

POUR UNE RÉOUVERTURE EN TOUTE SÉCURITÉ



S'ENGAGE AVEC LES RESTAURANTS
DANS UN PROTOCOLE
ANTI-COVID RAPIDE ET SÛR.

1



Lavage et désinfection
des mains fréquents pour
l'ensemble du personnel.

2



Port du masque pour
l'ensemble du personnel et
de gants pour le personnel
en cuisine.



3 Désinfection
régulière des surfaces
en cuisine*.

*Pour les surfaces en contact direct avec
les aliments, rincer après utilisation.



Les tables
et les sièges



Les poignées
de porte

4

Désinfection
régulière de toutes
les surfaces en salle.



Les sanitaires



Le terminal de
paiement entre
chaque client

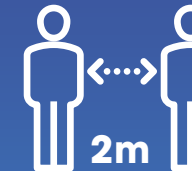
5

Respect de la capacité
maximale d'accueil.



6

Respect des distances de
sécurité entre les clients et
le personnel.



7

Respect des mesures d'espacement
entre les tables.



8

Aération régulière
des locaux.

LA PROTECTION



• **EFFICACITÉ :**
Élimine le virus
de la Covid-19 en
moins d'une minute.

• **SIMPLICITÉ :**
Pas besoin d'essuyer
(sauf les surfaces en
contact avec les aliments).

• **VERSATILITÉ :**
Efficace sur plus de
100 surfaces.

Les désinfectants Lysol garantissent l'élimination de 99,9% des virus et bactéries.
Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution.
Avant utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

RETROUVEZ ICI
L'ENSEMBLE DU PROTOCOLE



DÉSINFECTER POUR PROTÉGER

RB HYGIENE HOME FRANCE - SAS au capital de 41 037 000 € - RCS Evry 843 497 033

ENSEMBLE, CRÉONS UNE CHAÎNE
DE PROTECTION.





AVEC LYSOL,
MATTHIEU
A PROTÉGÉ...



...HÉLOÏSE,...



...BRUNO,...



...TANGUY,...



...CAMILLE,...



ENSEMBLE,
CRÉONS UNE CHAÎNE
DE PROTECTION



DÉSINFECTER
POUR PROTÉGER