



Lunchtime

A) Personnel

Suite aux nouvelles mesures annoncées par le gouvernement Luxembourgeois **Covid Check régime 3 G** nous tenons à vous informer que tous nos collaborateurs et livreurs sont en possession d'un certificat de vaccination complète, d'un certificat de rétablissement ou d'un certificat de test covid négatif valable avec QR code.

En plus notre personnel est régulièrement formé aux règles d'hygiène et HACCP, et sont entourés des professionnelles de cuisine (cuisiniers, pâtisseries, diététicienne, maître de hôtels, managers).

Ils s'équipent de la tenue (veste, pantalon, charlotte, gants et masque faciale) et chaussures adaptées pour le travail en agro-alimentaire.

Désinfection des mains à l'entrée des vestiaires en début de poste de travail, à chaque prise de poste, avant et après les pauses et en fin de poste. Et en plus utilisation des gants qui sont remplacés si un nouveau produit allergène est utilisé ou si les masques ou yeux sont touchés.

B) Infrastructure d'une grande cuisine professionnelle

Nous travaillons au sein d'une cuisine de production professionnelle de 900m² net, respectant les normes d'hygiène requises en alimentaire par le Ministère de la Santé. Tous nos espaces sont équipés de lave-mains et notre savon à mains est le Lavmain + (Realco). C'est un savon liquide désinfectant, non parfumé, spécialement développé pour l'hygiène des mains dans les ateliers alimentaires.

Tous les commandes sont expédiées par des camionnettes équipées avec des groupes frigorifiques professionnels pour assurer la chaîne de froide jusqu'au lieu de livraison. Les températures de ces groupes sont contrôlées à tout moment via un système digitalisé.

C) Plan HACCP

Notre cuisine respecte un planning de nettoyage journalier, suivi par une équipe de nettoyage dès la fin de la production. Nous utilisons le produit Degres L+ (Realco), qui est un nettoyant-désinfectant liquide à base d'enzymes, recommandé pour les sols et les surfaces (murs, tables de travail, dallages, epoxy, etc) en agro-alimentaire. Qui est contrôlé au quotidien par notre qualitiennne.

Notre production est contrôlée tous les deux mois par un laboratoire agréé au Grand-Duché de Luxembourg. Ils viennent sans prévenir et font des prélèvements alimentaires, de contact et de surface. Les résultats ont toujours été bons conformément aux normes en vigueur.

Informatisation de rentrée de nos produits ainsi que la sortie en traçabilité.



D) Des précautions prises en extra concernant le virus Corona

Les consignes de sécurité de mise en demeure, suite à des symptômes respiratoires ou de fièvre, ont été transmises à notre personnel. Des employés malades doivent restés à la maison. Nous avons aussi prévu des contrôles réguliers.

Nous avons également interdit à notre équipe de se donner la main et les bises.

Nous suivons la situation de près au quotidien et prenons immédiatement des mesures supplémentaires si nécessaire.