

# ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

## LES POINTS CLÉS À RETENIR



### Dans l'entreprise

**Faciliter la possibilité pour les convives de déjeuner seuls** que ce soit dans leur bureau individuel, dans les locaux du restaurant d'entreprise ou dans ceux aménagés à cet effet dans les locaux de l'entreprise.

**Veiller à l'aération des pièces** par deux points distincts (porte et fenêtre) quelques minutes toutes les heures en complément de l'aération/ventilation conforme à la réglementation.



### Au restaurant

**Jauge maximale de 50 % de la capacité du restaurant.**



### A table

**Seul ou en groupe de 6 personnes maximum**, venant ensemble ou ayant réservé ensemble.

Une distance minimale de 2 mètres entre les tables doit être garantie, **sauf** si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique entre elles.

## 9 JUIN 2021 RETOUR EN ENTREPRISE

### Les autres préconisations demeurent ...

notamment, la mise en place des plages horaires permettant de limiter au maximum le nombre de personnes présentes sur place au même moment, l'organisation des espaces et des plans de circulation.



**POURSUIVRE LE MAINTIEN  
DES GESTES BARRIÈRES.**