

PROTOCOLLO SICUREZZA

Prevenzione diffusione del Covid-19

Dimensione20
—EVENTS & MORE—



SALUTE
SICUREZZA
SERENITA'

Per ulteriori
informazioni
visitate il sito

www.DIMENSIONE20.com

L'impegno di ognuno per il bene di tutti



LA RISTORAZIONE DA OLTRE 20 ANNI (risale al 1997 la prima normativa che ha introdotto le pratiche HACCP) E' ABITUATA AD OPERARE SECONDO PROCEDURE VOLTE A PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI. L'INTEGRAZIONE DEL PIANO HACCP CON I PROTOCOLLI DEL PIANO SICUREZZA PERMETTENO DA SEMPRE DI TUTELARE LA SALUTE SIA DEGLI ADDETTI AI LAVORI CHE DEL CLIENTE/CONSUMATORE FINALE LUNGO TUTTE LE FASI IN CUI SI SNODA IL SERVIZIO.

IN PARTICOLARE LA CATEGORIA DEL "BANQUETING & CATERING", QUALE ATTIVITA' RISTORATIVA ITINERANTE, DA SEMPRE SI CONFRONTA CON LA NECESSITA' DI GARANTIRE LA SICUREZZA LUNGO TUTTO IL PROCESSO DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO, CHE DI PRASSI DALLA PRODUZIONE FINO ALLA SOMMINISTRAZIONE FINALE SI SNODA TRA AMBIENTI DIVERSI PER LOCALIZZAZIONE, PROPRIETARIO E ARCO TEMPORALE.

L'ESPERIENZA MATURATA DAGLI OPERATORI DEL SETTORE NE FA SOGGETTI GIA' ALTAMENTE PREPARATI AD AFFRONTARE LE SFIDE CUI CI HA MESSO DI FRONTE LA DIFFUSIONE DEL COVID-19.

LA RICETTA DA SEMPRE E' PUNTARE SU PREVENZIONE, CONTROLLO E MIGLIORAMENTO CONTINUO INTEGRANDO I PROTOCOLLI ESISTENTI CON NUOVE MISURE VOLTE A GESTIRE IN SICUREZZA SIA L'ATTIVITA' IN AZIENDA CHE L'ATTIVITA' PRESSO I LOCALI DI TERZI.



ATTIVITA' PRESSO I LOCALI AZIENDALI

UNA PARTE CONSISTENTE DELL'ATTIVITA' DI "BANQUETING & CATERING" SI REALIZZA PRESSO I LOCALI AZIENDALI. L'AZIENDA DUNQUE APPLICA MISURE SPECIFICHE VOLTE A INTERVENIRE SPECIFICAMENTE SUI SOGGETTI E SUGLI AMBIENTI DI LAVORO.

SOGGETTI



FORMAZIONE

TUTTO IL PERSONALE PRIMA DEL RIENTRO AL LAVORO SARA' FORMATO IN MERITO ALLE SPECIFICHE PROCEDURE DELINEATE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19



DIVIETO DI ACCESSO

E' VIETATO L'ACCESSO A CHI IN FASE DI CONTROLLO ALL'INGRESSO MANIFESTA FEBBRE (SOPRA I 37,5°C) O SINTOMI INFLUENZALI O CHI HA AVUTO CONTATTI NEI 14 GG ANTECEDENTI ALLA DATA CON SOGGETTI DICHIARATI POSITIVI AL COVID-19. L'AZIENDA PREDISPONE ADEGUATI CONTROLLI ALL'INGRESSO E APPOSITI MODULI DI REGISTRAZIONE.



LIMITI DI ACCESSO

L'ACCESSO ALL'ATTIVITA' LAVORATIVA E' CONSENTITO AL PERSONALE STRETTAMENTE NECESSARIO ALLO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' PREVISTA



ABITI DA LAVORO PULITI

L'ATTIVITA' LAVORATIVA VERRA' SVOLTA INDOSSANDO ABITI PULITI CHE NON ABBIANO AVUTO CONTATTI CON L'ESTERNO. L'AZIENDA AVRA' CURA DI ATTREZZARE SPAZI IDONEI DOVE IL PERSONALE POSSA CAMBIARSI PRIMA E DOPO L'ATTIVITA' LAVORATIVA.



PULIZIA INDIVIDUALE

E' CONSIGLIATA UNA FREQUENTE IGENIZZAZIONE DELLE MANI IN BASE ALL'ATTIVITA' SVOLTA, PRIMA DI INDOSSARE ABITI PULITI E DOPO OGNI ATTIVITA' CONSIDERATA POTENZIALMENTE CONTAMINANTE (ES. UNA CONSEGNA DI MERCE DA UN FORNITORE). L'AZIENDA AVRA' CURA DI PREDISPORRE APPOSITI DISPENSER DI IGENIZZANTE NEI VARI LOCALI AZIENDALI.



DPI

TUTTO IL PERSONALE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' LAVORATIVA INDOSSERA': MASCHERINA, GUANTI E COPRISCARPE. L'AZIENDA DEFINIRA' IN BASE ALLA SPECIFICA ATTIVITA' SVOLTA DA CIASCUNO DELLE PAUSE DURANTE LE QUALI GLI ADDETTI POSSONO ALLONTANARSI E RESPIRARE LIBERAMENTE PER ALCUNI MINUTI.



1 M

DISTANZE DI SICUREZZA

TUTTI GLI OPERAI SONO TENUTI AL RISPETTO DELLA DISTANZA DI SICUREZZA DI ALMENO 1 METRO. DOVE NON FOSSE POSSIBILE PER DETERMINATE CARATTERISTICHE DEGLI AMBIENTI DOVRANNO CERCARE DI LAVORARE DI SPALLE E/O SOSTITUIRE CON MAGGIORE FREQUENZA I DPI

AMBIENTI DI LAVORO



SANIFICAZIONE

GIORNALMENTE SARA' EFFETTUATA LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI CON PRODOTTI IDONEI ALLA PREVENZIONE DEL COVID-19, AVENDO CURA POI DI DETERGERE CON ABBONDANTE ACQUA LE SUPERFICI E LE ATTREZZATURE DOPO LA SANIFICAZIONE CHE HANNO CONTATTI CON IL CIBO PER PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE DEI CIBI.



AERAZIONE AMBIENTI

SARA' MANTENUTA UNA COSTANTE AERAZIONE DEGLI AMBIENTI E UNA PERIODICA SANIFICAZIONE DEI SISTEMI DI AERAZIONE ARTIFICIALI (QUALI CONDIZIONAMENTO E RISCALDAMENTO)



CARTELLONISTICA

PRESENZA ALL'INGRESSO E NEI DIVERSI LOCALI AZIENDALI DI CARTELLI INFORMATIVI E REMINDER DELLE PRINCIPALI PROCEDURE DI PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19



PERCORSI

IN BASE ALLE CARATTERISTICHE DEI LOCALI SARANNO INDIVIDUATI IDONEI PERCORSI PER L'INGRESSO, L'USCITA E LA CIRCOLAZIONE DEL PERSONALE ALL'INTERNO DEI LOCALI AZIENDALI



ATTIVITA' PRESSO I LOCALI DI TERZI

LA FASE FINALE DEL SERVIZIO DI "BANQUETING & CATERING" SI REALIZZA PRINCIPALMENTE PRESSO ABITAZIONI PRIVATE, AMBIENTI ISTITUZIONALI E LOCATION PIU' O MENO ATTREZZATE. FATTE SALVE TUTTE LE MISURE GIA' DEFINITE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' PRESSO I LOCALI AZIENDALI, SI RENDONO NECESSARIE ALCUNE MISURE INTEGRATIVE CHE COINVOLGANO TUTTI I FORNITORI CHE PARTECIPANO ALLA REALIZZAZIONE DELL'EVENTO.

FORNITORI



PROCEDURE CONDIVISE

L'AZIENDA ADDETTA AL SERVIZIO CATERING SI ACCERTERA' PRIMA DEL SERVIZIO CHE I LOCALI OSPITANTI APPLICHINO IDONEE PROCEDURE PER LA PREVENZIONE DEL COVID-19



PERCORSI

L'AZIENDA ADDETTA AL SERVIZIO CATERING AVRA' CURA DI DEFINIRE INSIEME ALLA LOCATION E AGLI ORGANIZZATORI IDONEI PERCORSI PER L'INGRESSO, L'USCITA E LA CIRCOLAZIONE DEGLI OSPITI E DEGLI ADDETTI AI LAVORI NEI LOCALI DESTINATI ALL'EVENTO.



CARTELLONISTICA

PRESENZA ALL'INGRESSO E NEI DIVERSI LOCALI CHE OSPITANO L'EVENTO DI CARTELLI INFORMATIVI E REMINDER DELLE PRINCIPALI PROCEDURE DI PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 PER TUTTI GLI OSPITI E GLI OPERATORI COINVOLTI



INFO PREVENTIVE

GLI ORGANIZZATORI AVRANNO CURA DI FORNIRE PREVENTIVAMENTE A TUTTI GLI OPERATORI E GLI OSPITI CHE INTERVERRANNO LE INFORMAZIONI SULLE PRINCIPALI PROCEDURE DA RISPETTARE DURANTE L'EVENTO.



DPI

TUTTI GLI OSPITI PRIMA DELL'ACCESSO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SARANNO FORNITI DALL'ORGANIZZAZIONE DI MASCHERINA E GUANTI MONOUSO.



DEPOSITO OGGETTI

L'ORGANIZZAZIONE AVRA' CURA DI PREDISPORRE APPOSITI SPAZI OVE GLI OSPITI POSSANO DEPOSITARE I LORO EFFETTI PERSONALI PIU' INGOMBRANTI (GIACCHE, VALIGIE, ECC) COSI' DA LIMITARE IL PIU' POSSIBILE LA CONTAMINAZIONE DEGLI SPAZI CONDIVISI.

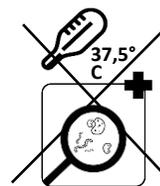
CLIENTI FINALI



RISPETTO DELLE REGOLE

TUTTI GLI OSPITI SONO TENUTI AL RISPETTO DELLE REGOLE DI COMPORTAMENTO PRINCIPALI COSI' COME LORO COMUNICATE:

- DISTANZA DI ALMENO 1 METRO
- DIVIETO DI ASSEMBRAMENTI
- OBBLIGO DI INDOSSARE I DPI FORNITI
- DIVIETO DI STRETTE DI MANO



DIVIETO DI ACCESSO

GLI OSPITI CHE MANIFESTINO FEBBRE (SOPRA I 37,5°C), SINTOMI INFLUENZALI O HA AVUTO CONTATTI NEI 14 GG ANTECEDENTI ALLA DATA CON SOGGETTI DICHIARATI POSITIVI AL CORISPETTOVID-19.



DELL'AMBIENTE

TUTTI GLI OSPITI SONO INVITATI A RISPETTARE LE INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO DEI DPI E DEL VETTOVAGLIAMENTO USA E GETTA IMPIEGATO DURANTE GLI EVENTI AL FINE DI SALVAGUARDARE ANCHE L'AMBIENTE OLTRE ALLA SALUTE DI TUTTI



SERVIZI RISTORATIVI

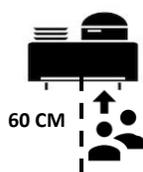
I TEMPI DI SERVIZIO E LE DIVERSE CONSUETUDINI DEGLI OSPITI RENDONO I MOMENTI RISTORATIVI UN PASSAGGIO CRITICO NEGLI EVENTI. FATTO SALVO QUANTO GIÀ DEFINITO IN MERITO A PERCORSI E REGOLE PER L'ACCESSO DEGLI OSPITI, VEDIAMO DIVERSE POSSIBILI SOLUZIONI DI SERVIZIO, TUTTE CAPACI DI SODDISFARE LE ESIGENZE DEI VARI MOMENTI RISTORATIVI NELLA GIORNATA, OTTENENDO LA TUTELA DELLA SALUTE E NEL CONTEMPO IL PIACERE NEL GUSTARE I DIVERSI MOMENTI DI BREAK.

SELF SERVICE



FOOD

PREDISPOSTO SECONDO LA MODALITÀ MONOPORZIONE E CONFEZIONATA, QUESTO PER IMPEDIRE LA CONTAMINAZIONE DEL CIBO DATA DALLA CONDIVISIONE DEGLI STRUMENTI DA PARTE DEI DIVERSI OSPITI (PINZE, CUCCHIAI, ECC...)



DISTANZA DAL BUFFET

SARÀ DELIMITATA UNA DISTANZA MINIMA DAL BUFFET DI 60 CM, TALE DA PERMETTERE A CIASCUN OSPITE DI RAGGIUNGERE IL FOOD DISPOSTO SUL BUFFET MA SENZA AVERE CONTATTI RAVVICINATI CON IL TAVOLO.



ADDETTI

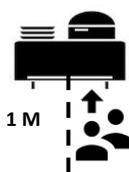
IL PERSONALE È PRESENTE PER ASSISTERE, GARANTIRE IL RISPETTO DELLE REGOLE, FORNIRE CHIARIMENTI E PER IL REFILL DEL BUFFET

ASSISTED SERVICE



FOOD

PREDISPOSTO SUL BUFFET SU VASSOI E CONTENITORI DA CUI SOLO GLI ADDETTI PRELEVANO SECONDO LE SCELTE DI PREFERENZA INDICATE DA CIASCUN OSPITE. L'OSPITE NON HA CONTATTI CON IL BUFFET E RITIRA IL PIATTO ALLA FINE DEL BUFFET



DISTANZA DAL BUFFET

SARÀ DELIMITATA UNA DISTANZA MINIMA DAL BUFFET DI 1 M, TALE DA PERMETTERE A CIASCUN OSPITE DI VISIONARE IL FOOD DISPOSTO SUL BUFFET E FORNIRE LE PROPRIE SCELTE AGLI ADDETTI.



ADDETTI

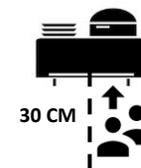
IL PERSONALE È PRESENTE PER COMPORRE IL PIATTO SECONDO LE SCELTE INDICATE DALL'OSPITE CHE LO RICEVE SOLO ALLA FINE DOPO AVER VISIONATO TUTTE LE OPZIONI.

BOX LUNCH



FOOD

PREDISPOSTO SECONDO LA MODALITÀ MONOPORZIONE E CONFEZIONATO IN UNA BAG CON TUTTO L'OCCORRENTE PER LA CONSUMAZIONE. L'OSPITE AVRÀ GIÀ SCELTO PREVENTIVAMENTE TRA DIVERSE TIPOLOGIE DI MENU'



DISTANZA DAL BUFFET

SARÀ DELIMITATA UNA DISTANZA MINIMA DAL BUFFET DI 30 CM, TALE DA PERMETTERE A CIASCUN OSPITE DI RITIRARE LA PROPRIA BAG. SARANNO PREDISPOSTI BUFFET DISTINTI PER LE DIVERSE OPZIONI DI MENU'



ADDETTI

IL PERSONALE È PRESENTE PER ASSISTERE, GARANTIRE IL RISPETTO DELLE REGOLE, FORNIRE CHIARIMENTI E PER IL REFILL DEL BUFFET

CONVIVIALITA'



IN BASE ALLE CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI CHE OSPITANO L'EVENTO E ALLA TIPOLOGIA DI BREAK SI RENDONO NECESSARIE ALCUNE REGOLE PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI OSPITI ANCHE NELLA CONVIVIALITA' CHE DA SEMPRE CARATTERIZZA QUESTI MOMENTI, OCCASIONE PER SCAMBI DI IDEE E NASCITA DI NUOVE COLLABORAZIONI.

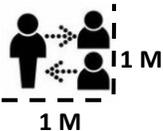
IN PIEDI e/o SEDUTI



SEDUTI O IN PIEDI

NEI MOMENTI DI SERVIZIO PIU' VELOCI, COME COFFEE BREAK, WELCOME COFFEE O VELOCI APERITIVI, GLI OSPITI POSSONO CONSUMARE FOOD & BEVERAGE SENZA USUFRUIRE DI TAVOLI O ALTRI APPOGGI TEMPORANEI.

IN QUESTI MOMENTI GLI OSPITI POSSONO SEDERSI SU SEDUTE SINGOLE OPPURE RIMANERE IN PIEDI.



DISTANZE DI SICUREZZA

SIA NELLA MODALITA' SEDUTI CHE IN PIEDI GLI OSPITI DEVONO MANTENERE LE DISTANZE DI SICUREZZA MINIME DI 1 M

AL TAVOLO



AL TAVOLO

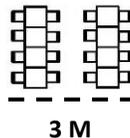
NEI SERVIZI COME LUNCH, DINNER O APERITIVI RINFORZATI GLI OSPITI POSSONO USUFRUIRE DI TAVOLI DI APPOGGIO TEMPORANEI.

L'AZIENDA AVRA' CURA DI IGENIZZARE LE SUPERFICI CON FREQUENZA FORNENDO A TUTTI GLI OSPITI TOVAGLIETTE DI COPERTURA DEL TAVOLO USA E GETTA.



DISTANZE DI SICUREZZA

GLI OSPITI SEDUTI AL TAVOLO DEVONO MANTENERE LE DISTANZE DI SICUREZZA MINIME DI 1 M, MENTRE I TAVOLI DEVONO ESSERE DISTANTI ALMENO 2 M TRA LORO PER GARANTIRE LE DISTANZE MINIME TRA I SOGGETTI DI PASSAGGIO E QUELLI SEDUTI.



IMPORTANTE



LAVORO IN SICUREZZA

IL RISPETTO DELLE REGOLE DA PARTE DI TUTTO PERMETTE A TUTTI GLI OPERATORI IMPIEGATI DURANTE GLI EVENTI DI SVOLGERE IL LORO INCARICO IN SICUREZZA



SALVAGUARDARE LA SALUTE

SIAMO TENUTI TUTTI INDISTINTAMENTE A RISPETTARE LE REGOLE PER SALVAGUARDARE LA SALUTE NOSTRA E DI TUTTE LE PERSONE CON CUI ENTRIAMO IN CONTATTO E CON CUI CONDIVIDIAMO I NOSTRI AFFETTI.



TUTELA DELL'AMBIENTE

TUTTI I MATERIALI E I SUPPELLETTILI MONOUSO CHE SIAMO TENUTI A UTILIZZARE PER A SALVAGUARDIA DELLA SALUTE VANNO GETTATI CON RESPONSABILITA' NEGLI APPOSITI RACCOGLITORI