

INDICAZIONI TECNICHE

ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

CONSUMO ALIMENTI AL TAVOLO ALL'APERTO

1. Area senza alcuna copertura o coperta tramite ombrelloni
2. Dehors: tensostrutture con pareti in materiale plastico amovibile/apribile, totalmente aperti
3. Strutture con soffitto fisso: almeno tre lati completamente aperti (salvo l'ingombro costituito dai sostegni)
4. Portici e porticati: almeno tre lati completamente aperti
5. Strutture con soffitto fisso e pareti scorrevoli: aperte per almeno il 50% della superficie dei tre lati.

Possono essere utilizzati riscaldatori, stufe, altri strumenti di regolazione della temperatura

CONSUMAZIONE AL BANCO

1. Consumazione sul posto: possibile solo se il banco è accessibile direttamente dall'esterno del locale (es. sulla porta o finestra) o posto integralmente all'esterno; consumazione effettuata nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 mt.
2. Ritiro diretto degli alimenti e bevande da parte del cliente: possibile per poi consumare al tavolo disponibile all'esterno
3. NON ammessa consumazione al banco all'interno o spazi non definibili all'aperto

I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi

DISPOSIZIONE DEI TAVOLI

Tavoli: disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi

INDICAZIONI TECNICHE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

ORARI APERTURA

1. Servizi Ristorazione all'aperto: dalle ore 05 alle ore 22, per consumazione sul posto e asporto
2. Servizi di Ristorazione esclusivamente per asporto con divieto di consumazione sul posto: dalle ore 05 alle ore 22
3. Bar, Birrerie, Pub ecc (Ateco 56.3): dalle ore 05 alle ore 22 per consumazione al banco all'aperto o in tavoli sempre all'aperto. Asporto dalle ore 05 alle ore 18

MODALITA' SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI A BUFFET

1. Esclusiva somministrazione da parte di personale incaricato
2. Divieto di servirsi autonomamente da parte dei clienti
3. Obbligo del mantenimento della distanza e uso della mascherina per clienti e personale
4. Self-service: consentito solo per somministrazione di prodotti confezionati in monodose

I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi

DISPOSIZIONE DEI TAVOLI

Tavoli: disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi