

Fase 2. Quattro metri quadri per ogni cliente e menù digitali: regole per ristoranti

Il teorema quattro per due per sedersi al ristorante nella fase 2 di uscita dalla pandemia più turnazione del servizio e prenotazione obbligatoria. «Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato», si legge...

[Read More](#)