

## LANCIANO, GRAMBURGER RIPARTE IN SICUREZZA

27 Maggio 2020



LANCIANO - Dopo quasi tre mesi di chiusura forzata a causa dell'emergenza Coronavirus, Gramburger è pronto a ripartire e lo fa in tutta sicurezza con la rimodulazione degli spazi all'interno del locale, la riorganizzazione della gestione del lavoro e dispositivi di ultima generazione per regolare gli ingressi.

“Ci adeguiamo a questo nuovo modo di lavorare ma lo facciamo per una giusta causa - dice in una nota **Rocco Finardi**, titolare dell'apprezzato fast food che propone i prodotti dell'eccellenza gastronomica made in Italy - è un investimento volto a garantire la sicurezza dello staff e dei clienti ma anche finalizzato al ripristino della normalità. I sacrifici di oggi sono certo che saranno ripagati presto”.

Tra gli interventi di adeguamento alle disposizioni della nuova normativa in materia realizzati

nei locali di Gramburger in via Ferro di Cavallo a Lanciano (Chieti) che riaprirà i battenti domani pomeriggio, c'è il dispositivo con sensore termico posizionato all'ingresso del locale che rileva automaticamente il volto dell'utente, verificando che indossi la mascherina, e ne misura la temperatura corporea.

Dopo questo primo controllo, il cliente verrà accolto dal personale che lo accompagnerà al tavolo prenotato, in quanto l'ingresso sarà solo su prenotazione. I tavoli saranno tutti adeguatamente distanziati e completati da divisori in plexiglass. Gli amici potranno sedere massimo in due allo stesso tavolo mentre i nuclei familiari, per dividerlo, dovranno mostrare un'autocertificazione dichiarante il grado di parentela. I dosatori di sapone e i sanificanti saranno tutti con sensore al fine di evitare il contatto tra clienti mentre l'ordine potrà essere effettuato solo tramite tablet, consegnato dal personale e sanificato tra un utilizzo e l'altro.

“Abbiamo studiato e attivato un ‘piano Covid’ - aggiunge Rocco Finardi - un piano per la sicurezza, che riguarda anche la preparazione scrupolosa del personale. Ho ritenuto opportuno nominare un responsabile che segua il più possibile tutto lo staff e verifichi che non ci siano situazioni che possano minare alla nostra incolumità e a quella dei clienti. Inoltre, prima della riapertura, abbiamo attivato diverse consulenze tra le quali quella di un medico esperto in alimentazione che ha effettuato uno studio approfondito sulle accortezze da seguire per evitare la contaminazione degli alimenti. È una tendenza già praticata da Gramburger, ma l'eccesso di zelo non è mai troppo, soprattutto in questa fase”.

Insomma ripartire sì, ma farlo in piena sicurezza, senza lasciare nulla al caso, in perfetto stile Gramburger.