



Debido a las preocupaciones sobre el Coronavirus (COVID-19), Maschio's Food Services ("Maschio's") está evaluando activamente todos los riesgos relacionados con los negocios que plantea esta enfermedad emergente y en evolución. Según el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos, lo más importante que podemos hacer en este momento es planificar y prepararnos. Tenga la seguridad de que estamos tomando las medidas necesarias para garantizar que no haya interrupciones en nuestra capacidad de continuar sirviendo a su Distrito / Escuela en una manera segura, responsable y eficiente.

En este momento, estamos monitoreando regularmente toda la información de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y las agencias estatales de Florida, Nueva Jersey y Pensilvania sobre COVID-19 y su efecto en las industrias de educación y servicios de alimentos para garantizar que estamos equipados con la orientación y información más actualizadas. También nos comunicamos regularmente con nuestros proveedores para asegurarnos de que están tomando las medidas necesarias para prevenir la propagación de la gripe y otros virus respiratorios y para tener en cuenta las preocupaciones relacionadas con el COVID-19.

Además, hemos tomado medidas para garantizar que nuestros empleados estén tomando las precauciones necesarias para prevenir la gripe y otros virus respiratorios. Estos esfuerzos incluyen, pero no se limitan a (1) instar a los empleados a estar atentos a las prácticas habituales de higiene en lugares comunes, tales como lavarse / desinfectarse bien las manos y evitar el contacto cercano con personas enfermas; (2) recomendar a los empleados que se queden en casa cuando estén enfermos; y (3) limpiar rutinariamente las superficies frecuentemente tocadas.

En previsión de las necesidades de nuestros clientes y socios, somos:

- 1) Crear nuestro propio equipo de seguridad COVID-19, compuesto por chefs corporativos, operaciones, dietistas y la administración de Maschio.
- 2) Unir fuerzas con nuestros proveedores, incluidos Sysco, EcoLab y Cintas para crear un plan coherente para proporcionar un servicio de comidas seguro para todos.
- 3) Restablecer entrenamiento de ServSafe® para todos nuestros empleados, específicamente, las prácticas de saneamiento y limpieza, así como también volver a familiarizarse con nuestro entrenamiento de Principios de Manipulador de Alimentos.
- 4) Diseñar menús para las escuelas en caso de cierre.

Con estos esfuerzos, estamos seguros de que podremos continuar nuestros servicios a su Distrito / Escuela. Estamos trabajando en conjunto con las recomendaciones de la División de Servicios de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura de Nueva Jersey a medida que estén disponibles. Somos conscientes de que puede haber problemas o eventos fuera de nuestro control con la posible propagación de COVID-19 en los Estados Unidos, sin embargo, queremos asegurarle que nos mantendremos en comunicación constante con usted con respecto a cualquier problema que pueda surgir en para que usted, como nuestro socio comercial, pueda continuar sus valiosos servicios a sus estudiantes.

Si tiene preocupaciones sobre COVID-19, le recomendamos que revise las preguntas frecuentes desarrolladas y publicadas por los Centros para el Control de Enfermedades de los EE. UU. (CDC) (<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>) y otra información que ha sido publicada por agencias de salud pública. No dude en comunicarse con la Directora de Operaciones, Patty Fragioudakis o la Directora de Supervisión del Personal, Katie Filosa al 973-598-0005 si tiene otras preocupaciones o preguntas. Gracias.

Frank Maschio, President & Ken Torchia, CEO