



REGOLE ZONA BIANCA

TAVOLI E CLIENTI

Nessuna limitazione di posti sia all'aperto che al chiuso. Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti siano soggetti al distanziamento interpersonale. I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo. Privilegiare la prenotazione e conservare tali nominativi per 14 giorni.

NUMERO MASSIMO POSTI

Definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.

TEMPERATURA

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5^{\circ}$

GEL IGIENIZZANTI

È necessario rendere obbligatoriamente disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale.

MENÙ

Favorire la consultazione online del menù tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menù in stampa plastificati e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.