiliser régulièrement une solution hydro-alcoolique après les transactions commerciales.
- Nettoyer les espaces de travail et espaces partagés au moins une fois par jour avec un produit d'entretien habituel.
- Nettoyer les surfaces fréquemment touchées : nettoyer régulièrement avec le produit d'entretien utilisé habituellement, toutes les surfaces touchées par le client (carte de menus, tables, chaises).
- Prévoir une adaptation des fréquences de nettoyage des sanitaires à disposition des clients et vérifier que du savon et des serviettes en papier jetables soient disponibles en tout temps.



## Réception des marchandises

- Organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée du restaurant pour éviter l'entrée de salariés d'autres entreprises dans les locaux.
- Tenir les opérations de manutention à l'écart des autres aires d'activité de l'entreprise dans la mesure du possible..

**Pour des renseignements supplémentaires, n'hésitez pas à contacter vos délégués ou vos représentants syndicaux !**

**Tiago AFONSO**  
Secrétaire syndical adjoint  
☎ +352 691 733 037  
✉ tafonso@lcgb.lu

**Caroline FISCHER**  
Secrétaire syndicale  
☎ +352 691 733 006  
✉ cfischer@lcgb.lu

**Bento PIRES**  
Secrétaire syndical adjoint  
☎ +352 691 733 076  
✉ bpires@lcgb.lu