

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS



## LAVARSE LAS MANOS ANTES DE USO LA FUENTE DE AGUA, CAFETERA E IMPRESORA

Es importante desinfectarse las manos antes de usar recursos de uso compartido.



## MENAJE Y UTENSILLOS DE COCINA

Se retiran los utensilios de uso compartido: platos, cubiertos, vasos, tazas. Si te quedas a comer puedes traer tu propio menaje y utensilios y dejarlos en tu mesa o taquilla.



## DESINFECCIÓN DE MANOS CUANDO ENTRAS Y SALES DEL ESPACIO COWORKING

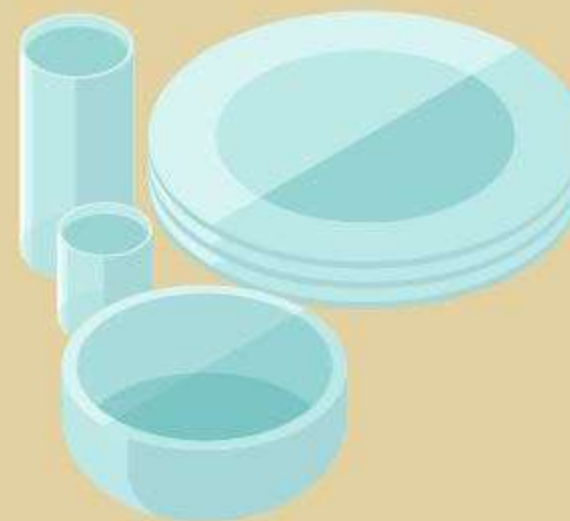
En la entrada del coworking dispones de una estación de higiene con jabón, gel hidroalcohólico, servilletas y papelera con tapa y pedal.



## USO DE ZONAS COMUNES

### Sala de Reuniones y zona de descanso

El aforo es de 1 persona tanto en la sala de reuniones como en la zona de descanso.



## MESAS DESPEJADAS

Facilita el trabajo de limpieza y desinfección, despejando lo máximo posible tu mesa.