

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**

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 di sala mantiene le distanze interpersonali di un metro ed è dotato di **DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI**



L'ESPOSIZIONE QUOTIDIANA A QUESTO SMILEPOSTER PUO' ARREGARE GROSSI BENEFICI ALLA PROPRIA VITA PERSONALE E PROFESSIONALE!

BY IGOR CICCOCCELLI

AZIENDARIDERE