

BENVENUTO!

GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE



1

adottare opportune soluzioni organizzative, sia all'esterno che all'interno del locale, per
EVITARE GLI ASSEMBRAMENTI

2

dove possibile, cercare di separare
L'ENTRATA DALL'USCITA



3

per la pulizia delle mani dei clienti,
posizionare all'ingresso del locale
DISPENSER CON GEL IGIENIZZANTE

4

non rendere disponibile l'utilizzo del
GUARDAROBA



5

mettere a disposizione nei bagni dei clienti
**PRODOTTI IGIENIZZANTI E
RACCOMANDAZIONI SANITARIE**



6

l'accesso ai bagni dei clienti dovrà avvenire
SENZA ASSEMBRAMENTI



7

il personale di sala mantiene le distanze
interpersonali di un metro ed è dotato di
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI