



8

IGIENIZZARE I MENÙ DOPO OGNI UTILIZZO OPPURE ADOTTARE, SUI DISPOSITIVI DEI CLIENTI, I **MENÙ DIGITALI**

9

PRIMA DI METTERLI A DISPOSIZIONE DI NUOVI CLIENTI, IGIENIZZARE GLI OGGETTI O UTILIZZARE **PRODOTTI MONOUSO**



10

DISPORRE I TAVOLI GARANTENDO IL **DISTANZIAMENTO TRA PERSONE** DI TAVOLI DIVERSI

11

AI CLIENTI CHE LO RICHIEDANO FARE IN MODO DI GARANTIRE IL **DISTANZIAMENTO AL TAVOLO**

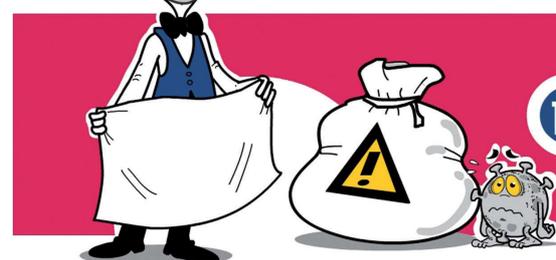


12

FAVORIRE I SISTEMI DIGITALI DI PAGAMENTO O GARANTIRE LA DISTANZA ALLA CASSA CON **SEGNALETICA ORIZZONTALE**

13

TUTTE LE STOVIGLIE, INCLUSI GLI OGGETTI NON UTILIZZATI DAL CLIENTE, VANNO ACCURATAMENTE **LAVATE E DISINFETTATE**



14

TOVAGLIE E ALTRI TESSUTI PER LA TAVOLA, DA LAVARE CON ESTREMA CURA E ATTENZIONE, VANNO MESSI IN **APPOSITI SACCHI**