

*We are  
ready!*



P R E V E N C I Ó N - F O R M A C I Ó N - T E C N O L O G Í A - S E G U R I D A D

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS COVID-19

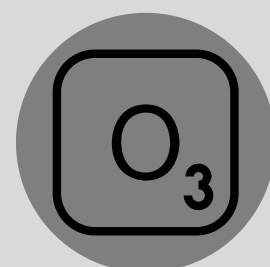
# SALA, TERRAZA Y ESPACIOS PARA CLIENTES



SEPARACIÓN DE  
DOS METROS ENTRE  
MESA Y MESA



DESINFECCIÓN DE MESAS Y  
SILLAS DESPUÉS DE CADA  
USO CON OZONO DISUELTO  
EN AGUA O VAPORIZADO



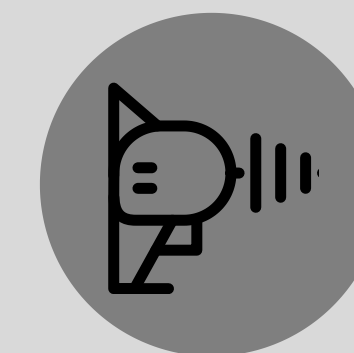
DESINFECCIÓN GENERAL  
DIARIA DURANTE LA NOCHE  
DE TODAS LAS  
INSTALACIONES CON  
MAYORES  
CONCENTRACIONES DE  
OZONO (TRATAMIENTO DE  
CHOQUE DIARIO)



REALIZACIÓN DE TEST PCR  
O ANTÍGENOS A TODA LA  
PLANTILLA COMO  
CONDICIÓN NECESARIA  
PARA INCORPORARSE AL  
PUESTO DE TRABAJO  
PREVIA A LA APERTURA



SEGUIMIENTO MENSUAL  
CON TEST RÁPIDOS A LA  
PLANTILLA



MEDICIÓN Y REGISTRO DE  
TEMPERATURA CORPORAL DE  
CADA MIEMBRO DE LA  
PLANTILLA A LA ENTRADA AL  
CENTRO DE TRABAJO

*We are ready*

# MEDIDAS SANITARIAS DE CARÁCTER INTERNO



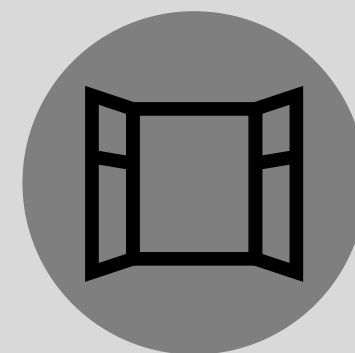
**MONTAJES DE SERVICIO SENCILLOS, CON LA MÁXIMA DESINFECCIÓN A TRAVÉS DE JABÓN Y TEMPERATURA DEL MENAGE DE SERVICIO.**



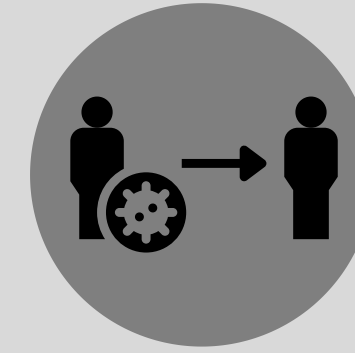
**FORMACIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL) FRENTE AL COVID PARA TODA LA PLANTILLA PREVIA A LA APERTURA**



**LIMPIEZA CONSTANTE DE FILTROS DE AIRE ACONDICIONADO Y REJILLAS**



**VENTILACIÓN Y RENOVACIÓN DE AIRE DESPUÉS DE CADA SERVICIO PARA ASEGURAR UNA RENOVACIÓN DE AIRE SUFICIENTE**

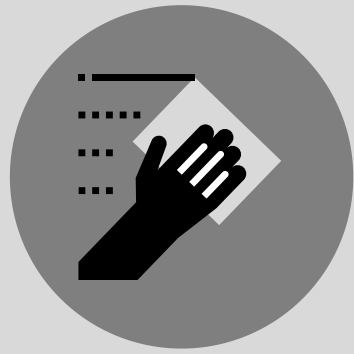


**CONTROL DE ACCESO Y ESCALONADO DE RESERVAS PARA EVITAR QUE COINCIDAN CLIENTES Y SE PUEDA MANTENER SIEMPRE LA DISTANCIA PERSONAL ENTRE ELLOS**



**GEIL HIDROALCOHOLICO DESINFECTANTE PARA USO DE CLIENTES**

# COCINA, ALMACENES Y ÁREAS DE USO DEL PERSONAL



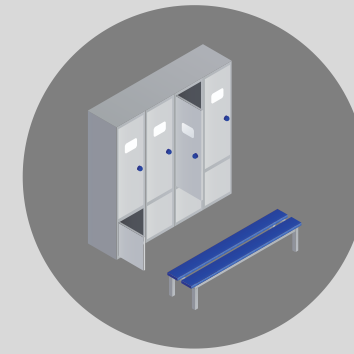
**DESINFECCIÓN AMBIENTAL DE CÁMARAS DE CONSERVACIÓN, DE SUPERFICIES Y DE UTENSILIOS DE COCINA A DIARIO CON GENERADORES DE OZONO Y DISUELTO EN AGUA SEGÚN LAS CONCENTRACIONES INDICADAS POR LA REGULACION INTERNACIONAL DE CONCENTRACIONES DE OZONO DICTADAS POR LA OMS.**



**LIMPIEZA DE VAJILLA, CRISTALERÍA Y CUBERTERÍA A MAS DE 90 ° GRADOS.**



**CONTROLES EN LA RECEPCIÓN DE MERCANCIAS Y AMPLIACIÓN DE MUELLES DE RECEPCIÓN PARA MANTENER DISTANCIA SEGURIDAD CON REPARTIDORES.**



**DESINFECCIÓN DIARIA EN PROFUNDIDAD DE ESPACIOS DE TRABAJO, VESTUARIOS, ZONAS COMUNES Y MUELLES DE RECEPCIÓN.**



**UTILIZACIÓN OBLIGATORIA DE LOS EQUIPOS INDIVIDUALES DE PROTECCIÓN (EPI) FRENTE AL COVID (GUANTES, MASCARILLAS, GEL HIDROALCOHOLICO) PARA TODA LA PLANTILLA**

*We are ready*

# MEDIDAS SANITARIAS DE CARÁCTER EXTERNO



**INTRODUCCIÓN DE CARTAS DIGITALES PARA PERMITIR SU LECTURA DESDE LOS DISPOSITIVOS MÓVILES E LOS CLIENTES Y ASÍ EVITAR EL USO DE CARTAS FÍSICAS**



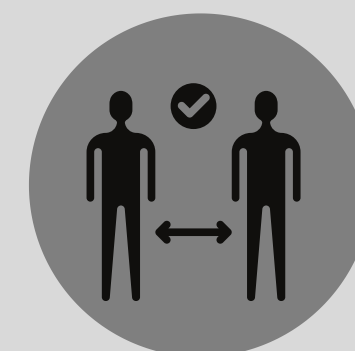
**OPCIÓN BAJO SOLICITUD DE CARTAS PLASTIFICADAS A DISPOSICIÓN DE CLIENTES QUE SE DESINFECTAN DEPUÉS DE CADA USO**



**INCENTIVAR EL USO DE DISPOSITIVOS MÓVILES PARA EL PAGO "CONTACT-LESS" PARA EVITAR CONTACTO CON DATÁFONOS.**



**PAPELERAS ESPECÍFICAS PARA EL USO DE MATERIAL COVID-19 (GUANTES, PAPEL, MASCARILLAS, ETC)**



**BAÑOS PÚBLICOS EN USO INDIVIDUALIZADO (SOLO UNA PERSONA EN SU INTERIOR). LIMPIEZA DE SEIS VECES DIARIAS**



**PONER EN ZONAS VISIBLES LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN QUE TOMA EL RESTAURANTE ANTE EL COVID, ASÍ COMO LAS HOJAS DE CONTROL DEL SEGUIMIENTO DE ESTOS PROTOCOLOS (INFORMES DE DESINFECCIÓN DIARIA DE LAS DISTINTAS ZONAS)**

*We are ready*