



Checklist para preparar o seu restaurante para a abertura

- Separação entre cadeiras e mesas
- Marcar X nas mesas não ocupadas
- Marcar distâncias mínimas no chão
- Álcool em gel 70% em pontos estratégicos
- Higienização das superfícies de contato
- Saboneteiras e toalheiros abastecidos
- Higienização prévia dos alimentos crus
- Ventilação natural
- Organizar fila de pagamento
- Máquina de cartão com filme plástico
- Barreira de acrílico no caixa
- Instruir os colaboradores
- Comunicar medidas aos clientes

Mais informações no site:
www.kcms.com.br/blog