

Plan de protection : dégustation

Suite aux durcissements des mesures dès le 22 octobre 2020

Sécurité peut rimer avec convivialité mais cela va vous demander un travail et une responsabilité supplémentaires que vous seuls pouvez accomplir.

Pour vous guider, nous vous rappelons ci-dessous

- les règles de base
- de même que le plan de protection à mettre en place

RÈGLES DE BASE

1. DISTANCE SOCIALE 1,5 m

Assurer une distance de 1,5 mètre entre les groupes de visiteurs ainsi qu'entre les collaborateurs et les visiteurs. Les flux de personnes doivent être gérés de manière à pouvoir maintenir la distance requise entre toutes les personnes - **traçage au sol, 1 point d'entrée et dans l'idéal 1 point de sortie**

2. HYGIÈNE

- Mains - nettoyage régulier (vous, vos collaborateurs et vos clients)
- Gel désinfectant - à disposition et visible (à plusieurs endroits, entrée et sortie notamment)
- Surfaces de contact - nettoyées régulièrement
- Poubelles - à disposition (jeter les mouchoirs et les masques faciaux usagés)

3. SEULS LES COLLABORATEURS DE LA CAVE PRENNENT EN MAIN LES BOUTEILLES DE VIN

4. VERRES, CRACHOIRS ET STYLOS INDIVIDUELS À DISPOSITION DES CLIENTS

5. PRIVILÉGIER LES PAIEMENTS SANS CONTACT

PLAN DE PROTECTION

1. PORT DU MASQUE

Le personnel doit porter un masque, les visières ne constituant pas une protection suffisante.

Quant aux clients, ils doivent se munir d'un masque pour les trajets entre l'entrée, la table et la sortie ainsi que pour tous les déplacements au sein de l'établissement, à l'intérieur comme à l'extérieur.

2. ASSIS, max 4 pax

La consommation n'est possible qu'assis à une table ou au bar, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur

Limitation à quatre du nombre maximum de personnes assises à la même table, à l'exception des personnes vivant dans le même ménage ;

3. TRAÇAGE

Mise en œuvre obligatoire d'une application électronique de traçage. GastroSuisse recommande SocialPass.

4. 22h

Fermeture tous les jours à 22 heures au plus tard

5. INFORMATION

Les personnes présentes (clients, participants, visiteurs et collaborateurs) doivent être informées des mesures en vigueur

6. NOURRITURE

Il n'est pas recommandé de proposer de la nourriture aux visiteurs, surtout s'il s'agit de plats à partager. Si vous proposez tout de même la raclette, le service à table est vivement conseillé.

7. EXTÉRIEUR

Une façon de diminuer le risque de transmission propre aux espaces confinés est de recevoir vos clients à l'extérieur. A l'intérieur, veiller à aérer le plus souvent possible.

EN CAS DE SYMPTÔMES

1. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19

- Collaborateur - en cas de symptômes, ne pas venir travailler et suivre l'isolement selon les consignes de l'OFSP
- Client – une quarantaine pourrait être ordonnée par le médecin cantonal pour l'ensemble du personnel présent

Voir www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine