



MANGEZ L'ITALIE

NOUS RE  OILÀ !

Del Arte : *la cucina italiana* fait son retour dans les assiettes

Vente à emporter, livraison et *click & collect* sont à la carte

Depuis le 11 mai, plus de 100 restaurants Del Arte vont progressivement rouvrir leurs portes. La reprise est progressive et se fait dans un premier temps grâce à la livraison sans contact par Uber Eats, la vente à emporter et le *click & collect* via l'application mobile ou le site internet Del Arte.

Repenser le parcours d'achat grâce au digital

Alors que les salles de restaurants resteront fermées jusqu'à nouvel ordre, Del Arte s'organise pour assurer le meilleur service à ses clients et leur permettre de retrouver les recettes et produits auxquels ils sont attachés. Ainsi, pour assurer une reprise progressive respectant la santé et la sécurité des collaborateurs et des consommateurs, *le click & collect est maintenant déployé sur la totalité du réseau* et la livraison avec Uber Eats vient compléter ce service dans les zones éligibles.

Pour faciliter la commande, la carte de pizzas proposées est disponible en « Flash & Collect ». Elle renvoie directement sur l'espace de vente de chaque restaurant pour simplifier la commande.

Et, les avantages fidélités qui n'ont pas pu être utilisés pendant la fermeture des restaurants, seront intégralement re-crédités et valables jusqu'au 31 août 2020.

En attendant la reprise du service à table, le maintien du lien avec les clients est un point clé. Durant le confinement, Del Arte a œuvré pour rester proche et soutenir les communautés grâce à de nombreuses initiatives locales. Ce sont des centaines de pizzas et de marchandises qui ont été préparées par des franchisés Del Arte et distribuées aux associations ou centres hospitaliers locaux.

Les consommateurs ont également pu retrouver des conseils pour réaliser leurs recettes préférées sur les comptes Facebook et Instagram de l'enseigne alors que les restaurants étaient fermés.

Assurer la santé, l'hygiène et la sécurité pour une réouverture réussie

Afin que les clients puissent retrouver leurs produits favoris, la santé et la sécurité doivent être placées au cœur du dispositif de réouverture. Les procédures d'hygiène en restaurant, d'ordinaire très strictes, ont donc été renforcées dans le plus grand respect des règles sanitaires en vigueur.

Visuel espace de vente balisé

L'accent est notamment mis sur les tenues, le lavage très régulier des mains (a minima toutes les 30 minutes) en respectant scrupuleusement le protocole habituel, le port obligatoire du masque pour tous les collaborateurs et le respect des distances barrières. Notamment pour le retrait de commandes, où une signalétique permet de respecter la distance réglementaire. Le nombre de personne dans l'espace de vente est limité avec la mise en place d'un circuit client spécifique et l'ouverture permanente des portes quand cela est possible.

Les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, notamment sur les surfaces régulièrement manipulées, ont également été renforcées.

Une 1^{ère} étape qui sera complétée par un protocole complet, dès qu'il sera connu, pour la réouverture du service à table.

Rendez-vous sur : <https://www.delarte.fr/information-restaurants> pour en savoir plus sur l'actualité de nos restaurants ainsi que les mesures mises en place

CONTACTS PRESSE FRANCE

Groupe LE DUFF

Edouard de Tinguy

t. : +33 1 2 99 22 23 24

communication@groupeleduff.com

Agence BCW

Alice Dalla Costa/ Laura Gallimidi

t.: +33 1 56 03 12 26 | t.: + 33 1 56 03 12 85

alice.dalla-costa@bcw-global.com laura.gallimidi@bcw-global.com

A propos du Groupe LE DUFF

Leader mondial de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et de la restauration, le Groupe LE DUFF est présent dans plus de 100 pays et sur 5 continents. Depuis sa création en 1976 par Louis Le Duff, le Groupe doit sa réussite à ses enseignes de restauration (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine [Etats-Unis], Kamps [Allemagne]...), mais aussi à Bridor et Cité Gourmande (10 sites de production) qui fabriquent des produits de qualité premium pour plus de 45 000 restaurants-hôtels 4 et 5 étoiles, boulangeries et enseignes de grande distribution. Le Groupe LE DUFF travaille avec les meilleurs chefs de la boulangerie et de la restauration, ainsi que des institutions et des experts en nutrition pour élaborer des recettes saines (sans gluten, avec fibres, bio...). Le Groupe LE DUFF a bâti son succès sur la priorité donnée à la qualité et à la santé dans l'assiette. Chaque année, le Groupe ouvre de nouveaux établissements et recrute de nombreux talents en France et dans le monde. Son chiffre d'affaires s'élève à 2,05 milliards d'euros (2019).

