

**MEDIDAS PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE Y
ORGANIZACIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR, PARA EVITAR LA
EXPANSIÓN DEL VIRUS**



DISPONIBILIDAD DE GELES

Se dispondrá de dosificadores en la entrada al restaurante y la entrada a la terraza, también se dispondrá de gel en la entrada de los aseos para el uso de los clientes.

Para la maquina dispensadora de tabaco, se informara al cliente de que debe higienizarse las manos con gel preparado para dicho uso, antes de iniciar la compra.

SEPARACIÓN

Se dispondrán las mesas en terraza y sala con una separación de un metro y medio entre ellas y dejando pasillo para su acceso.

CONTROL DE AFOROS

Se mantendrá el aforo impuesto por las medidas de la "nueva normalidad" tanto en la terraza como en la sala.

Se aplica la formula de una sola persona en los aseos (salvo dependientes o niños que tengan que entrar con un acompañante) con un sistema de aviso luminoso, para indicar que el aseo está ocupado y así evitar las aglomeraciones en las puertas de los mismos.

No se dará servicio en barra ya que no se puede garantizar la separación y se encuentra en zona de paso.

APERTURA DE PUERTAS AL PÚBLICO

Se ventilara todo el local antes de abrir, al menos durante cinco minutos y se mantendrá un mínimo de ventilación siempre que sea posible.

INFORMACIÓN DE LA OFERTA AL CLIENTE

El cliente podrá informarse de nuestra oferta o carta, a través del escaneo de Codigos QRs o pizarras.

Los Codigos Qrs y las pizarras se encontraran en la entrada del local, terraza y sala a la vista de los clientes.

PROCEDIMIENTO ATENCIÓN AL CLIENTE

Se informara al cliente a través de cartelería, que deberán esperar a ser dirigidos a las mesas por el personal, pudiendo así garantizar que las mesas y sillas están desinfectadas.

MESA

En el caso de no poder mantener la distancia de seguridad con el cliente el personal hará uso de mascarilla.

No se dejen servilleteros, palilleros, saleros, pimenteros y aceiteras para compartir en la mesa, debiendo proveer al cliente de todos estos elementos en monodosis.

Se fomentara el pago con tarjeta.

Se procederá a la desinfección de las mesas y las sillas después de cada cliente.

PEDIDOS PARA LLEVAR

Se destinara una zona en la barra para el uso exclusivo de la recogida de pedidos, procediendo a su desinfección después de cada cliente.

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Para la recepción, almacenaje, conservación, manipulación, elaboración y presentación de los alimentos, se seguirá como hasta ahora con el sistema de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)"

También se tomara como guía las recomendaciones específicas frente a la pandemia COVID 19.

Se confecciona la carta, para poder definir los alimentos cocinados (a una temperatura térmica mínima de 80º) de los de consumo en crudo, siendo estos últimos desinfectados, mediante productos de desinfección alimentaria.

ORGANIGRAMA DE DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS COMUNES

Durante el día, se procederá a la desinfección de los elementos comunes y de acceso al local, como mínimo cinco veces al día, así como maquina de vending regularmente,

Los aseos se desinfectarán un mínimo de seis veces al día.

El suelo se desinfectara mínimo dos veces al día.

