



Nelle PASTICCERIE - GELATERIE

MANGIA in SICUREZZA

noi ti assicuriamo:



1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Separare l'area dedicata al confezionamento del prodotto da quella adibita al ritiro/alla vendita, avendo cura di osservare per entrambe procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie almeno due volte al giorno e in funzione dell'orario di apertura.
3. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
4. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
5. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
6. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
7. Consegnare il prodotto (in gelateria/pasticceria o domicilio) in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
8. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
9. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.

