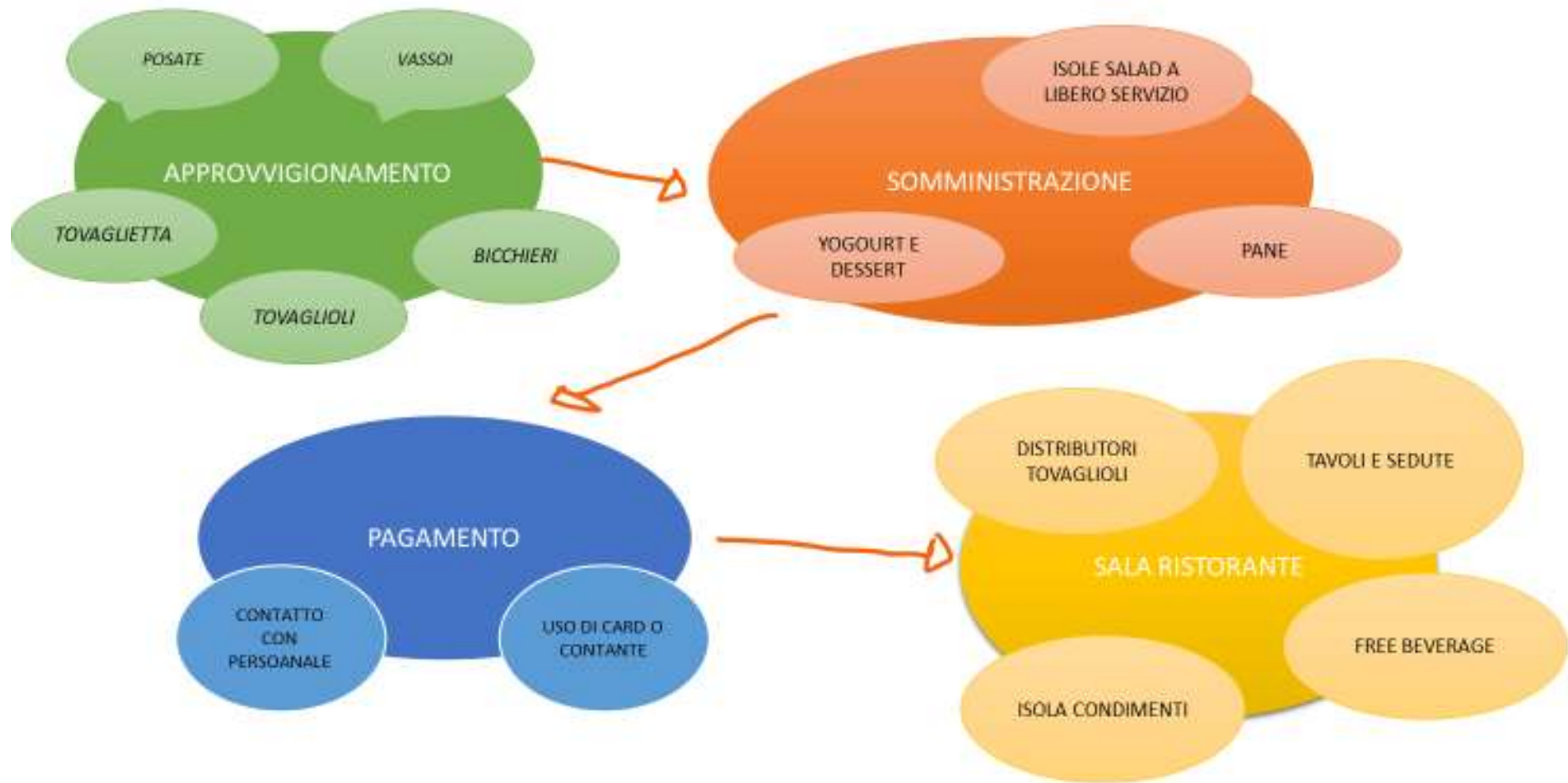


CRITICAL POINTS



1 DELIMITAZIONE DELLE DISTANZE INTERPERSONALI

- Delimitare il pavimento con bollini adesivi o altra modalità che consenta di indicare le distanze di sicurezza da mantenere per ridurre i rischi di contagio.
 - ✓ a partire dalla porta di ingresso si misura 1 metro per tutto il percorso del self (banchi di distribuzione e tavoli di servizio), fino all'uscita dalle casse. Se la postazione cassa è doppia si mettono in tutto il perimetro della cassa.
 - ✓ Se nei self è presente un corner bar si mette in tutto il perimetro, sempre rispettando la distanza di 1 m
- il nostro personale deve controllare che gli utenti rispettino le distanze anche al momento del consumo del pasto invitandoli a farlo (senza tuttavia facoltà di imporlo);
- mettere un distanziatore (es: vassoio vuoto o cavaliere in plastica con locandina in allegato A5 o A6) sullo scorriavassoio in modo che l'operatore alla cassa e l'utente stiano a più di 1 m di distanza.

2 GUANTI E MASCHERINE

Operatori presenti in zona distribuzione e cassieri devono indossare mascherine monovelo o equivalenti e guanti monouso e rispettare il metro di distanza con i clienti e con i colleghi.

Se non si può rispettare il metro di distanza la mascherina dovrà essere chirurgica o equivalente (in tessuto certificata).

3 COMUNICAZIONE DA ESPORRE NEI LOCALI (vedi allegati email)

1. Per poter accedere al locale troverete all'ingresso un gel per disinfettare le mani

2. Comunicazione da posizionare internamente o esternamente in base al locale, che deve riportare la seguente indicazione: invitare a mantenere la distanza e rispettare il percorso

3. All'ingresso comunicare le indicazioni per la fruizione del servizio e le misure preventive adottate:

- **Tris di posate imbustate con tovagliolo o in alternativa le posate in acciaio presenti nei distributori che vi invitiamo a prendere utilizzando apposito tovagliolo messo a vostra disposizione**
- **Bicchieri imbustati singolarmente in alternativa sono presenti i bicchieri in vetro.**
- **pane imbustato**
- **I prodotti da forno prodotti da noi verranno somministrati dal nostro personale**
- **I contorni freddi, insalatoni saranno o distribuiti direttamente dal nostro personale oppure li troverete già confezionati**
- **Per la scelta della frutta al pezzo, è previsto l'utilizzo di pinze o in alternativa si può utilizzare un tovagliolo messo a vostra disposizione.**
- **Sul punto cassa sono presenti dei gel di soluzione idroalcolica al fine di disinfettare le mani**
- **Sul punto cassa è prevista una barriera di protezione tra il nostro operatore e il cliente**
- **Troverete anche presso i tavoli di servizio il gel idroalcolico per la disinfezione delle mani**
- **Sono state previste delle soluzioni per garantire il distanziamento sociale all'interno della sala ristorante: vedi layout esposto**
- **Abbiamo incrementato la frequenza di sanificazione e aerazione dei locali**
- **tutto il nostro personale sarà munito dei dispositivi di protezione individuale**

4. Prevedere comunicazione per la sospensione del servizio a buffet

5. Comunicare il servizio take away

4 INGRESSO AL SELF

- Inserimento gel con piantana: sono disponibili nr 20 presso la sede centrale ma in alternativa si deve prevedere il gel ad appoggio sul mobile inizio linea
- Qualora fosse in previsione il venire a formarsi di code fuori dal locale, sarà necessario creare dei percorsi all'esterno, (opzionale da valutare in base alla posizione della struttura), attraverso l'utilizzo ad esempio di un nastro.

5 APPROVVIGIONAMENTO/MOBILE INIZIO LINEA:

- Il **gel** è posizionato all'ingresso qualora sia presente la piantana, in alternativa deve essere collocato sul mobile inizio linea il gel manuale
- **POSATE:**
 - a) Posate imbustate in acciaio
 - b) In alternativa nei bussolotti rimarranno a disposizione le posate in acciaio e tramite apposita comunicazione daremo l'indicazione ai clienti di utilizzare il tovagliolo per prelevarle
 - c) In alternativa distribuire le posate dietro la linea di distribuzione da parte del nostro operatore.
- **PANE Imbustato:** dare il pane imbustato nel tavolo inizio linea con le pinze,
- **Frutta:** utilizzo di pinze, inoltre si mette a disposizione un dispenser di tovaglioli per permettere ai clienti di prelevarla con il tovagliolo qualora non ritengano adeguata la soluzione dell'utilizzo delle pinze
la frutta che non si sbuccia sarà posizionata all'interno di ciotole già porzionata (mele ecc)
- **BICCHIERI imbustati:** si mette a disposizione il bicchiere imbustato singolarmente e in alternativa rimarrà comunque a disposizione il bicchiere di vetro.
- **VASSOIO:** non riscontriamo un punto critico in quanto ognuno preleva il suo.

6 SOMMINISTRAZIONE

- **ISOLE / SALAD A LIBERO SERVIZIO:**
 - sostituire il salad con la preparazione anticipata dei contorni crudi esposti impellicolati
 - in alternativa sostituire il salad a libero servizio con l'assistenza da parte di un'addetta
- **IMPELLICOLARE TUTTO:** tutto quello che è porzionato ed esposto in vetrina o piano refrigerato deve essere impellicolato (insalatoni, macedonie, piatti freddi, dessert, contorni crudi ecc).
- Il servizio a buffet laddove è presente è temporaneamente sospeso e si valuterà il reinserimento nel rispetto delle norme vigenti.

7 PAGAMENTO

- **PUNTO CASSA:** è prevista l'installazione di un plexiglass davanti alla cassiera come barriera protettiva e di garanzia delle distanze.

Valorizzazione ad hoc su richiesta del cliente

- SALA RISTORANTE
- **ISOLA CONDIMENTI E FREE BEVERAGE:** prevedere la presenza di gel idroalcolico.
- **RIDEFINIZIONE DEI LAYOUT PER GARANTIRE IL DISTANZIAMENTO SOCIALE**
- **L'organizzazione della disposizione delle sale sarà definita dall' uff tecnico centrale e dai referenti tecnici presenti nelle aree territoriali.**

8 TAKE AWAY:

Vista la riduzione dei posti a sedere, proponiamo una soluzione di take away fast, per facilitare e velocizzare la fruizione dei clienti ai nostri locali. I clienti per questo servizio dovranno recarsi solo per il ritiro e pagamento tenendo così liberi i posti a sedere e garantendo maggiormente la distanza di sicurezza.

MODALITA' DI SERVIZIO

È prevista la proposta di 3 tipi di menù pronti e confezionati. I prodotti confezionati saranno posizionati all'interno del frigo delle bibite oppure in una vetrina o piano refrigerato (posizione da scegliere in base al locale). Qualora sia possibile, è preferibile posizionare il take away al di fuori della linea self (es.corner caffè) con spostamento della cassa.

Per il confezionamento si utilizzeranno appositi contenitori, collocati in shopper di carta e distinti con una lettera identificativa ad esempio: A/B/C, oppure con un nome da individuare.

Le proposte rimangono fisse nella settimana e ruotano nelle 4 settimane del mese, tranne i panini per i quali l'offerta cambierà tutti i gg.

Chi opta per questo servizio fast si deve recare direttamente al punto cassa, prelevando prima il sacchetto che preferisce. Qualora sia possibile, è preferibile posizionare il take away al di fuori della linea self (es.corner caffè) con spostamento della cassa.

MENU' A COMPOSIZIONE:

INSALATONA + FRUTTO DA 180-200GR ACQUA +CONDIMENTI (olio, aceto + sale) + PANE

- INSALATA SOLARE: tonno, pomodoro, insalata, uovo e zucchine
- TONNO E MOZZARELLA
- COTTO MOZZARELLA
- SPECK E EMMENTHAL

MENU B COMPOSIZIONE:

MENU PRIMO FREDDO (PASTA O RISO DEL GIORNO) + PARMAREGGIO SNACK + MACEDONIA 200GR+ GRISSINI (NR 2)+ ACQUA

nota: verrà proposto il primo freddo del giorno.

MENU C PANINO COMPOSIZIONE

PANINO+ MACEDONIA 200 GR+ ACQUA + YOGURT DA 125GR

TIPO PANE DA UTILIZZARE:

Ciabattina pfo:8456001 da 100 gr oppure pane attorcigliato ai cereali 8456006 da 100 gr (fornitore quanta)

- Ciabattina con bresaola rucola e grana
- Ciabattina con speck brie e insalata
- Panino attorcigliato ai semi con mozzarella pomodoro e origano
- Panino attorcigliato ai semi con robiole e verdure grigliate
- Panino attorcigliato ai semi con provola affumicata fesa di tacchino e insalata

	<p>CONT.SEKIPACK PET CON COPERCHIO da 250cc</p>		<p>MACEDONIA</p>
	<p>CONT.SEKIPACK C/COP 750CC</p>		<p>INSALTONE</p>
	<p>CONT.SEKIPACK 370C CC PET C/COP</p>		<p>PRIMO FREDDO</p>
	<p>SACCHETTO PER PANINO KRAFT POLIT</p>		<p>PANINO</p>
	<p>SHOPPER AVANA</p>		