

RECOMENDACIONES PARA UN LOCAL SEGURO FRENTA AL COVID 19

Establecimientos de Hostelería



QUÉ TENGO QUE HACER



Si tengo síntomas, me quedo en casa.



Me lavo las manos mucho con agua caliente, jabón y me seco con toallas de papel.



Me pongo ropa de trabajo de uso exclusivo y mascarilla. Si hace falta, pantalla facial y guantes.



Limito la zona y horario para recibir mercancías.



Mantengo una distancia de 2 metros evitando el cruce con clientes, trabajadores y proveedores.

CÓMO PROTEJO A MIS CLIENTES



Los clientes se higienizan las manos al entrar, aunque lleven guantes.



Informo del aforo máximo permitido. 4 personas en 12m².



Separo las mesas e indico a los clientes dónde sentarse. Evito el cara a cara.



Señalizo la distancia de seguridad en la zona de barra.



Comunico el menú a distancia.



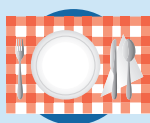
Evito cobrar en efectivo.



Facilito pedidos, recogida y reparto. Entrego el producto sin tocar las manos del cliente.



Priorizo el servicio a mayores y embarazadas.



Preferentemente utilizo manteles desechables. Monto la mesa en presencia del cliente.



Guardo menaje y manteles fuera del alcance del público.



No permito autoservicio ni elementos de uso común. Proporciono monodosis.

¡Y LIMPIO Y DESINFECTO CON MUCHA FRECUENCIA!



Ventilo con frecuencia.



Limpio y desinfecto los filtros del aire acondicionado según me indica el servicio técnico



Mantengo la mínima decoración en el establecimiento y la barra despejada.



Desinfecto las mesas después de cada uso y al final de la jornada



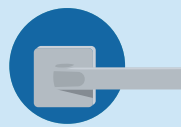
Me cambio de ropa a diario en el vestuario o taquilla



Los uniformes, manteles y sevilletes de tela los desinfecto a más de 60°C.



Los clientes podrán usar el aseo según aforo permitido. Se revisará su limpieza cada hora.



No olvido limpiar superficies y objetos que tocamos con las manos

CÓMO DESINFECTAR EL LOCAL

Preparar cada día 35 ml de lejía en 1 litro de agua fría.

Hipoclorito 0,1%

Alcohol 70%

Agua Oxigenada 0,5%

