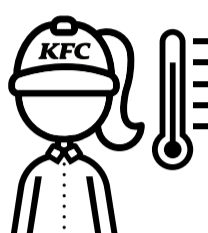


IGIENE E SICUREZZA DA KFC

La salute e la sicurezza dei dipendenti e clienti sono le nostre priorità



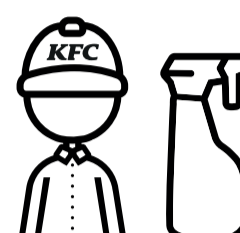
MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA AI DIPENDENTI PRIMA DI INIZIARE IL TURNO



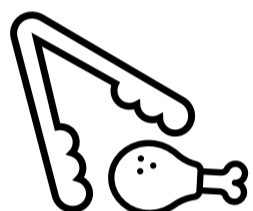
UTILIZZO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE MONOUSO DA PARTE DEI DIPENDENTI



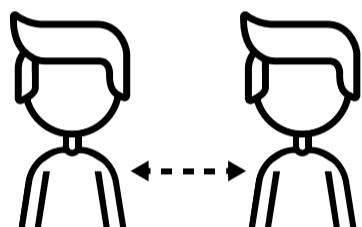
LAVAGGIO DELLE MANI O CAMBIO DEI GUANTI ALMENO OGNI 30 MINUTI



SANIFICAZIONE DI SUPERFICI DUE VOLTE AL GIORNO IN CUCINA E OGNI 30 MINUTI IN SALA



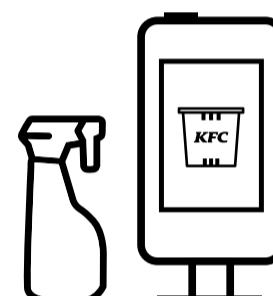
UTILIZZO DI UTENSILI, CHE VENGONO CAMBIATI E SANIFICATI OGNI 30 MINUTI



DISTANZIAMENTO SOCIALE TRA I CLIENTI E I TAVOLI



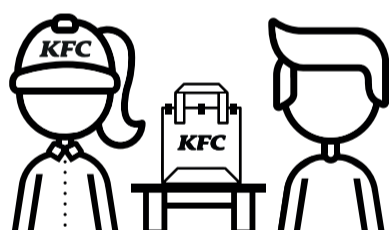
IGIENIZZANTE MANI E GUANTI MONOUSO A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI



SANIFICAZIONE KIOSK, POSTAZIONE BIBITE E POS OGNI 30 MINUTI



POSSIBILITÀ DI PAGAMENTO SENZA CONTATTO



NESSUN CONTATTO DIRETTO CON IL PERSONALE KFC

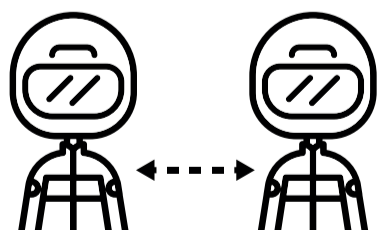


LAVAGGIO E SANIFICAZIONE DEI VASSOI AD OGNI UTILIZZO



SANIFICAZIONE DEI TAVOLI AD OGNI UTILIZZO

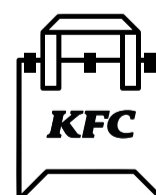
PER LA GESTIONE DEGLI ORDINI DELIVERY



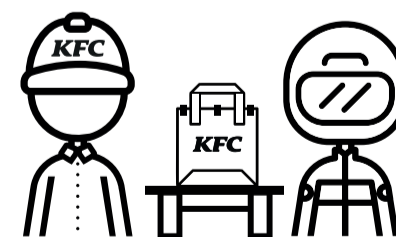
FILA DEDICATA AI FATTORINI CON DISTANZIAMENTO SOCIALE



GUANTI MONOUSO E PRODOTTI IGIENIZZANTI A DISPOSIZIONE DEI FATTORINI



CHIUSURA DEGLI ORDINI CON ALMENO TRE SIGILLI



CONSEGNA SENZA CONTATTO AI FATTORINI DELLA DELIVERY

Abbiamo intensificato le nostre già rigide misure di igiene e sicurezza per tutelare i nostri dipendenti e clienti. Tali misure potrebbero subire variazioni al fine di adattarsi alle future disposizioni delle autorità.

