

NOUVELLES MESURES RELATIVES À LA RESTAURATION DANS LES LOCAUX DE L'ENTREPRISE

Date de création : 18/02/2021
Date de première publication : 18/02/2021
Date de version publiée : 18/02/2021
Date de début de publication : 18/02/2021
Date de fin de publication : 30/11/2021

Les nouvelles règles de distanciation sociale (2m) dans les espaces collectifs en entreprise obligent les entreprises à revoir les règles sanitaires pour leur restaurant d'entreprise.

En effet, le Ministère du travail préconise dans sa [Fiche](#) relative à la restauration d'entreprise de respecter :

- ✓ une jauge maximale d'une personne pour 8m² ;
 - de déjeuner seul ou en groupe de maximum 4 personnes, venant
- ✓ ensemble ou ayant réservé ensemble, afin de limiter le nombre de contacts ;
 - de disposer les chaises (maximum 4) en quinconce autour des tables
- ✓ éloignées elles-mêmes d'au moins deux mètres les unes des autres (sauf pour les groupe de 4 personnes ensemble);
- ✓ d'adapter le plan de nettoyage en fonction du volume d'activité ;
- ✓ d'aérer le plus souvent possible.

Ces nouvelles mesures pourront ainsi amener l'employeur à réorganiser totalement les espaces dédiés à la restauration notamment en aménagement de nouveaux espaces temporaires comme le permet le décret du 13 février 2021 (voir point précédent sur la restauration dans les lieux affectés au travail).