



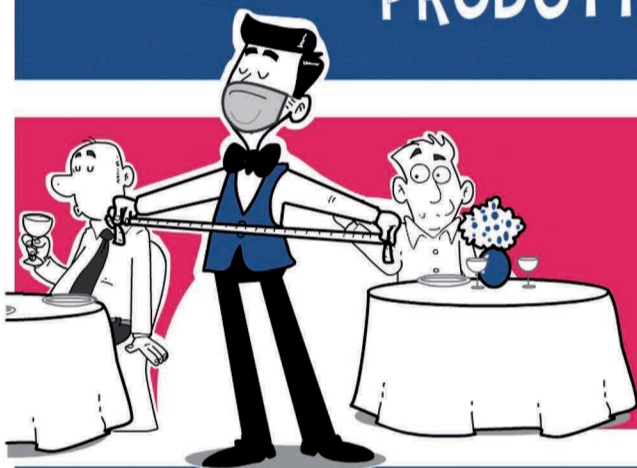
8

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



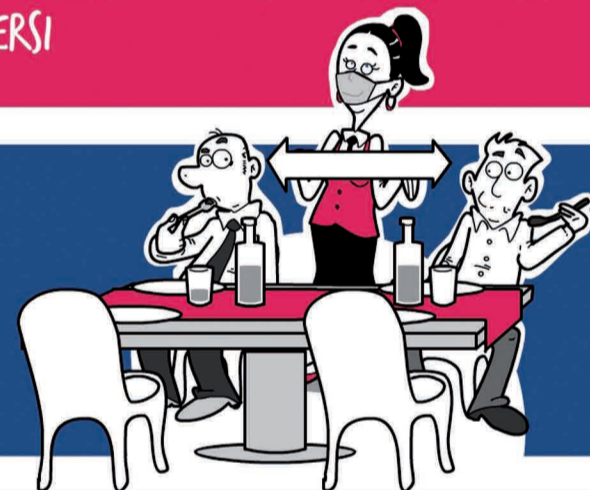
9

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



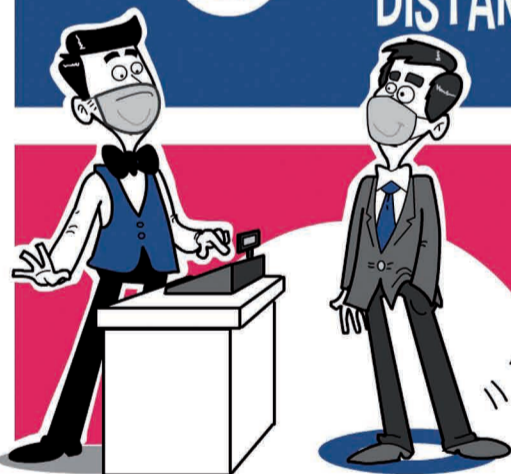
10

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

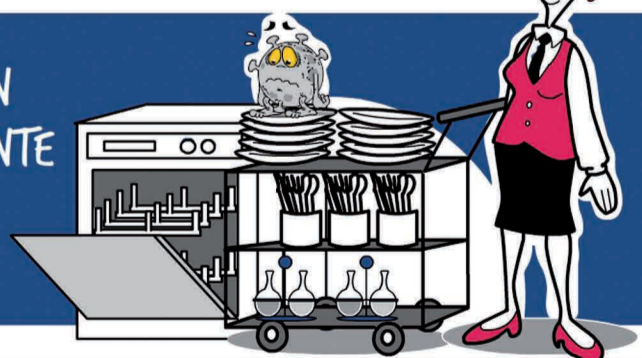


12

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