

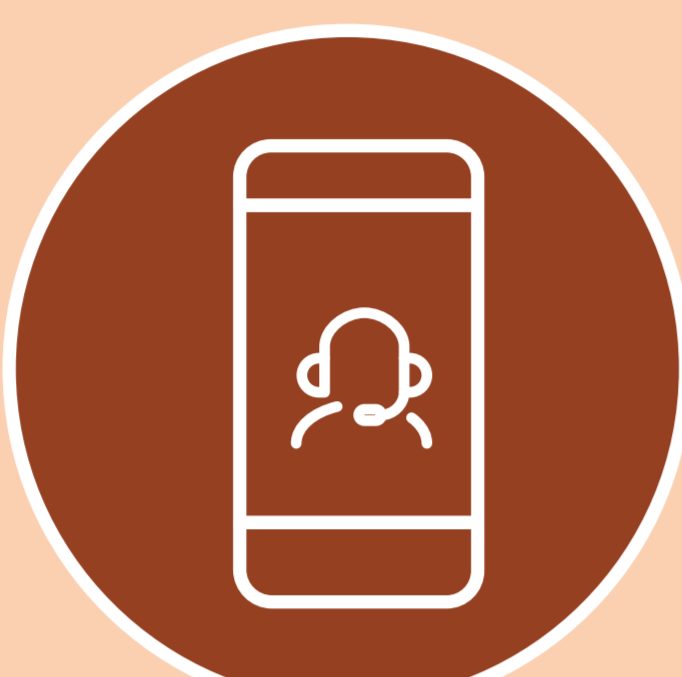
RETOMADA SEGURA

BARES
RESTAURANTES
LANCHONETES

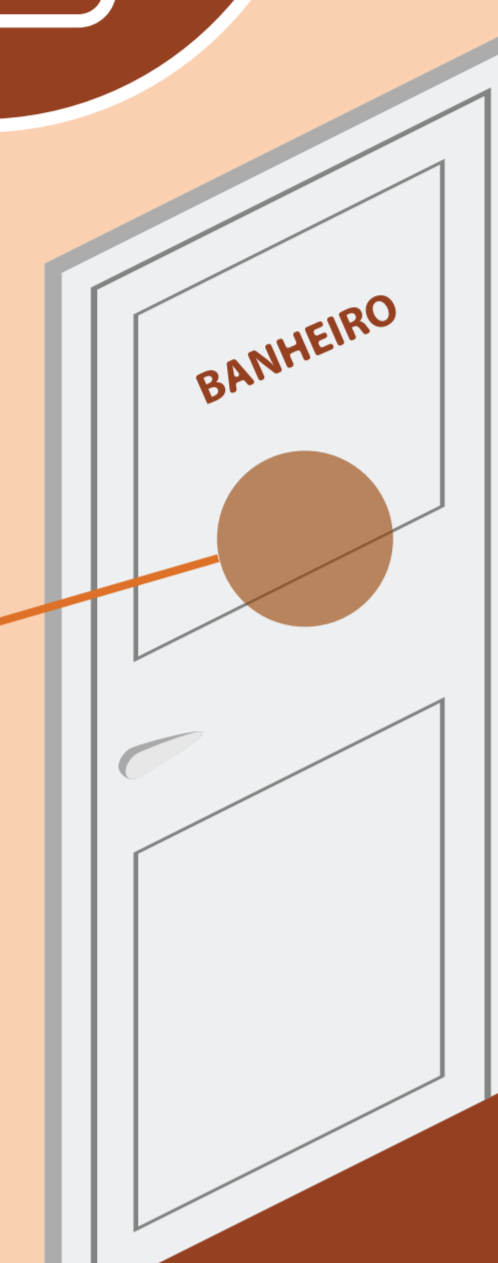
CONFIRA O PROTOCOLO COMPLETO
DESTE SEGMENTO EM:



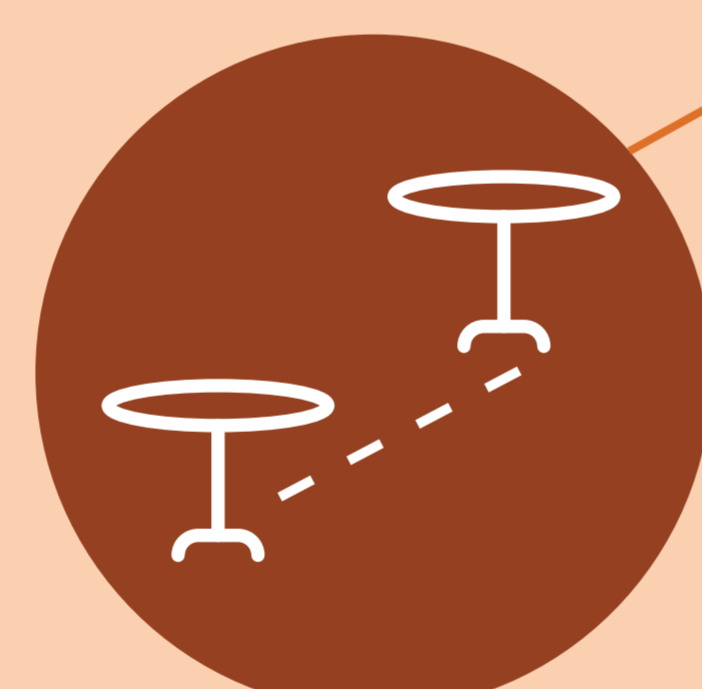
Reforce e incentive o uso de serviço delivery (entrega) ou take-away (retirada do pedido no local)



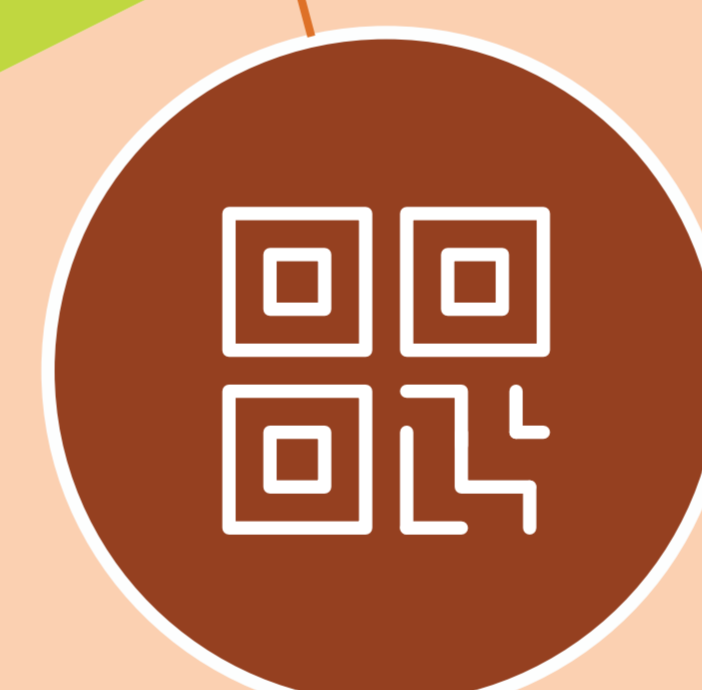
Não se esqueça de dar atenção aos banheiros. Tudo precisa ser devidamente higienizado



Evite o uso de toalhas de tecido nas mesas. Se usadas, devem ser trocadas a cada cliente



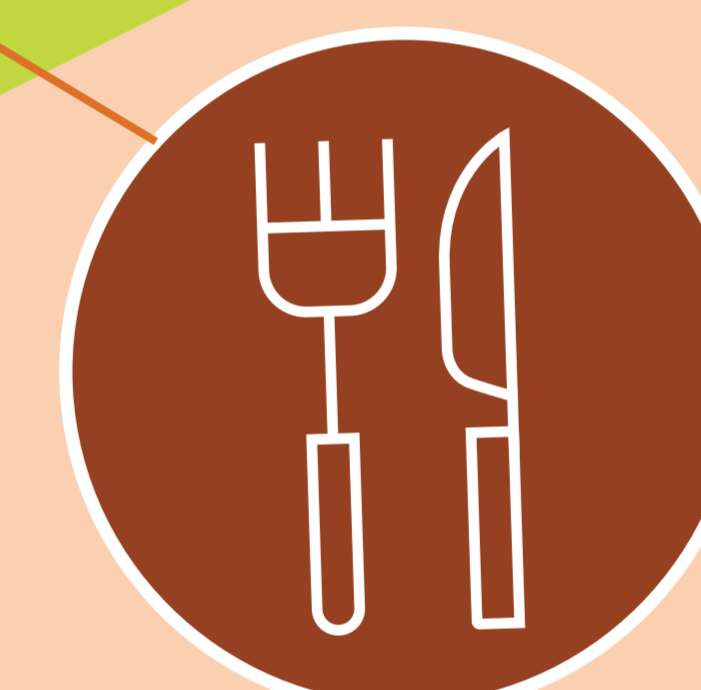
Organize o espaço de atendimento, obedecendo o distanciamento previsto de uma mesa para outra



Cardápio: utilize lousas, modelos plastificados e cardápios digitais, em que o cliente acesse por QR Code, do próprio celular



Destaque um responsável por recepcionar aqueles chegam, orientando sobre o distanciamento nas filas e principais protocolos



Informe aos clientes a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa

SEBRAE

A força do empreendedor brasileiro.



GARANTA O CUMPRIMENTO DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO



EXIJA O USO DE MÁSCARA DENTRO DO ESTABELECIMENTO



DISPONIBILIZE ÁLCOOL 70% EM PONTOS ESTRATÉGICOS



ACOMPANHE O ESTADO DE SAÚDE DO COLABORADOR E DE SUA FAMÍLIA



SEJA RESPONSÁVEL: SUAS ATITUDES AJUDAM A PRESERVAR A SAÚDE DAS PESSOAS



COMUNIQUE AOS CLIENTES QUE O SEU NEGÓCIO É COMPROMETIDO COM A SEGURANÇA



EVITE AGLOMERAÇÕES NO ESTABELECIMENTO