



Protocole sanitaire

covid-19

Nos engagements



Traiteur
Ruffault
Créations Gourmandes

Édito

Dès le début de l'épidémie du Coronavirus en mars dernier, les équipes Ruffault Traiteur ont renforcé les process Hygiène/Sécurité et informé l'ensemble des collaborateurs des protocoles à respecter.

Il est maintenant temps de vous retrouver, dans le respect des contraintes sanitaires, tout en gardant les valeurs de **CONVIVALITÉ**, **PARTAGE** et **CRÉATIVITÉ**, valeurs qui nous sont chères.

Afin de vous **RASSURER**, vous **ACCOMPAGNER**, vous trouverez ci-après les protocoles mis en place depuis notre laboratoire de production jusqu'à votre réception.

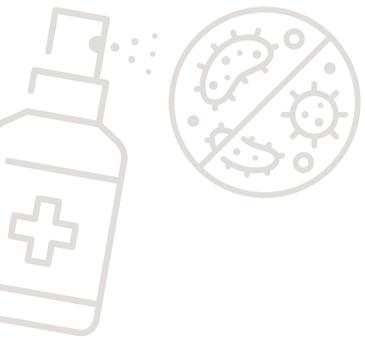
Vous RASSURER...

Nos garanties :

Notre priorité : vous rassurer

AVANT VOTRE RÉCEPTION :

- > Vérification de la bonne **santé de notre personnel** avant mise à disposition.
- > Sur nos sites de production, **renforcement des process hygiène et désinfection** (plan de nettoyage spécifique Covid 19, distanciation sociale entre les collaborateurs...), et port des EPI (masque, charlotte, surblouse, gants).
- > **Formation des équipes aux gestes barrières** : respect des règles d'hygiène dans les différentes phases d'une réception, production, préparation, logistique, montage, distribution et service, démontage.
- > De nouvelles **règles imposées à nos fournisseurs et sous-traitants** (fournisseurs denrées et boissons, agences intérimaires, loueurs de matériel, vaisselle et mobilier...).
- > **Aération des espaces de réception** pendant la mise en place.

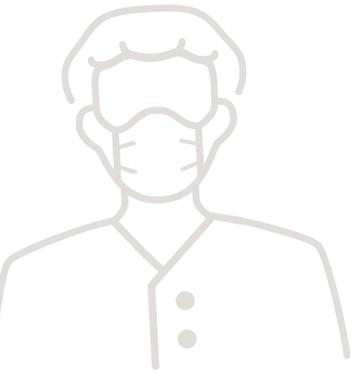
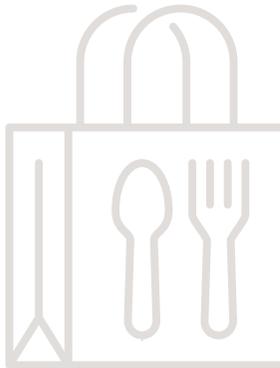


Vous RASSURER...

Nos garanties :

PENDANT VOTRE RÉCEPTION :

- > **1 Référent Santé & Sécurité formé aux règles d'hygiène**, s'assurant et veillant au bon respect des protocoles sanitaires et à la communication sur les gestes barrières.
- > Fourniture de matériels pour les équipes cuisine, service et office (masques, gel hydro-alcoolique, gants, surblouses) qui seront ensuite jetés dans une poubelle prévue à cet effet.
- > Arrivée en décalé de notre personnel.
- > L'installation d'affichage en office avec toutes les informations des protocoles sanitaires.
- > **L'interdiction formelle à tout accès en office et cuisine à des personnes étrangères** au site de réception et à nos équipes.
- > Mise en place des mobiliers dans le **respect de la distanciation physique** édictée par les directives gouvernementales et du protocole sanitaire de la branche HCR.
- > Repas de nos équipes servis en lunch bag individuel avec **respect de la distanciation physique et des gestes barrières**.



Vous RASSURER...

Nos garanties :

PENDANT VOTRE RÉCEPTION :

- > Mise en place d'un sens de circulation pour nos équipes en adéquation avec les protocoles sanitaires mis en place par le site de réception.
- > **Lavage des mains toutes les ½ heures**, complété par la mise à disposition de gel hydro-alcoolique en entrée et sortie d'office, avec obligation de se laver les mains à chaque rotation, entrée ou sortie.
- > 1 personne dédiée à 1 mission : **un serveur unique dédié par zone ou rang** pour le service, le débarrassage et le service des boissons. Personnel spécifique dédié à la tenue des offices, sans contact avec les convives.
- > Mise en place d'une organisation et d'une zone dédiées à la **gestion des déchets et des matériels souillés**
- > Présentation des cocktails en format individualisé, ou servi directement pas nos cuisiniers depuis les buffets. **Pas de self-service.**
- > Proposition aux convives de **conserver un verre unique** pour les réceptions debout.
- > **Désinfection** des camions **entre chaque réception**, avant et après le service, des postes de travail, ustensiles de cuisine et de service.





Traiteur
Ruffault
Créations Gourmandes



Vous RASSURER...

Nos garanties :

Notre souhait : vous accompagner

- > Recommandations par notre Responsable Hygiène/Sécurité et l'équipe commerciale pour adapter nos concepts restauration dans le respect des protocoles sanitaires en vigueur, tout en préservant les moments d'échanges et de convivialité lors des repas et cocktails.
- > Une relation étroite avec le site de réception pour **organiser au mieux la réception** (sens de circulation, plan d'implantation précis dans le respect de la distanciation...)
- > **Mise à disposition en option de masques et gel hydro-alcoolique** pour les convives, prestation payante.

Traiteur
Ruffault
Créations Gourmandes

8 rue Yvette Cauchois
44400 Rezé

Tel : 02 40 14 28 69

Mail : commercial@ruffault.fr / Web : www.ruffault.fr