



# DELIVERY

## UN'OCCASIONE DA COGLIERE PER LA TUA GELATERIA E PASTICCERIA

Cosa è bene conoscere per attuare il servizio di consegna a domicilio (delivery) in tutta sicurezza:

- ✓ Verificare frequentemente che i suggerimenti in seguito esposti rispettino le disposizioni e gli aggiornamenti Nazionali, Regionali e Comunali.
- ✓ Consultare ed esporre le norme del Ministero della Salute in materia di prevenzione da Covid-19.
- ✓ Adeguare il proprio Manuale HACCP alla nuova attività di delivery.
- ✓ Mettere a disposizione del personale addetto alla produzione tutti i presidi necessari, quali prodotti igienizzanti, mascherine, guanti e quant'altro previsto dalle normative vigenti.
- ✓ Assicurarsi che il personale mantenga le distanze di sicurezza di almeno un metro durante lo svolgimento del lavoro.
- ✓ Distanziare l'area dedicata al confezionamento del prodotto da quella adibita al ritiro / vendita avendo cura di provvedere all'igienizzazione di entrambe le aree, più volte al giorno.
- ✓ Confezionare con cura il prodotto in contenitori appositamente dedicati, inseriti in sacchetti ben sigillati.
- ✓ Prevedere schermi protettivi o distanze adeguate, in prossimità di punti di scambio tra gli addetti al confezionamento e gli addetti alle consegne.
- ✓ Sanificare i mezzi e i contenitori adibiti al trasporto (motocicli, auto, furgoni, zaini termici, vani portaoggetti o altro).
- ✓ Fare attenzione al controllo della temperatura e al suo corretto mantenimento (è forse consigliabile affidarsi a società esterne per la consegna a domicilio).
- ✓ Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto con i clienti, mantenendo le distanze.
- ✓ Sulla piattaforma utilizzata per le prenotazioni, evidenziare il libro degli ingredienti e la lista degli allergeni.
- ✓ È opportuno includere la lista allergeni in ogni confezione consegnata ai clienti, unitamente al documento fiscale di vendita.

# #artigianaleèpiùbuono