



Mesures sanitaires prises sur événements Choux de Bruxelles

Nous avons mis en place quelques règles de sécurité afin de pouvoir assurer un avenir plus sûr dans le cadre de la reprise des événements.

Au travers celles-ci, c'est votre sécurité et celle de nos équipes qui priment.

- *l'équipe Choux de Bruxelles*

**Votre événement / nos salles
Logistique / cuisine**





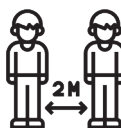
CHOUX De BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestrooms

Liste des mesures : votre événement/ nos salles



Limitation du nombre d'employés présents au même moment dans les espaces de production.



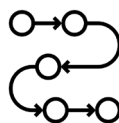
Sur demande : les setups et dressages sont réalisés pour qu'il y ait un espacement de min. 2m entre les buffets et les tables, une distanciation entre les participants soit en place...



Sur demande : nous proposons une formule 'clé en main' sans contact comprenant la mise en place et le démontage d'un événement hors service dans le but d'éviter tout contact entre notre équipe et vos convives.



Sur demande, nous prévoyons des distributeurs de gel hydroalcoolique en salle pour les participants.



Sur demande : nous prévoyons un marquage au sol dans les files d'attente.



En début de prestation, tous les membres du personnel reçoivent un briefing précis relatif aux procédures d'hygiène.



Sur chacun de nos lieux, une personne dédiée y fait respecter les règles en vigueur. Ils réalisent régulièrement des briefing et débriefing pour améliorer nos mesures sanitaires.



CHOUX De BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestrooms

Liste des mesures : votre événement/ nos salles



Le personnel est systématiquement sensibilisé au respect des gestes barrières ainsi qu'aux bonnes pratiques liées au port du masque.



Nos maitres d'hôtel ont été formés à la gestion du risque et l'inventaire des mesures à mettre en place.



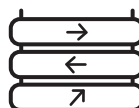
Les tenues de service sont parfaitement propres et destinées à un usage unique pour chaque événement.



Nettoyage en profondeur de l'entièreté du lieu avant l'événement.



Nettoyage en profondeur des sanitaires et mis à disposition de gel désinfectant ainsi que d'essuie-mains à usage unique.



Mise en place d'une signalétique claire : entrée/sortie...



Mise en place de pictogrammes à l'entrée de chacun de nos lieux pour conscientiser chacun.

**CHOUX De BRUXELLES**

catering, venues, restaurants, guestrooms

Liste des mesures : Logistique/cuisine



La totalité de la vaisselle et des articles d'art de la table sont lavés à plus de 70° avec des produits désinfectants.



Le mobilier est lavé et désinfecté avec des produits bactéricides et virucides avant et après chaque utilisation.



La production est réalisée 24h à l'avance de façon à la laisser en quarantaine dans nos frigos afin d'éliminer toute trace du virus qui aurait pu encore se trouver sur les aliments.



Plus d'information ?
security@chou.be / www.chou.be