

## **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).