

Procedure sicurezza anti Covid-19 nei ristoranti McDonald's certificate dall'Istituto Spallanzani

VARESE, 26 aprile 2021 – Le procedure di McDonald's Italia dedicate alla prevenzione dal Covid-19 nei ristoranti, implementate al fine di tutelare la salute e la sicurezza di dipendenti e clienti, sono state validate dalla Direzione dell'Istituto Nazionale Malattie Infettive "Lazzaro Spallanzani" – IRCCS, che le ha giudicate coerenti con le indicazioni delle autorità sanitarie nazionali e le attuali conoscenze scientifiche.

Si tratta di un unicum nel settore: McDonald's è infatti la prima catena di ristorazione con questa validazione.

Sviluppate nella loro prima stesura un anno fa, e costantemente aggiornate secondo le normative, tali procedure sono state messe in atto allo scopo di assicurare ai 25.000 dipendenti di McDonald's in tutta Italia la massima tutela e la massima sicurezza in termini di accesso ai luoghi di lavoro, disponibilità e utilizzo di strumenti di misurazione e dispositivi di protezione individuale. Per tutelare i consumatori sono anche state riorganizzate le modalità di servizio in tutti i canali (sala, Take Away, McDelivery e McDrive), mentre l'accesso e la permanenza nei ristoranti sono stati modificati in termini di capienza e rispetto delle distanze.