

Komfort w miejscu pracy
po COVID-19



Bezpieczny
powrót



Kreujemy bezpieczną przestrzeń

Jak zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo i komfort pracowników w miejscu pracy po COVID-19?

W ISS znamy odpowiedzi na te pytania i podpowiadamy konkretne rozwiązania, na bazie naszych globalnych doświadczeń dla międzynarodowych klientów.



W trakcie trwania kryzysu związanego z COVID-19 wiele obiektów było tymczasowo zamkniętych lub ich działalność została w znacznym stopniu ograniczona.

Obecnie, stopniowo szykujemy się do powrotu, natomiast pierwsze tygodnie będą wymagały dobrego przygotowania przestrzeni, wdrożenia nowych zasad użytkowania obiektu, a także skutecznej komunikacji do pracowników.

Chcemy Państwu w tym procesie towarzyszyć, dostarczając profesjonalne rozwiązania w zakresie Facility Management. Wypracowaliśmy konkretne rozwiązania, dzięki którym możemy zapewnić pracownikom maksymalne bezpieczeństwo, nie rezygnując przy tym z komfortu pracy.

Zagwarantowanie czystości

- Co szczególnie należy uwzględnić w kontekście utrzymania higieny i czystości na obiekcie?
- Jakie dodatkowe czynności porządkowe oraz dezynfekcyjne należy podjąć?

Dostęp do obiektu dla pracowników i gości

- Czy personel i goście są w odpowiedni sposób kontrolowani przed wejściem?

Kontrola bezpieczeństwa przez pracowników ochrony

- Jakie należy podjąć środki ostrożności, aby zapewnić bezpieczne korzystanie z obiektu?
- W jaki sposób można zagwarantować, że zarówno pracownicy, jak i goście, zachowują bezpieczny odstęp?

Pełen komfort w restauracjach pracowniczych

- Jak można bezpiecznie i komfortowo serwować posiłki i napoje?
- Jak zagwarantować bezpieczny odstęp w kantynach pracowniczych?

Techniczne usługi zarządzania obiektem

- Czy systemy wentylacji i klimatyzacji są poddawane regularnym inspekcjom i konserwacji?
- Czy istniejące systemy wentylacji i klimatyzacji gwarantują maksymalny komfort i bezpieczeństwo użytkownikom obiektu?

Nowe zasady postępowania

- Jakie nowe zasady BHP obowiązują pracowników?
- Czy zostały one odpowiednio zakomunikowane?

Zagwarantowanie czystości

Na co należy zwrócić szczególną uwagę

Obecnie najważniejszą kwestią jest zminimalizowanie ryzyka infekcji i działania mające na celu zmniejszenie ryzyka zachorowań wśród pracowników i gości. Te kwestie pozostaną kluczowe w najbliższych tygodniach i miesiącach.

Istotne jest zaproponowanie takich rozwiązań, które pozwalają zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo, bez konieczności kompromisów w komforcie pracy.

1 Przed wznowieniem działalności na obiekcie zalecamy:

- Kompleksową dekontaminację wszystkich powierzchni
- Czyszczenie i dezynfekcję każdego stanowiska pracy
- Dezynfekcję powierzchni częstego kontaktu
- Dokładne czyszczenie klawiatur i monitorów na wszystkich stanowiskach pracy
- Zastąpienie ręczników i ściereczek do naczyń przez np. ręczniki jednorazowe
- Dostosowanie harmonogramów sprzątania i zapewnienie odpowiedniej ilości personelu oraz sprzętu

2 Po wznowieniu działalności na obiekcie zalecamy:

- Zwiększenie częstotliwości prac porządkowych w miejscach o podwyższonym ryzyku (szczególnie w miejscach o dużym natężeniu ruchu, takich jak recepcja i miejsca

Jak długo COVID-19 utrzymuje się na poszczególnych powierzchniach?

Powietrze (do 3 godzin)	Tworzywa sztuczne (2 do 3 dni)
Miedź (do 4 godzin)	Stal (2 do 3 dni)
Tektura (do 24 godzin)	

Zródło: DPA, AFP, Robert Koch-Institut, Weltgesundheitsorganisation WHO, Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, New England Journal of Medicine

spotkań, toalety, jadalnie, caffè pointy). Dostrzegalne prace porządkowe w godzinach pracy przyczyniają się też do znacznej poprawy poczucia bezpieczeństwa wśród gości i pracowników

- Wzmoczone kontrole czystości lub dedykowanie osoby, która będzie za to odpowiedzialna, tzw. Hygiene Steward.

3 Jeśli istnieje podejrzenie lub potwierdzony przypadek zakażenia COVID-19, zalecamy:

- Dokładną dezynfekcję wszystkich punktów krytycznych.
- Jeśli to możliwe: kompleksową dekontaminację wszystkich obszarów metodą zamglawiania lub ozonowania
- Zwiększenie częstotliwości prac porządkowych w miejscach o dużym ryzyku (jadalnie, caffè pointy, WC; recepcja, sale konferencyjne itp.)



Czystość i higiena

Zalecamy dodatkowe czyszczenie i dezynfekcję powierzchni, które są narażone na częsty kontakt wielu osób – zwłaszcza gości.

Jak możemy wesprzeć?

Czyszczenie / dezynfekcja wolnostojących blatów

Wycieranie i dezynfekcja uchwytów, poręczy, recepcji

Dodatkowe punkty z artykułami do dezynfekcji np. w strefie wejścia na obiekt, w części open space, w salkach konferencyjnych, stołówce czy kantine.

Częstsze wycieranie i dezynfekcja paneli sterowania na windach

Dodatkowe czyszczenie toalet i umywalk

Dezynfekcja paneli sterowania w ekspresach do kawy

Dezynfekcja paneli sterowania w drukarkach i urządzeniach kopiujących

Dokładne czyszczenie klawiatury i monitorów

Dodatkowe wycieranie biurka i innych powierzchni

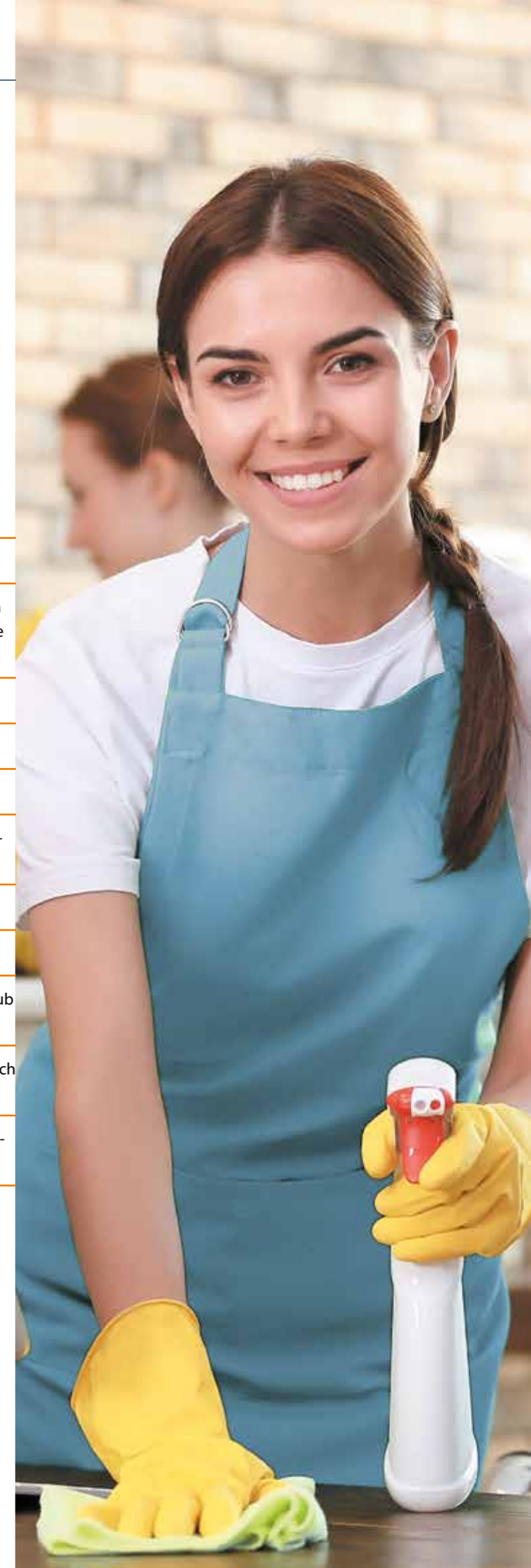
Kompleksowa dekontaminacja metodą zamglawiania, natryskową lub ozonowanie

Dodatkowe wycieranie mebli w salach konferencyjnych lub kantine pracowniczych (przed i po spotkaniach lub w przerwie obiadowej)

Włączenie dezynfekcji stanowisk pracy w procesy rutynowego czyszczenia (zarówno w trakcie dnia, jak i wieczorem)



Nasz cel:
Zapewnienie maksymalnej czystości i zwiększenie świadomości nt. zasad higieny



Dostęp do obiektu dla pracowników i gości

Na co należy zwrócić szczególną uwagę



1 Przed wznowieniem działalności na obiekcie zalecamy:

- Przegląd oraz dostosowanie procesów i kryteriów przyjmowania pracowników i podejmowania gości
- Podjęcie ustaleń dotyczących kontroli przepływu osób
- Wyposażenie recepcji w odpowiednie materiały: maseczki ochronne, rękawice jednorazowe, informatory, dokumenty, napoje butelkowane itp.
- Dostosowanie środków bezpieczeństwa dla recepcji (np. montaż osłon ochronnych, usunięcie ekspresu do kawy i dystrybutora wody, montaż dozownika z płynem dezynfekującym itp.)
- Montaż oznaczeń zachowania odległości na podłogach
- Dostosowanie częstotliwości czyszczenia (w szczególności klamek drzwi, poręczy, itp.) w recepcji i w strefach wspólnych
- Szkolenie personelu recepcji w zakresie komunikacji w sytuacjach kryzysowych lub deeskalacji, a także instruktaż w zakresie nowych środków bezpieczeństwa
- Dostosowanie procesów obsługi poczty i korzystania z sal konferencyjnych

2 Po wznowieniu działalności na obiekcie zalecamy:

- Powitanie i rejestrację gości (klientów, dostawców, kurierów, itp.), a także pracowników w recepcji oraz przekazanie wytycznych dotyczących zachowania
- Przemieszczanie się osób trzecich w pomieszczeniach zostanie ograniczone poprzez odpowiednie wsparcie ze strony recepcji.
- Dezynfekcja identyfikatorów po każdym użyciu
- Zapewnienie w strefie recepcji środków dezynfekujących oraz maseczek ochronnych
- Regularna dezynfekcja i czyszczenie recepcji oraz stref wspólnych
- Bieżąca kontrola wewnętrznych procesów zarządzania kryzysowego i zachowań deeskalacyjnych
- Dystrybucja poczty zgodnie z zasadami higieny



Recepcja i wsparcie administracyjne

W czasach kryzysu związanego z COVID-19 kompetencje personelu recepcji mają kluczowe znaczenie.

Jak możemy wesprzeć?

Osoba na recepcji wita gości i pracowników i informuje ich o nowych zasadach zachowania na obiekcie

Przekazujemy pakiety powitalne i materiały informacyjne

Prowadzimy szkolenia dla personelu recepcji

Zapewniamy dozowniki z płynem dezynfekującym, maseczki ochronne i osłony ochronne w strefie recepcji

Zapewniamy kontrolę dostępu, oznaczenia odległości na podłogach oraz dostarczamy materiały informacyjne

Dostosujemy procesy czyszczenia, bezpieczeństwa i dystrybucji poczty

Koordinujemy sposób korzystania z sal konferencyjnych i stref wspólnych, a także prowadzimy dezynfekcję tych pomieszczeń

Zapewniamy bezpieczną obsługę i dystrybucję poczty oraz przesyłek

Zapewniamy kontrolę przepływu osób (w tym system sygnalizacji świetlnej i pomiar temperatury ciała)

Zapewniamy kontrolę przestrzegania środków bezpieczeństwa i zasad higieny, w tym powiadamianie pracowników ochrony o ewentualnych nadużyciach



Nasz cel:
Zapewnienie bezpiecznego korzystania z obiektów.

Kontrola bezpieczeństwa przez pracowników ochrony

Na co należy zwrócić szczególną uwagę

1 Przed wznowieniem działalności na obiekcie zalecamy:

- Organizację bezpiecznego dostępu do obiektu dla upoważnionych osób oraz weryfikację pozostałych
- Dostosowanie planów rozmieszczenia personelu ochrony do nowych wymagań w strefie wejścia i zapewnienie zgodności z zasadami postępowania
- Szkolenie dla wszystkich specjalistów ds. bezpieczeństwa w zakresie zasad higieny
- Dostosowanie zasad postępowania w przypadku alarmu z uwzględnieniem zagrożenia COVID-19, włącznie z realizacją szkoleń dla personelu ochrony
- Instruktaż udzielania pierwszej pomocy dla specjalistów ds. bezpieczeństwa
- Szkolenie w zakresie prawidłowego postępowania w przypadku awarii windy
- Kompleksową kontrolę całego obiektu przed wznowieniem działalności pod kątem bezpieczeństwa, a szczególnie zapewnienia możliwości ewakuacji

2 Po wznowieniu działalności na obiekcie zalecamy:

- Przeprowadzanie kontroli dostępu, w zależności od warunków ramowych, z lub bez kontroli pomiaru temperatury ciała
- Bezkontaktowy pomiar temperatury za pomocą kamery termowizyjnej
- Personel ochrony lub recepcji przeprowadza szkolenia z zakresu zasad higieny, w zależności od wymagań klienta, co stanowi podstawowy warunek konieczny do uzyskania prawa dostępu do obiektu.
- Wzmoczoną kontrolę na terenie obiektu lub stref wejścia do obiektu, pod kątem realizacji obowiązku zachowania odstępu
- Automatyczne lub manualne liczenie osób przez personel ochrony
- Kontrolę realizacji obowiązku noszenia maseczek ochronnych, manualnie lub, w zależności od warunków ramowych, z wykorzystaniem systemów monitorowania
- Wydawanie maseczek ochronnych typu usta - nos lub chroniących drogi oddechowe
- Liczenie osób w strefach kawiarni i przed windami
- Częste kontrole wyposażenia medycznego pierwszej pomocy (apteczka, defibrylatory) pod kątem przydatności do użytku
- Bieżący przegląd przepisów dotyczących prewencji i postępowania w strefie rejestracji
- Dezynfekcję zwracanych identyfikatorów przed przygotowywaniem do ponownego wydania
- Zapewnienie odpowiedniej liczebności grupy sztabu operacyjnego, w razie potrzeby uzupełnienie o dodatkowy personel ochrony, przeszkolony w zakresie pracy sztabu operacyjnego
- Dostosowanie godzin pracy inspektorów ochrony przeciwpożarowej



Bezpieczeństwo

Dostęp do obiektu czy też terenów wokół musi opierać się na określonych zasadach. Bezpieczeństwo pozostaje priorytetem, co pozwala zmniejszyć ryzyko zakażenia od nieupoważnionych osób lub wchodzących na teren obiektu bez zezwolenia.

Jak możemy wesprzeć?

Kontrola pomiaru temperatury przed wejściem do obiektu, zgodnie z zaleceniami klienta.

Pomiar temperatury ciała za pomocą kamery termowizyjnej.

Wzmoczone kontrole obiektu (pod kątem zachowania odpowiedniej odległości)

Automatyczne liczenie osób wchodzących do obiektu (z wykorzystaniem mat z sensorami, systemu sygnalizacji świetlnej)

Dystrybucja maseczek ochronnych

Wzmoczone kontrole w obszarze pomieszczeń konferencyjnych i stref wspólnych

Dezynfekcja identyfikatorów

Wspieranie lokalnych grup ds. sytuacji kryzysowych (specjalistów ds. ochrony przeciwpożarowej; specjalistów ds. Bezpieczeństwa etc.)

Umieszczanie oznaczeń na podłogach pozwalających zachować bezpieczny odstęp



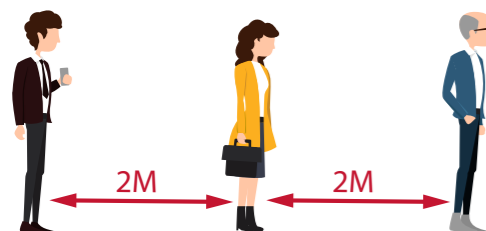
Nasz cel:
Zidentyfikowanie i zlikwidowanie potencjalnych luk w obszarze bezpieczeństwa.



Pełen komfort w restauracjach pracowniczych

Na co należy zwrócić szczególną uwagę

Kluczowe jest zapewnienie pracownikom poczucia bezpieczeństwa zarówno w kantynach pracowniczych, jak i aneksach kuchennych.



1 Przed wznowieniem działalności na obiekcie zalecamy:

- Dedykowanie osoby, która będzie odpowiedzialna za monitorowanie wejść i wyjść z restauracji
- Unikanie rozwiązań w formie bufetu
- Usunięcie przypraw ze stołów
- Zredukowanie oferty w menu
- Wprowadzenie w restauracji oznaczeń jednokierunkowych w celu ograniczenia kontaktu

- Rozważenie dostarczenie posiłków w formie pakietów lunchowych bezpośrednio do stanowisk pracy (jeśli zachodzi konieczność należy ustawić dodatkowe kosze na śmieci na „żywność” w strefie stanowisk pracy)
- W restauracji stoliki powinny być jak najbardziej oddalone od siebie.
- Tylko co drugie krzesło powinno być używane. W razie potrzeby należy usunąć co drugie krzesło, aby zapewnić zachowanie dystansu.
- Preferowanie rozwiązań prepaid lub płatności bezdotykowych (bez płatności gotówką)
- Komunikacja obowiązujących zasad pracownikom, a także odpowiednie oznakowanie restauracji

2 Po wznowieniu działalności na obiekcie zalecamy:

- Przygotowywanie pakietów lunchowych lub posiłków porcjowanych
- Wydawanie tac, naczyń, szklanek i sztućców przez odpowiednio przeszkolony personel
- Zredukowanie liczby gości
- Ograniczenie elastycznych godzin serwowania posiłków i, w razie potrzeby, wyznaczanie okien czasowych dla gości lub wprowadzenie 20-minutowych zmian
- Kontrola punktów dostępu do pomieszczeń restauracji za pomocą oznakowania i oznaczeń na podłodze
- Wstępny wybór lub zamawianie posiłków (przed wejściem za pośrednictwem aplikacji lub online, jeśli to możliwe)
- Serwowanie wyłącznie posiłków przeznaczonych do osobistej konsumpcji bez wynoszenia posiłków poza miejsca przeznaczone do ich spożywania
- Rezygnację ze spotkań towarzyskich w strefach spożywania posiłków, np. przyjęć, imprez weekendowych, itp.
- Codzienną dezynfekcję powierzchni szczególnie narażonych na dotyk
- Zwiększenie częstotliwości sprzątania w trakcie godzin pracy, co pozwoli zwiększyć poczucie bezpieczeństwa wśród pracowników



Usługi gastronomiczne

Zależy nam na tym, aby goście restauracji pracowniczych mogli delektować się posiłkami. Kompetentny personel, przestrzegający nowych zasad postępowania, zapewni komfort użytkowania restauracji z zachowaniem wszelkich zasad higieny. Tworzenie indywidualnie dopasowanych rozwiązań dla restauracji pracowniczych, aneksów kuchennych oraz cateringu.

Jak możemy wesprzeć?

Tworzenie i wdrażanie koncepcji zasad higieny w kuchni

Wdrożenie specjalistycznego czyszczenia w strefach gastronomii

Optymalizacja codziennej działalności

Planowanie i prowadzenie szkoleń z zakresu HACCP

Montaż systemów sygnalizacji świetlnej, kontrola dostępu oraz oznaczenia na podłogach pozwalające zachować bezpieczny odstęp



Nasz cel:
Zapewnienie gościom restauracji komfortu podczas spożywania posiłków.

Techniczne usługi zarządzania obiektem

Na co należy zwrócić szczególną uwagę

Przedłużający się czas przestoju systemów czy restrykcyjne ograniczenie ich użytkowania zwiększa ryzyko m.in. usterek technicznych, skażenia rur bakteriami z rodzaju Legionella, a także zanieczyszczenia systemów wentylacyjnych. W celu utrzymania „technicznie bezpiecznego” otoczenia podczas ponownego uruchamiania urządzeń i systemów technicznych należy rygorystycznie przestrzegać zasad higieny. W związku z tym zalecamy kontynuację lub nawet intensyfikację działań w zakresie kontroli i konserwacji

systemów technicznych ze szczególnym uwzględnieniem systemów wentylacji i klimatyzacji, oraz systemów wodnych: wody pitnej i ciepłej wody użytkowej. WHO zaleca również kompleksową kontrolę bezpieczeństwa higieny wody pitnej po przestoju spowodowanym Covid-19. Chętnie udzielimy Państwu wsparcia w ocenie i dostosowaniu wyposażenia technicznego z nastawieniem na zapobieganie infekcji, ale także w sytuacji istniejącego już przypadku zakażenia.

1 Przed wznowieniem działalności na obiekcie zalecamy:

- Kontrolę filtrów wentylacyjnych i, w razie potrzeby, ich wymianę
- Czyszczenie i dezynfekcję systemów wentylacyjnych
- Zwiększenie dostarczania powietrza: zwiększony dopływ świeżego powietrza przyczynia się do dodatkowego jego oczyszczenia
- Zakaz wprowadzania powietrza wywiewanego ponownie do systemu wentylacyjnego. Wyłączenie funkcji odzyskiwania ciepła poprzez recyrkulację
- Zwiększenie temperatury i wilgotności w pomieszczeniach, gdzie znajdują się stanowiska pracy
- Czyszczenie i dezynfekcja nawiewników powietrza w poszczególnych pomieszczeniach

2 Dla zapewnienia higieny związanej z wodą zalecamy:

Po dłuższym przestoju (> 2 tygodnie) znacznie zwiększa się ryzyko zakażenia bakteriami z rodzaju Legionella, dlatego należy podjąć następujące środki:

- Pobieranie próbek wody w punktach „probierczych”
- Płukanie punktów poboru wody pitnej (czas płukania punktu poboru około 3 min)
- Płukanie punktów poboru ciepłej wody w temperaturach > 60 ° C (czas płukania punktu poboru około 3 minuty)
- Kontrolę wszystkich punktów poboru ciepłej wody użytkowej

3 Po wznowieniu działalności na obiekcie zalecamy:

- Kontrolę punktów poboru wody pitnej pod względem częstotliwości ich wykorzystywania - zidentyfikowanie, które z nich są wykorzystywane w niewielkim stopniu lub w ogóle (w odstępach co 3 dni)
- Obserwację klimatu w pomieszczeniu (zbyt wysoka temperatura, zbyt duża wilgotność itp.) Uzgodnianie parametrów z personelem i gośćmi, ponieważ klimat wewnątrz pomieszczeń jest istotnym czynnikiem wpływającym na dobre samopoczucie.
- Zwiększenie odstępu czasu między obchodami i wizytami serwisów zewnętrznych
- Regularną kontrolę klimatyzacji w pomieszczeniach poprzez regularne pomiary



Systemy techniczne obiektów

Po kompleksowej kontroli technicznej wszystkich urządzeń systemy techniczne obiektów powinny ponownie funkcjonować w normalnym trybie.

Zwłaszcza w pierwszych miesiącach po pełnym uruchomieniu rutynowe kontrole powinny być przeprowadzane z większą częstotliwością i z większym naciskiem na monitorowanie - zwłaszcza filtrów powietrza oraz jakości wody pitnej.

Jak możemy wesprzeć?

Wzmoczona kontrola kluczowych systemów technicznych pod kątem:

Zanieczyszczenia filtrów

Utrzymania czystości kanałów wentylacyjnych i nawiewników powietrza

Warunków higienicznych czepni powietrza zewnętrznego

Realizacji planu płukania instalacji wodnych (ciepłej i zimnej wody)



Nasz cel:
Bezpieczeństwo technicznej infrastruktury obiektu – w trosce o komfort pracowników i gości.



Nowe zasady postępowania

Na co należy zwrócić szczególną uwagę

Zapewnienie bezpieczeństwa i zdrowia to kluczowe kryteria związane z umożliwieniem pracownikom powrotu do miejsc pracy. Ponowne uruchomienie całkowicie lub częściowo zamkniętych obiektów wiąże się z wdrożeniem nowych zasad.

Ukierunkowane środki i działania w odniesieniu do tych zagadnień zwiększają subiektywne i obiektywne poczucie bezpieczeństwa wśród pracowników. Zalecamy skupienie uwagi w większym stopniu na tym właśnie obszarze wznowianej działalności oraz zintensyfikowanie odpowiedniej koordynacji pomiędzy dostawcami i usługodawcami.



Bezpieczeństwo i Higiena Pracy

Zapewnienie bezpiecznego i zdrowego środowiska pracy jest głównym czynnikiem wpływającym na dobre samopoczucie personelu. ISS może wspierać Państwa dodatkowym pakietem usług profilaktycznych w celu stworzenia bezpiecznego, zdrowego środowiska pracy, dostosowanego do aktualnych warunków.

Jak możemy wesprzeć?

Zapewnienie kompleksowego lub wybranego zakresu usług lekarzy medycyny pracy zgodnie z Ustawą o ochronie pracowników, np.:

Zapewnienie szablonów, procesów pracy, dokumentacji szkoleniowej i instruktażowej.

Prowadzenie szkoleń i instruktaży dotyczących ochrony pracowników

Inspekcje służb prewencyjnych

Organizacja i realizacja spotkań koordynacyjnych

Doradztwo w zakresie doboru środków ochrony osobistej, w tym wsparcie w zakresie dystrybucji środków ochrony osobistej

Tworzenie indywidualnych zasad postępowania w obiekcie

Udostępnianie materiałów informacyjnych & video



Kompleksowa ochrona w miejscu pracy:



1 Ogólne zasady higieny

- **Regularne mycie rąk mydłem** (przed i po wejściu do pomieszczeń/ przed i po przerwach/spotkaniach, itp.).
- **Zmniejszenie do minimum osobistych kontaktów**
- **Unikanie spotkań w kafeteriach, palarniach, itp.**
- **Zachowanie odstępu co najmniej dwóch metrów** (stojąc w kolejce, na schodach lub w windzie, podczas posiłku, w pracy lub na spotkaniach)
- **Kasłanie lub kichanie w zgięcie łokciowe** lub chusteczkę, którą należy natychmiast wyrzucić do kosza
- **Regularne wietrzenie pomieszczeń**
- **Zwracanie szczególnej uwagi na wymogi bezpieczeństwa i ochrony zdrowia**



4 Spersonalizowane stanowisko pracy

- Jeśli to możliwe, należy korzystać codziennie **z tego samego stanowiska pracy** i utrzymywać je w czystości
- **Należy unikać siedzenia bezpośrednio naprzeciwko siebie** i zachować **odległość co najmniej dwóch metrów** od osoby znajdującej się naprzeciwko.
- Należy używać wyłącznie **własnych przyborów do pracy** (klawiatury, długopisów itp.) i regularnie je **dezynfekować**



5 Strefy wspólne

- Jeśli to możliwe, należy korzystać tylko z **dużych sal konferencyjnych**
- Należy zachować co najmniej **dwumetrowy odstęp** od pozostałych **rozmówców**
- Spotkania powinny mieć **krótką i zwięzłą** formę, jeśli to możliwe odbywać się **na zewnątrz** lub **wirtualnie**
- **Nie należy** udostępniać i wymieniać się **przyborami** (np. długopisami, pilotami itp.), a jeśli to konieczne je dezynfekować



2 Wejście do budynku

- Należy zachować odpowiednią **odległość** podczas wchodzenia i zwracać uwagę na **oznaczenia**
- **Należy w odpowiedni sposób myć ręce**, bezpośrednio po wejściu do obiektu
- Należy udać się **bezpośrednio** na swoje **stanowisko pracy**



3 Przemieszczanie się po obiekcie

- Jeśli to możliwe, nie należy dotykać poręczy, przycisków, włączników etc. **gołymi rękoma**
- Należy unikać **niewielkich pomieszczeń**, w których znajduje się wiele osób (np.: windy)
- Należy korzystać ze **schodów**, zachowując odległość dwóch metrów także na klatkach schodowych



6 Przerwy

- Posiłki należy spożywać w **wyznaczonych strefach lub na świeżym powietrzu**
- Zarówno **przed** jak i **po** przerwie należy dokładnie umyć ręce
- Należy korzystać, w miarę możliwości, z **własnych naczyń i sztućców**
- **Należy unikać tworzenia tłumu**, szczególnie w małych pomieszczeniach (aneksach kuchennych) czy stojąc w kolejce
- Należy zachować co najmniej **dwumetrowy odstęp**, ze wszystkich stron stolika (z lewej i prawej strony, z naprzeciwka)
- Należy pozostawać **możliwie jak najkrócej** w kontakcie z innymi osobami

Zapraszamy do kontaktu

W ISS Polska wspieramy Państwa w realizacji zintegrowanych usług z obszaru Facility Management.

Pozostajemy do dyspozycji i chętnie odpowiemy na wszelkie pytania.

DANE KONTAKTOWE

Małgorzata Wilczek

Commercial Director

E. Malgorzata.wilczek@pl.issworld.com

Mobile: +48 514 931 225

Sławomir Drachal

Commercial Solution Director

E. Slawomir.drachal@pl.issworld.com

T. +48 691 996 088

Piotr Herian

Operations Director, Business Services & IT

E. Piotr.herian@pl.issworld.com

T. +48 514 956 275

Kornel Kasjaniuk

Operations Director, Industry & Growth Accounts

E. Kornel.kasjaniuk@pl.issworld.com

T. +48 660 780 109

Michał Matejuk

Operations Director, Excellence & Projects

E. Michal.matejuk@pl.issworld.com

T. +48 697 080 783

Filip Janicki

Head of Technology Excellence

E. Filip.janicki@pl.issworld.com

T. +48 512 172 873

Jan Pawlik

Workplace Project Manager

E. Jan.pawlik@pl.issworld.com

T. +48 660 780 117

