

GESTIONE SERVIZIO BAR

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 DI APPENDIABILI

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