

Chers clients, chers partenaires, chers fournisseurs, chers amis,

Chez CRW Boutique Traiteur, être le partenaire de votre quotidien est notre priorité, cette relation privilégiée nous incombe des obligations pour vous servir en toute sécurité et en toute transparence.

Comme vous tous, nous surveillons étroitement la progression du nouveau coronavirus (COVID-19) et sommes en constants rapports avec les autorités sanitaires. Nous croyons fermement que nous avons tous un rôle à jouer afin de maintenir un environnement sécuritaire pour nos employés de même que pour nos partenaires et fournisseurs.

Pour tenir cet engagement et diminuer un maximum les risques d'éventuelles propagations du COVID-19, nous vous faisons part des mesures prises et intensifiées dans notre quotidien. Pour la sécurité de vos invités

Ce que l'on fait déjà:

- **Le déboitage des matières premières directement à la réception permet de supprimer ce risque de transmission des bactéries entre l'extérieur et l'entrée des aliments dans nos cuisines.**
- **Notre cuisine professionnelle a été conçue afin de respecter et même surpasser les standards en matière d'hygiène et salubrité.**
- **L'inspection régulière de l'Agence d'inspection des aliments qui s'assure de notre respect des règles de salubrité depuis maintenant 16 ans.**
- **Notre chef, diplômé d'école hôtelière de Lyon est également formé à la «Gestion d'entreprise alimentaire» certifiée par la MAPAQ.**
- **L'ensemble de nos produits sont préparés suivant les normes fournies par la MAPAQ et vous assurent une transparence optimale. .**
- **Bien entendu, toutes les autres formes de contrôle de qualité et de station de lavage de main sont aussi déjà en place.**
- **L'étiquetage personnalisé pour chaque met de chaque événement est plus que jamais d'actualité.**

Ce que l'on a renforcé:

Chacune des étapes de notre protocole hygiène salubrité a été décortiquée et renforcée. Nous contrôlons ainsi l'ensemble des étapes de la chaîne de production : de la réception des marchandises à la livraison à vos convives.

- **Vérification des protocoles de sécurité de nos fournisseurs**
- **Port du masque, lavage et désinfection de mains obligatoire pour toutes personnes entrant dans nos locaux**
- **Mise en place de stations supplémentaires de lavage de mains et désinfection**
- **Lavage de mains obligatoire à chaque 30 minutes**
- **Port de visières, lunettes de sécurité, masque et gants en tout temps pour nos employés**
- **Nettoyage quotidien et désinfection de nos véhicules de livraison**

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toutes vos questions et commentaires.

Au plaisir de vous servir en toute sécurité.
