



**Nei nostri BAR - RISTORANTI**

**MANGIA in SICUREZZA**

**noi ti assicuriamo:**



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
3. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
4. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori i 40mq, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
5. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
6. Informare la clientela sulla presenza di allergeni nei menù, o su cartelli, o dépliant, o supporti elettronici
7. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
8. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
9. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.



Piazza M. Armellini 9A - 00162 Roma