



Votre restaurant participe à un pilote pour finir d'optimiser des procédures sanitaires renforcées et prioritaires pour nos équipes et nos clients.

Ces procédures, dont voici quelques points principaux ont été validées avec des experts scientifiques :

- 1. Tous nos équipiers sont équipés de masques.**
- 2. Ils travaillent en équipe réduite pour éviter les croisements.**
- 3. Un marquage précis au sol et une barrière physique les guident pour maintenir la distance de 1 mètre minimum.**
- 4. Notre fréquence de lavage des mains a été doublée.**
- 5. La fréquence de nettoyage de nos ustensiles et surfaces de cuisine a été encore renforcée.**
- 6. Le paiement sans contact est privilégié, et les espèces ne sont plus acceptées.**
- 7. Le nombre de coursiers livraison est limité avec de nouvelles mesures de mise en distanciation.**
- 8. Un espace de remise de commande livraison sécurisée et des processus revus sont mis en place en restaurant.**

Ces nouvelles mesures nécessaires peuvent affecter notre temps de service.

Merci pour votre compréhension.

Votre restaurant McDonald's.