

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN COVID 19

“MESA SEGURA”

1. Protocolos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto con soluciones certificadas para eliminar SARS Co-V-2.
2. Limpieza continua de lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de las paredes y superficies horizontales.
3. Limpieza profunda y general del suelo.
4. Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
5. Limpieza frecuente de sanitarios, manijas, grifos y dispensadores. Reemplazamos el secador de manos por toallas de papel desechables.
6. Registro de temperatura corporal de todo el personal, al ingreso de las instalaciones y antes de que concluya el turno.
7. Todo nuestro personal utiliza durante toda la jornada cubre bocas, guantes y careta facial.
8. Establecemos normas de trabajo con el equipo de cocina de forma clara y organizada.
9. Contamos con dispensadores de gel antibacterial en lugares específicos de trabajo.
10. Respetamos el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros.
11. Montamos la mesa delante del cliente, con la finalidad de minimizar al máximo el tiempo de exposición del menaje.
12. Implementamos menús desechables.
13. Los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal, son servidos al momento y en porciones individuales.
14. Mantenemos siempre las puertas abiertas del establecimiento para evitar el contacto con puertas y favorecer la ventilación natural.
15. Limitamos el contacto entre empleados y clientes, fomentando métodos de pago electrónicos.
16. Desinfectamos dispositivos digitales, plumas, porta cuentas y TPVs después de cada uso.
17. Limpiamos frecuentemente el área de caja.
18. Utilizamos tapetes sanitizantes a la entrada de nuestro establecimiento.
19. Eliminamos el uso de áreas de espera en la parte exterior del establecimiento.
20. No contamos con servicio de Valet Parking hasta nuevo aviso.