



# PROTÉGER LA TERRASSE

## CONSEILS POUR LES REPAS EN PLEIN AIR À L'ABRI DES PARASITES

À une époque où les préoccupations pour la santé sont constantes, l'établissement de procédures de nettoyage et d'assainissement adéquates dans votre restaurant est plus important que jamais. En tant que gestionnaire, vous savez comment important il est de créer une expérience client exceptionnelle, et cela commence par assurer que vous avez une salle à manger propre pour vos clients.

Cette mesure s'avère d'autant plus importante dans les salles à manger en plein air comme les terrasses, les galeries et les balcons. Pour de nombreux restaurants, ces espaces créent une atmosphère accueillante pour les clients. Malheureusement, ils sont également très exposés aux problèmes parasitaires. Comme il n'y a très peu de protection, ou même aucune, entre l'espace en plein air et les clients, les parasites peuvent plus facilement prendre place à votre table – laissant les dîneurs insatisfaits dans leur foulée. Personne ne veut partager un repas avec des insectes, des oiseaux ou des rongeurs.



Gardez tous les coins-repas en plein air le plus propre possible en assurant de balayer les planchers et de nettoyer les tables après chaque période de travail, y compris les endroits difficiles d'accès dans les coins et sous les tables. Les parasites sont attirés par les restes de nourriture, et le fouillis supplémentaire qui traîne leur procure d'autres lieux de refuge. Un nettoyage approfondi devrait être effectué toutes les deux semaines, au minimum.



Nettoyez tout déversement de nourriture ou d'eau immédiatement, et débarrassez les tables rapidement après le départ des clients. Il arrive parfois des accidents, mais plus vite vous retirez les sources alimentaires exposées, plus vous réduisez les chances que les parasites les repèrent.



Placez les bennes à rebuts et les autres poubelles le plus loin possible des coins-repas, comme toute odeur de déchets risque d'attirer les parasites. Assurez-vous que les aires autour de ces conteneurs ne montrent pas de signes de fuites et que les couvercles sont bien étanches. Il est une bonne idée de travailler avec votre fournisseur de gestion des déchets afin d'établir la collecte régulière et afin de mettre en place un programme de rotation des bennes.



Remplacez les lampes fluorescentes par des lampes à vapeur de sodium, ce qui est moins attrayant aux mouches et aux autres insectes volants.



Assurez que les massifs de fleurs et l'aménagement paysager autour du bâtiment ou adjacents aux salles à manger en plein air sont bien entretenus afin d'éliminer les lieux de refuge pour les parasites comme les rongeurs, les guêpes ou les araignées. Cela comprend également les plantes ornementales, étant donné que les plantes en pot peuvent héberger des insectes qui creusent le sol comme les grillons et les blattes vivant à l'extérieur. Évitez l'arrosage excessif comme cette mesure peut entraîner l'activité de petites mouches comme les fongicoles et les moucheron qui se reproduisent et qui envahissent les coins-repas.



Inspectez les avant-toits, les rebords et les structures semblables pour la présence de nids de guêpes, de toiles d'araignées et de perchoirs d'oiseaux. En se perchent, les oiseaux laissent derrière eux des fientes et des poux des oiseaux.



Bouchez les fentes et les fissures dans le plancher afin d'empêcher que les fourmis de pavé envahissent les salles à manger en plein air.



Vérifiez que les structures en bois ne soient pas endommagées par l'humidité, car cette situation peut attirer les fourmis charpentières.

**Suivre ces conseils fondamentaux vous fournira un bon départ pour assurer un coin-repas en plein air à l'abri des parasites pour vos clients. De plus, veuillez discuter avec votre fournisseur de gestion parasitaire afin d'élaborer un programme de gestion parasitaire intégré (GPI) pour votre restaurant, ce qui vous permettra d'aborder vos préoccupations particulières. Votre fournisseur examinera la propriété et présentera des recommandations détaillées pour l'exclusion des parasites, la prévention et le traitement. Il s'agit du meilleur moyen d'avoir confiance que votre restaurant est protégé contre les parasites, peu importe la saison ou les circonstances.**



Le meilleur moyen d'assurer que votre restaurant demeure libre de parasites est de toujours maintenir une longueur d'avance. Alors, établissez une inspection avec votre succursale d'Orkin Canada locale afin que vous soyez prêts pour la saison de pointe des parasites.

1 800 800-6754 | [orkincanada.ca/fr](http://orkincanada.ca/fr)

© 2020 Orkin Canada, LLC