



Restoranlarımızı düzenli olarak Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı nano gümüş iyon teknolojisi ile dezenfekte ediyoruz.



Masalarımız arasında sosyal mesafe kurallarına uygun olarak 1,5m aralık bırakıyoruz.



Sosyal mesafeyi koruyabilmek adına restoranlarımızın kapasitelerini sınırlayarak, belirli sayıda misafirimizi ağırlıyoruz.



Ortak kullanım alanlarında özel dezenfektan ürünleri bulunduruyoruz.



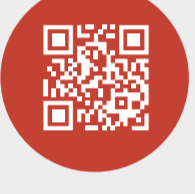
Masalarımızı ve masalarda bulunan tüm ekipmanları her misafirimizden sonra alkol bazlı yüzey dezenfektanları ile temizliyoruz.



Restoranlarımızı periyodik olarak havalandırıyor, havalandırma sistemlerimizin rutin kontrollerini sıklaştırıyoruz.



Arzu eden misafirlerimize karşılamada maske ve eldiven veriyoruz.



QR Code üzerinden menülerimize erişim sunuyoruz.



Hesap sümenlerimizi tek kullanımlık hazırlıyor, pos cihazlarını her kullanım sonrası dezenfekte ediyoruz.



Her gün çalışanlarımızın ateşini ölçüyor; sağlık durumlarını düzenli olarak takip ediyoruz.



Çalışanlarımızı konu ile ilgili özel eğitimlerden geçiriyor, çalışma ve dinlenme alanlarını sosyal mesafe kurallarına uygun düzenliyoruz.



Koruyucu tedbirler kapsamında mutfak personelimiz her zamanki gibi eldiven, maske ve bone ile çalışıyor.



Servis personellerimiz maske ve siperlik ile hizmet veriyor.



Satın alma, mal kabul, depo, mutfak ve gıda üretimi ve sunumundaki denetimlerimizi sıklaştırıyoruz.



Restoranlarımızda kullandığımız tüm malzemeler belirlediğimiz kalite standartlarına uyan onaylı tedarikçilerimizden temin ediyoruz.



Ürün sevkiyatlarında minimum temas ve maksimum hijyen kriterlerine dikkat ediyoruz.



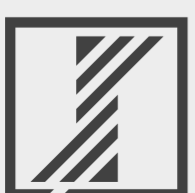
Gıda ve gıda ile temas eden tüm ürünlerimizin ulusal ve uluslararası standartlara göre gerekli sertifikalarını kontrol ediyoruz.



Tedarik araç ve depolarımızı düzenli olarak denetliyoruz.



Meyve ve sebze ürünlerimizi Athena'ya özel paketlendirme yaparak alıyoruz.



**ŞEKERLİSOY**  
HOLDİNG



**ATHENA**  
— GASTRONOMİ —