



**Le guide dédié a l'organisation et au fonctionnement des
restaurants d'entreprise est mis à jour**

Le guide dédié à l'organisation et au fonctionnement des restaurants d'entreprise est mis à jour pour une entrée en vigueur aujourd'hui.

Les nouveautés :

- la jauge maximale de 50 % de la capacité est supprimée,
- le nombre maximal de six personnes par table "venant ensemble ou ayant réservé ensemble" est également supprimé,
- la distance minimale de deux mètres entre les tables occupées également,
- l'installation de parois de séparation prévenant les projections entre les tables est recommandée,
- l'obligation pour chaque convive de disposer d'une place assise est maintenue,
- l'usage des fontaines à eau sera de nouveau autorisé :
 - si elles sont "scrupuleusement et fréquemment" entretenues, nettoyées et désinfectées,
 - les mesures barrières devront être rappelées à proximité de la fontaine à eau,
 - une consigne devra être affichée pour éviter le contact entre le robinet de la fontaine et le contenant individuel (goulot de la bouteille, verre, tasse...).

[Télécharger ici](#)