

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA REDUCCIÓN DE CONTAGIO COVID-19 RESTAURANTE - ASADOR BORDA BISALTICO

EN SALA

- * Limpiamos y desinfectamos todo el local antes de la reapertura
- * En el momento de llegada si tienen mesa reservada, se explica al cliente las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad.
- * Realizamos la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del restaurante y entre servicios.
- * Tratamos de preparar las mesas justo antes de la reserva.
- * Tienen a su disposición dispensadores de geles desinfectantes, servilletas desechables y papeleras con tapa de accionamiento no manual en zonas comunes.
- * Carta/menús: Hemos eliminado nuestras cartas impresas para reducir el contacto físico.
- * Lavamos nuestras prendas textiles de trabajo de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C.
- * Hemos eliminado decoraciones innecesarias.
- * Ventilación continua para renovar el aire. La ventilación natural se considera como una de las medidas eficaces en el control de infecciones.
- * En caso de no poder cumplir con la distancia de seguridad con el cliente usamos mascarilla.
- * Fomentamos el pago con dispositivos contactless/datáfonos.
- * Mantenemos la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes
- * Evitamos el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.)
- * Organizamos las reservas de una forma escalonada para evitar que los clientes acudan a la misma hora y así permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- * Si es posible, mantenemos abiertas las puertas para evitar que los clientes y clientas las toquen

EN BARRA

- * Minimizamos el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico.
- * Limpiamos y desinfectamos frecuentemente la barra, así como los elementos usados en ella (tpv, mandos cafetera...)
- * Lavamos el menaje en lavavajillas (Temperatura > 80 °C)

EN COCINA

- * Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- * Uso obligatorio de mascarilla:
 - para el manejo de alimentos que se sirven en crudo en el momento del emplatado.
 - cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- * Incrementamos la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- * Lavado de utensilios: en lavavajillas (T> 80 °C)
- * Limpieza y desinfección de las superficies:
- * Limitamos a las personas que tocan las comandas y evitamos el contacto con el papel cuando es posible.
- * Disponemos de la “digitalización de las comandas”.

*** Los bolígrafos son de uso personal e intransferible.**

EN LOS BAÑOS

- **Aseguramos la disponibilidad de agua, jabón y servilletas secamanos en los baños**
- **Incrementamos la frecuencia de limpieza de los baños profundizando especialmente en las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).**
- **Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.**