

Il Catering e il Banqueting post-covid

Nonostante le grandi difficoltà che stiamo affrontando, il mondo degli eventi a piccoli passi sta ripartendo, chiaramente adottando un nuovo modo di lavorare che implica il rispetto dei **nuovi protocolli**. Attualmente non esiste un numero massimo di partecipanti a un evento per cui diventa fondamentale mantenere il **distanziamento sociale** di almeno un metro.

Le nuove **regole** da seguire sono semplici: in primis bisogna **sanificare** gli ambienti in cui vengono allestiti i **catering** e i **banqueting**, successivamente bisogna misurare la temperatura dei dipendenti e dei partecipanti all'evento e fornire loro il gel per la **disinfezione** delle mani. Tutti gli ospiti devono avere con sé la mascherina e utilizzarla qualora l'evento venga organizzato in un posto chiuso oppure anche all'aperto qualora non si riesca a mantenere la distanza di sicurezza. E' doveroso, inoltre, tracciare gli ospiti mantenendo i loro contatti per 14 giorni.

E' molto interessante evidenziare l'aspetto del **buffet** nei Catering. I nuovi protocolli prevedono due possibilità: il servizio singolo effettuato dal cameriere che personalmente porta gli alimenti desiderati dal cliente al suo tavolo su un piatto singolo oppure il buffet assistito con un cameriere che, dietro al banco delle pietanze, prepara il piatto secondo le richieste dell'ospite, che ovviamente deve restare a distanza.

E' chiaro che il senso di responsabilità debba appartenere non

soltanto agli **operatori del settore**, ma anche tutti i partecipanti agli eventi.