

BIENVENUE À LA TERRASSE DU 1 ELGIN!

Après avoir pris toutes les précautions pour assurer la sécurité de nos employés et de nos clients, nous sommes ravis d'annoncer que la terrasse du 1 Elgin est ouverte!

Plusieurs mesures et protocoles ont été ajoutés à nos processus pour assurer une expérience culinaire sûre pour nos invités et protéger le personnel qui les sert.

Vous trouverez ci-dessous des renseignements et de nouvelles meilleures pratiques pour vous rendre au restaurant et déguster un délicieux repas avec nous, tout en assurant votre sécurité et celle des gens qui vous entourent.

Merci de votre coopération et de votre patience alors que nous nous adaptons à ces changements tout en vous servant le meilleur de la cuisine canadienne!

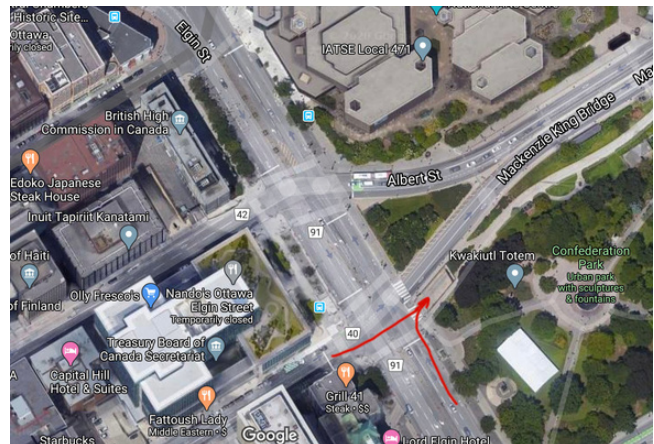
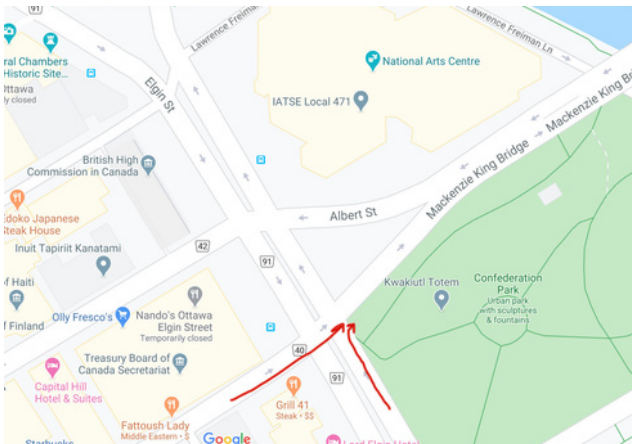
- Nous vous demandons de réserver en avance

POUR VOUS RENDRE AU 1 ELGIN

Vous pouvez nous trouver à pied en descendant vers le canal Rideau à partir de la rue Elgin. Si vous arrivez en voiture, veuillez entrer dans le stationnement à partir de la rue Elgin (immédiatement à gauche du parc de la Confédération).

Comme l'intérieur du CNA demeure inaccessible, nous avons installé des affiches supplémentaires menant de l'entrée de la rue Elgin du stationnement jusqu'à la porte extérieure la plus près de la terrasse du 1 Elgin afin que vous puissiez vous repérer facilement.

- Notez, ou prenez une photo, de votre espace de stationnement, et nous pourrions vous aider à la retrouver après votre visite!



ÉLOIGNEMENT PHYSIQUE

Nos tables ont été aménagées pour permettre aux clients de maintenir deux mètres de distance entre eux. Nous avons également installé des panneaux indicateurs et clairement désigné des portes d'entrée et de sortie afin de créer un flux de circulation unidirectionnel dans le restaurant qui permet de conserver une distance.

CONTACT LIMITÉ

Afin de réduire les points de contact communs, nous avons mis en place les changements suivants :

- Les menus sont imprimés sur du papier à utilisation unique.
- Les verres, assiettes et ustensiles sont nettoyés dans notre lave-vaisselle désinfectant après chaque utilisation et ne seront placés sur les tables qu'au moment du service. (Les ustensiles seront enroulés dans les serviettes de table afin d'assurer qu'ils demeurent propres avant d'être remis à nos invités.)

SALLES DE BAIN

Bien que l'intérieur du restaurant demeure fermé, tout comme le reste du Centre national des Arts, nous vous offrons l'accès à nos salles de bain. Nous vous demandons simplement de limiter l'accès à une personne à la fois, et de respecter les indications pour circuler à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant afin de maintenir une bonne distance.

EMPLOYÉS

Les gestionnaires vérifieront auprès des employés quotidiennement pour s'assurer qu'ils n'éprouvent aucun symptôme de la COVID-19. Si oui, les employés seront renvoyés à la maison sur-le-champ.

Tous les employés porteront un couvre-visage sur les lieux.

Les employés ne partageront pas d'iPad, de stylos, de papier ou d'autre matériel dans l'exercice de leurs fonctions.

Plusieurs mesures ont été établies pour permettre aux employés de conserver une bonne distance entre eux, notamment des heures décalées de début et de fin de quart de travail, une répartition des tâches, et des espaces de travail clairement définis limités à une personne à la fois.

Tous les employés ont reçu une formation sur les nouvelles procédures de travail et de nettoyage afin d'assurer que les lignes directrices de la Ville d'Ottawa soient respectées à la lettre.

MESURES DE NETTOYAGE

En plus des mesures strictes d'hygiène déjà en place au restaurant, plusieurs nouveaux processus ont été ajoutés pour assurer que la cuisine et le restaurant se conforment aux normes de santé et de salubrité les plus élevées :

- Nettoyer les tables et les chaises entre les visites des clients
- Nettoyer les salles de bain et autres points de contact régulièrement au cours de la journée
- Laver toutes les assiettes et la cutellerie dans notre lave-vaisselle désinfectant
- Fournir à chaque employé dans la cuisine leur propre équipement de désinfection à utiliser dans leur aire de travail avant, pendant et après leur quart de travail.
- Utiliser des gants et des masques et les changer fréquemment lors de la manipulation d'aliments.

