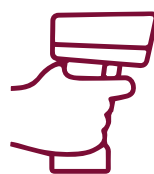


MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

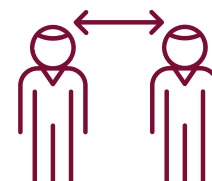
DE NUESTRO ESTABLECIMIENTO



DESINFECTAMOS E HIGIENIZAMOS DIARIAMENTE NUESTRO LOCAL, incluidos suelos, estanterías, recepción y almacén.



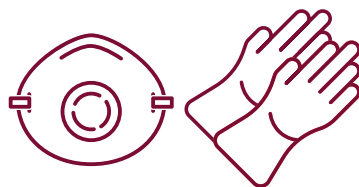
Realizamos un CONTROL DE TEMPERATURA a todos nuestros empleados al inicio de la jornada.



Aseguramos las DISTANCIAS DE SEGURIDAD de 2 metros entre personas.



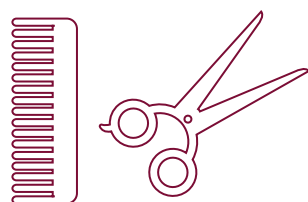
Establecemos TURNOS DE TRABAJO Y UN SISTEMA DE CITAS PREVIAS para evitar la aglomeración de trabajadores y clientes.



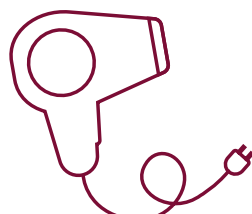
Nuestros trabajadores disponen de MASCARILLAS Y GUANTES para su uso individual.



Disponemos de SOLUCIONES HIDROALCOHÓLICAS repartidas por distintos puntos del salón.



Cada componente de nuestro equipo tiene sus PROPIOS MATERIALES, los cuales son perfectamente desinfectados e higienizados de forma previa para cada servicio.



MANTENEMOS LIMPIOS los filtros de los secadores y el resto de material eléctrico (planchas y tenacillas).



DESINFECTAMOS TODAS LAS SUPERFICIES tras su uso, incluidas las manivelas, sillones y lavacabezas.

La seguridad y protección de
nuestros empleados y clientes, nuestra prioridad

Elaborado por:

Con el apoyo y colaboración de: