



# NAVIGATING THROUGH COVID-19

[Home](#)

[/ Navigating through COVID-19](#)

---

## Dear all of our valued Guests

We want to communicate our role and responsibility as the world navigates with the outbreak of COVID-19. As our Guest and team members' health, safety and comfort is of the utmost importance to us, we want to provide information on COVID-19 and how Service Inspired Restaurants is responding to ensure continued and enhanced cleanliness and sanitization of our restaurants.

In addition to our current stringent food handling safety practices and restaurant cleanliness standards, we have added further sanitizing precautionary measures that will be implemented throughout the coming days which include the following:

Additional hand sanitizers will be made available throughout the restaurant for all of our Guests and team members, including at the host stand immediately inside the entrance of each location.

All door handles inside and outside the restaurant are disinfected with high frequency. No item on the table will be reused with back-to-back Guests. All items will either be removed or sanitized after each Guest use. These items include but are not limited to:

- Condiment containers

- Salt and pepper shakers

- Promotional tabletop materials

- Crayons have been switched to single use

- Craft paper continues to be disposed of after each use

Each clean table will be identified in the restaurant with a personalized sticky note to clearly signify that it has been properly sanitized.

All menus have been changed to a synthetic paper that is wipeable and they will be disinfected before and after every Guest experience.

Tray at the table units will be cleaned and sanitized after each use.

POS terminals will be sanitized with disinfecting wipes.

Trays that are used to take Guest orders are cleaned after each shift change with disinfecting wipes.



and washing continues to be a frequent, mandated best practice in our business and additional hand washing after every interaction with a Guest has been introduced and enforced as a best practice.

We have implemented an extended sick day policy to permit our team members to adhere to the World Health Organization recommended quarantine period to minimize virus transmission, should they have symptoms or believe they have been exposed to others who may have the virus.

All of our employees are currently aware of and adhering to the above requirements to ensure the highest possible hygiene standards are maintained. We will be monitoring the current situation on a daily basis and adjust and implement new practices as required. Please feel free to contact us directly at [covid19information@sircorp.com](mailto:covid19information@sircorp.com) if you have any questions or concerns.

We would also like to take this opportunity to thank you for your continued support and loyalty and we look forward to serving you soon.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Peter Fowler".

Peter Fowler,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Paul Bogнар".

Paul Bogнар,  
President & COO

## À nos précieux invités

Comme la planète est aux prises avec l'épidémie de COVID-19, nous tenons à vous informer de notre rôle et nos responsabilités à cet égard. Puisque la santé, la sécurité et le confort de nos invités et des membres de notre équipe sont de la plus haute importance pour nous, nous souhaitons vous informer sur la COVID-19 et les mesures prises par Service Inspired pour garantir l'hygiène et la désinfection continues et renforcées de nos restaurants.

En plus de nos strictes pratiques habituelles en matière de manipulation sécuritaire des aliments et des normes d'hygiène en restaurant, nous avons ajouté, par précaution, des mesures de désinfection supplémentaires qui seront mises en place au cours de la semaine prochaine, notamment les mesures suivantes :



es distributrices supplémentaires de désinfectant pour les mains seront mises à la disposition de nos invités et des membres de notre équipe dans l'ensemble du restaurant, y compris à l'accueil.

toutes les poignées de porte à l'intérieur et à l'extérieur seront désinfectées très fréquemment.

Aucun élément sur les tables ne sera laissé à la disposition des invités suivants et tous ces éléments seront retirés ou désinfectés après chaque utilisation de la table. Entre autres :

- Les bacs à condiments

- Les salières et poivrières

- Les éléments publicitaires sur la table

- Les crayons de couleur ont été remplacés par des crayons jetables

- Les nappes en papier brun sont toujours jetées après chaque utilisation

Les tables propres du restaurant seront identifiées avec une note autocollante personnalisée pour indiquer clairement leur désinfection adéquate.

Tous les menus ont été remplacés par des menus en matière synthétique lavable et seront désinfectés avant et après chaque utilisation.

Les unités de paiement aux tables seront nettoyées après chaque utilisation et une lingette antibactérienne sera remise à l'invité au moment de lui présenter l'appareil.

Les terminaux de vente seront nettoyés et désinfectés avec des lingettes toutes les 30 minutes.

Les tablettes utilisées pour prendre les commandes des invités seront nettoyées avec des lingettes antibactériennes lors de chaque changement de quart.

Le lavage fréquent des mains demeure une pratique obligatoire dans nos restaurants et un lavage supplémentaire des mains après chaque interaction avec un invité est maintenant exigé.

Nous avons mis en place une politique étendue de congés de maladie pour permettre aux membres de notre équipe de se conformer à la période de quarantaine recommandée par l'Organisation mondiale de la Santé afin de minimiser la transmission du virus, dans l'éventualité où ils manifesteraient des symptômes ou penseraient avoir été exposés au virus.

Nous nos restaurants sont prêts à apporter des modifications à leurs activités avec des options permettant toujours de vous servir vos mets et vos boissons préférés. Cela signifie qu'à mesure que nous traitons la situation, au cas par cas, nous pourrions adapter l'expérience des invités en limitant ou en supprimant des places en restaurant pour maintenir une distance adéquate entre les invités.



nos employés sont actuellement au courant des exigences mentionnées ci-dessus et s'y  
 orment pour garantir le maintien des normes d'hygiène les plus élevées possible. Nous  
 eillerons la situation actuelle sur une base quotidienne et apporterons des ajustements ou  
 rons en place de nouvelles mesures, au besoin.

s profitons également de l'occasion pour vous remercier de votre soutien et de votre  
 té indéfectibles et nous avons très hâte de vous servir bientôt.

ialement,



er Fowler,  
 ident directeur général



Paul Bogнар,  
 Président et chef de l'exploitation

urn more  
 out our  
 taurants



ABBEY'S  
 BAKEHOUSE