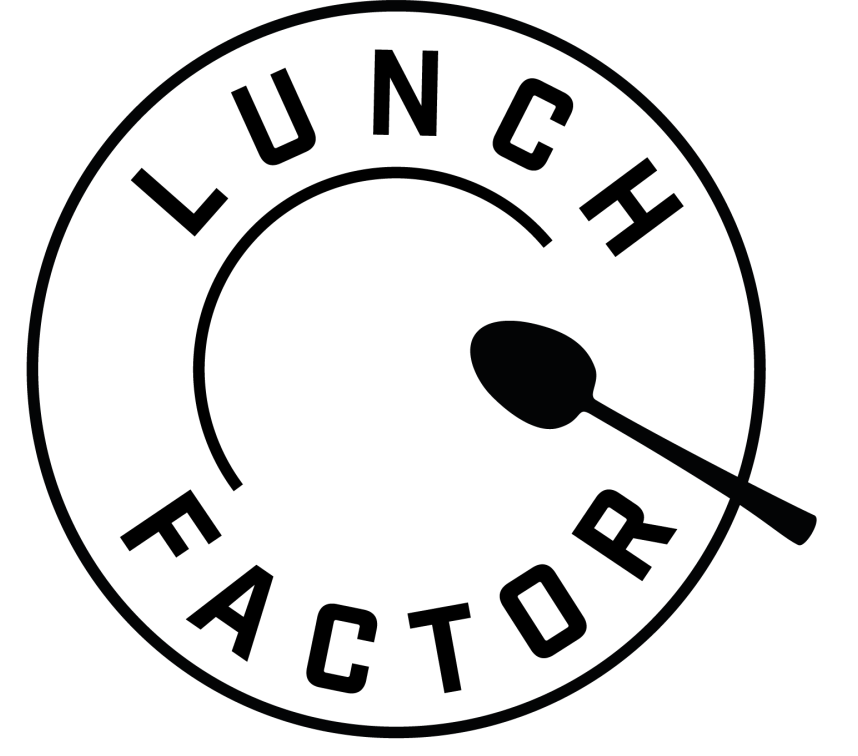
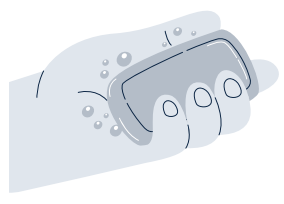


# Covid-19 Tedbirlerimiz



## Mutfakta.



Korunma ve hijyen eğitimlerimize uyuyoruz.



Personel girişlerinde ve gün içinde periyodik aralıklarla ateş ölçümü yapıyoruz.



Koruyucu maske, eldiven ve gerekli ekipmanları, talimatlara uyarak ve katıyen kullanıyoruz.



Üretimde sosyal mesafeye dikkat ediyoruz.



Gün içinde düzenli aralıklarla mutfağımızı ve mutfak araçlarını dezenfekte edip havalandırıyoruz.

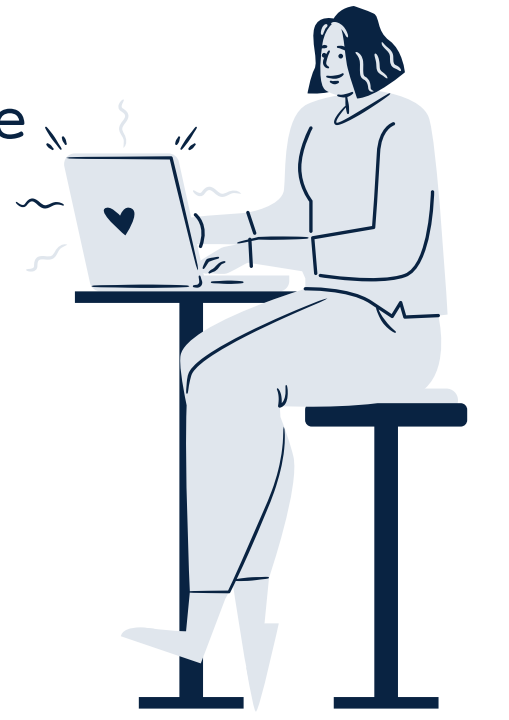
## Tedarikte.

Tedarik ürünlerini dezenfekte ediyoruz.

Tedarik zincirinde sosyal mesafeyi koruyoruz.

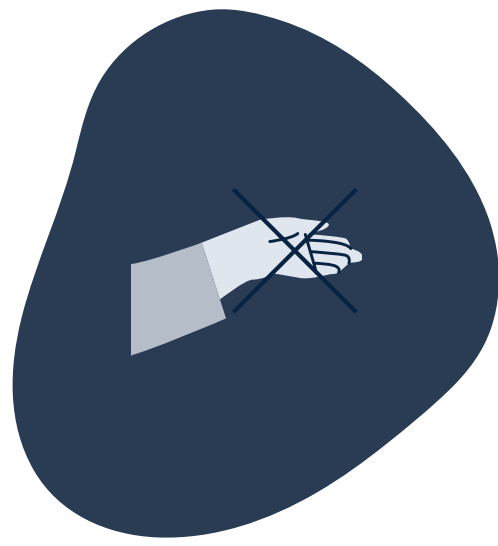
Depo ve nakliye bölümlerimizde yüzeyleri sık sık dezenfekte ediyoruz.

Meyve ve sebzeleri el değmeden, sebze yıkama makinelerinde yıkayıp dezenfekte ediyoruz.



## Serviste.

Servis öncesi ve sonrasında personelimiz ateş ölçümü yapıyoruz.



El değmeden paketlenen ürünleri, sosyal mesafe kurallarına uyarak ya da tercihe göre temassız teslim ediyoruz.



Sağlık Bakanlığı ve bağlantılı resmi kurumların kararları doğrultusunda alınan önlemlere harfiyen uyuyoruz.