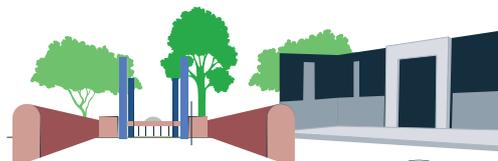


#SAFE BUSINESS BY XIEG

RISTORAZIONE



Controllo
della temperatura
degli addetti



Personale munito
di guanti, mascherine, camici usa e getta



Pagamenti con
app saltafila



Food court
all'aperto



Lunch box e coffee box
monoporzione con materiale
monouso bio e compostabile



Barriere tra i tavoli
e menù digitali



Display dei processi
di lavorazione del cibo,
nei punti ristoro



Delivery con processo
codificato presso gli stand