

CUIDADOS DE HIGIENE NO DELIVERY PARA BARES E RESTAURANTES

na crise do novo coronavírus



Para o estabelecimento

- É preciso orientar os entregadores sobre os modos de contágio do novo coronavírus. Entregadores que apresentarem sintomas não devem trabalhar.
- Todo entregador deve ser orientado sobre boas práticas. É importante manter uniforme e materiais limpos e higienizados de modo correto.
- Converse com os entregadores sobre a necessidade de manter a calma e a gentileza na hora da entrega. E também sobre o cuidado redobrado ao fazer uma entrega para pessoas idosas, que são mais suscetíveis a complicações se contraírem a doença.

- Disponibilize álcool em gel 70% para os seus entregadores, em embalagens que sejam fáceis de carregar.
- Combine com o cliente o pagamento online, se possível. Coloque troco em um saquinho. Maquininhas podem ser envelopadas com filme plástico a cada uso.



Para os entregadores

- O box deve ser higienizado com detergente neutro e álcool 70% ou com solução clorada (composição: 1 colher de água sanitária para cada litro de água).
- Higienize as mãos antes de pegar a embalagem do produto.
- Não coloque o box diretamente em cima do chão na hora da entrega.
- Na entrega, toque a campainha e se afaste um metro do cliente. Evite aperto de mãos ou contato físico.

- Ao cobrar com a maquininha, coloque em cima do box e higienize as mãos depois.
- Para fazer outra entrega higienize as mãos com álcool em gel 70%.
- Ao retornar para o estabelecimento faça a higienização do box por dentro. No fim da jornada, higienize por dentro e por fora.
- Manter a moto (ou bicicleta) sempre limpos e higienizados.



**Saiba mais sobre como
lidar com a crise do
coronavírus em seu
estabelecimento:**

www.abrasel.com.br



abrasel