

MEDIDAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y GESTOS BARRERA

Disfruta de la experiencia Dans le noir ? con tranquilidad



Todo nuestro personal esta atento a su salud y diagnosticado al menor síntoma.



El uso de una máscara es obligatoria hasta la llegada a su mesa. Todo nuestro personal lleva máscarillas cambiadas regularmente.



Nuestro comedor a oscuras ha sido rediseñado y nuestra capacidad reducida para respetar las normas de distanciamiento social. Las mesas están separadas por un metro y medio de distancia. Las entradas y salidas en el comedor son graduales y se realizan sin cruzarse con otros clientes.



Los horarios de llegada se han ajustado y escalonado para permitir el distanciamiento social entre cada cliente a lo largo de la experiencia.



El gel hidroalcohólico está disponible desde la entrada y en cada etapa de la experiencia. Nuestros equipos se lavan las manos con mucha frecuencia.



Las taquillas para guardar tus cosas durante la experiencia se desinfectan entre cada uso. El comedor a oscuras, así como las áreas de recepción y cocina, se desinfectan después de cada uso con una gran atención sobre todo en los puntos de contacto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y GESTOS BARRERA

Disfruta de la experiencia Dans le noir ? con tranquilidad



Nuestro comedor a oscuras está equipado con un purificador de aire AIRVA MEDICAL AERO 100, uno de los mejores sistemas de filtración de partículas finas. El aire se filtra y se renueva sistemáticamente antes y después de los servicios durante 30 minutos. Certificado HEPA, se utiliza sobre todo en hospitales. Gracias a su filtro certificado H13, captura en una sola vez al menos el 99,97% de las partículas con un diámetro mayor o igual a 0,01 micrón (las partículas del Covid-19 tienen un diámetro de entre 0,06 y 0,14 micrones).



Los productos de nuestra cocina son frescos y de temporada al 80%. Los productos se desinfectan, lo que permite inactivar el virus.



Nuestros proveedores y repartidores tienen reglas estrictas de prevención contra la Covid-19. Los productos frescos son cocinados por nuestros chefs en la misma cocina a más de 80°.



Favorecemos el debriefing del menú sorpresa sin contacto.



Recomendamos el pago sin contacto.



¿Preguntas? Contacta con nuestro equipo o visita nuestra página web.