

# Les restaurants face au virus

En pleine période du Covid-19, le Président de la République annonce un confinement total, du 17 mars au 10 mai 2020. Cela amène les restaurants à la fermeture. Mon camarade et moi, élèves du collège Balzac, avons interrogé deux restaurateurs sur Albi, L'atelier Gourmand et la Pizzeria Azzuro, pour savoir quelles précautions ils avaient prises face au Covid-19.

par Kenzo R.  
et Killian H.

ALBI

Intérieur de la  
Pizzeria AZZURO  
Source :  
www.pagesjaunes.fr

## QUESTIONS À L'ATELIER GOURMAND

**Quel protocole avez vous mis en place face au Coronavirus?** Nous ne faisons que des plats à emporter et des livraisons en moto ; les clients peuvent attendre à l'intérieur, sauf si il y a trop de monde.

**Comment gardez vous contact avec vos clients ?**  
Sur les réseaux sociaux ou plutôt en face à face, en respectant le protocole sanitaire ; sinon, en général, les clients viennent par le bouche à oreille.

**Comment vous organisez-vous avec vos fournisseurs ?**  
On se fait livrer deux fois par semaine. Les prix sont comme au début ; la quantité des livraisons varie en fonction de ce qu'on a ou pas.

**Comment se passe la gestion des stocks ?**  
Rien n'a changé ; on essaie de faire aux mieux.

**Par quelle entreprise de livraison livrez-vous vos clients ? Pourquoi l'avez-vous choisie ?**  
On utilise les plateformes comme *Deliveroo* car ça nous évite les inconnues et tous les restaurants l'ont prise ... donc nous aussi.

## QUESTIONS À LA PIZZERIA AZZURO

**Quel protocole avez-vous mis en place face au coronavirus ?**

Les employés font du travail individuel. Ils portent un masque et se nettoient les mains ; ils utilisent aussi les gestes barrières avec les clients et respectent tous les protocoles sanitaires demandés.

**Comment gardez-vous contact avec vos clients ?**

Je garde contact avec mes clients via internet ou par téléphone.

**L'organisation aussi a dû être compliquée avec les fournisseurs et la gestion des stocks ?**

Nos fournisseurs pratiquent leur métier en télé-travail. En ce qui concerne la gestion des stocks, les prix négociés avec les fournisseurs n'ont pas changé depuis un moment : le Covid ne nous impacte pas trop.

**Comme avec le Covid, les clients ne pouvaient pas manger sur place, nous avons demandé au patron de la Pizzeria Azzuro s'il passait par une entreprise de livraison.**

Nous ne faisons pas de livraison c'est trop important, on ne peut pas car je gère trois entreprises.