



REFORZAMOS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Lavado y desinfección constante de manos, siguiendo estándares globales de restauración.



PROTECCIÓN ALIMENTARIA

Verduras siempre desinfectadas y protegidas. Todos los ingredientes se mantienen cubiertos.



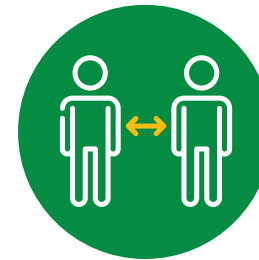
REFUERZO Y FORMACIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Equipo con formación en seguridad alimentaria, higiene y limpieza según las medidas preventivas de Covid-19.



COMPROBAMOS EL ESTADO DE SALUD DE NUESTROS TRABAJADORES

En caso de duda los trabajadores no acudirán al puesto de trabajo.



PRÁCTICAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Marcas en el suelo y en las mesas para mantener una distancia de dos metros entre los clientes.



PAGOS SIN CONTACTO

El teclado del TPV se desinfecta antes de su uso. El pago en efectivo se realiza a través de un soporte específico para evitar el contacto.



DELIVERY (SOLO RESTAURANTES ADHERIDOS)

Los pedidos delivery se empaquetan y sellan antes de la entrega, evitando la manipulación. Tenemos un área restringida para la entrega de estos pedidos.



SERVICIO DENTRO DEL RESTAURANTE

Las áreas del cliente se desinfectan cada hora y solo entregamos cubiertos u otros utensilios cuando se solicite.



Estamos encantados de volver a verte. Como puedes ver, hemos reforzado las medidas de higiene y seguridad para garantizar que estés bien y minimizar cualquier riesgo.

Gracias por tu comprensión.