



Impact de l'interdiction des rassemblements de 100 personnes sur la restauration collective en entreprise

Afin de respecter la mesure d'interdiction de rassemblement de plus de 100 personnes au sein des établissements de restauration collective, sont suggérées ci-dessous quelques solutions permettant de respecter les mesures-barrières et les mesures permettant d'assurer une distanciation sociale.

L'objectif est de privilégier des solutions simples, pratiques et facilement applicables du type :

- positionnement de distributeurs de solution hydro-alcoolique à l'entrée du restaurant,
- affichage des mesures-barrières,
- approvisionnement en savon liquide dans les sanitaires proches du restaurant,
- aération régulière des zones où déjeunent les convives,
- espacement des tables où déjeunent les convives,
- augmentation de l'amplitude horaire d'accès au restaurant conduisant à baisser la densité de population en augmentant le nombre de services,
- fermeture des espaces où il existe peu de solution pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).