



LETTRE DE RÉOUVERTURE

Pour diffusion immédiate

Les restaurants Pür & Simple rouvriront avec de nouveaux protocoles en place contre la COVID-19.

Après plusieurs semaines, nous assistons collectivement à une transition de la situation de crise à la reprise graduelle des activités, alors que nos gouvernements provinciaux et nos autorités sanitaires annoncent les différents plans de réouverture. Les membres de l'équipe de Pür & Simple à tous les niveaux ont fait un travail incroyable pendant la quarantaine pour vous offrir, pour la première fois, des services de ramassage et de livraison en bordure de route à travers le pays, en s'adaptant avec agilité à la situation sans précédent à laquelle nous étions tous confrontés. Nous passons maintenant à la phase suivante avec la réouverture de plusieurs de nos restaurants au fil des prochaines semaines.

Bien sûr, il va sans dire que notre engagement en ce moment est envers la santé et la sécurité de nos clients, employés et des communautés que nous déservons et c'est pour cette raison que nous avons mis en place les protocoles de sécurité appropriés pour assurer la sécurité de tous. Les choses peuvent sembler différentes, mais la qualité de notre nourriture et notre chaleureuse hospitalité seront exactement comme vous vous en souvenez, sinon mieux.

Tous les employés de Pür & Simple devront subir une auto-évaluation avant et après le dépistage, y compris un contrôle de leur température pour s'assurer qu'ils sont en bonne santé et en mesure de servir les clients en toute sécurité. Tous les employés sont également tenus de se laver les mains avant de commencer leur quart de travail, puis au moins toutes les 30

minutes ou après chaque interaction avec les invités. De plus, les employés recevront et devront porter un équipement de protection individuelle, y compris des masques et des gants.

Tous les restaurants Pür & Simple proposeront des menus à usage unique qui serviront également de napperon. Il s'agit d'une excellente façon d'offrir des menus jetables tout en restant écologique. De plus, tous les menus peuvent être consultés facilement en ligne sur notre site Web.

Nous désinfecterons tous les points et surfaces à contact élevé, y compris les poignées de porte, les surfaces des toilettes, les zones d'accueil, et ce toutes les heures. Nous désinfecterons également tous les condiments, salières et poivrières et contenants entre chaque utilisation.

Des pratiques de distanciation physique sont en place pour maintenir les directives de 6 pieds / 2 mètres. Nous avons supprimé l'accès à 50% des sièges dans nos restaurants et respectons le maximum de 6 personnes par groupe.

Les restaurants Pür & Simple continueront à offrir pour le ramassage sans contact et la livraison (le cas échéant) via SkipTheDishes. Nous sommes également à la recherche de partenariats potentiels avec d'autres sociétés de livraison.

L'hospitalité est la passion de tout le monde ici chez Pür & Simple, et donc pouvoir accueillir à nouveau nos précieux clients et les servir face à face, tout en gardant une distance sécuritaire, nous apporte toute la joie du monde. Notre équipe corporative, nos restaurateurs et notre personnel attendaient avec impatience le jour où cela serait possible.

À propos de Pür & Simple

Pür & Simple est une franchise dont le propriétaire est canadien. Chaque assiette apporte une touche inattendue aux recettes classiques, de sorte que les clients puissent découvrir de nouvelles saveurs audacieuses. Des bols à smoothies aux oeufs bénédictine savoureux, tous les repas sont fabriqués à la main avec amour. Pür & Simple c'est le Breakfast Reinvented®. Visitez pursimple.com pour en savoir plus.

Renseignements: Ritou Maloni, Présidente et chef de l'exploitation, Pür & Simple Restaurants Inc., bureau: 1-855-344-0360, poste 140, ritou@eatitbrands.com