



## REGLES DE SECURITE SANITAIRE. RESTAURANT

Le Château de Pondres dispose de plusieurs espaces de restauration.

A l'extérieur, la Cour d'Honneur sur plus de 500 m<sup>2</sup> permet une disposition très aérée des tables et de larges circulations.

A l'intérieur, 4 salons peuvent accueillir nos hôtes : Salle des Etats généraux (105 m<sup>2</sup>), Salle d'Armes (80 m<sup>2</sup>), Salons du Temps (40 m<sup>2</sup>), Salon de Musique (40 m<sup>2</sup>), permettant un respect très élargi des règles sanitaires en vigueur.

Les services usuels sont par ailleurs limités à 50 couverts, pour maintenir la qualité du service et l'attention portée à nos clients.

- Affichage des règles de sécurité sanitaire.
- Gel hydroalcoolique à la réception et à l'entrée du restaurant.
- Port du masque pour nos équipes de salle et de cuisine.
- Port du masque pour nos clients lorsqu'ils circulent. Kit comprenant masque et gel hydroalcoolique à disposition à la réception.
- Distance 1 m minimum entre les tables.
- Capacité de 10 personnes maximum par table.
- Cartes et menus à usage unique.
- Désinfection à chaque utilisation du lecteur de CB.
- Normes HACCP de nettoyage de la cuisine après chaque service, avec adjonction d'un virucide.
- Nettoyage et désinfection avec spray désinfectant et virucide selon norme EN 14476 des tables, chaises, parties communes, sanitaires... après chaque service.
- Lavage assiettes, couverts, ustensiles divers à une température supérieure à 60 ° C.
- Portes ou fenêtres maintenues ouvertes, (hors intempéries) pour l'aération des locaux.