

GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE



1

ADOTTARE OPPORTUNE SOLUZIONI ORGANIZZATIVE, SIA ALL'ESTERNO CHE ALL'INTERNO DEL LOCALE, PER EVITARE GLI ASSEMBRAMENTI

2

DOVE POSSIBILE, CERCARE DI SEPARARE L'ENTRATA DALL'USCITA



USCITA

ENTRATA



3

PER LA PULIZIA DELLE MANI DEI CLIENTI, POSIZIONARE ALL'INGRESSO DEL LOCALE DISPENSER CON GEL IGIENIZZANTE



4

NON RENDERE DISPONIBILE L'UTILIZZO DEL GUARDAROBA

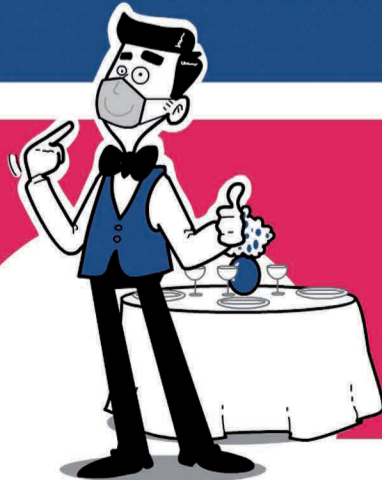


5

METTERE A DISPOSIZIONE NEI BAGNI DEI CLIENTI PRODOTTI IGIENIZZANTI E RACCOMANDAZIONI SANITARIE

6

L'ACCESSO AI BAGNI DEI CLIENTI DOVRÀ AVVENIRE SENZA ASSEMBRAMENTI



7

IL PERSONALE DEVE ESSERE DOTATO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI