



VIDA PADRE

LOBBY BAR

NORMATIVA

Reservas Travel Food T 669 626 935

hola@vidapadre.com | vidapadre.com

SÍGUEENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



@YIDAPADRE_



@YIDAPADRELOBBYBAR

LIMPIEZA & DESINFECCIÓN

Instalaciones.

L & D diaria de todo el local una vez al día.

Cocina.

L & D de la cocina 2 veces al día.

Baños.

L & D del baño 6 veces al día.

Mobiliario.

L & D del mobiliario después de haber sido utilizado por los clientes.

Menaje & utensilios.

L & D con lavavajillas, a temperaturas entre 65° y 90°

Desinfectantes virucidas.

L & D con productos limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas homologados.

RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

Horarios.

Hemos establecido un horario para la recepción y supervisión de pedidos.

Proveedores locales.

Damos preferencia a nuestros proveedores locales.

Registro sanitario.

Todos nuestros proveedores tienen sus registros sanitarios al día.

Desinfección de productos.

Como medida de precaución llevamos a cabo la limpieza y desinfección de cada uno de los productos una vez recepcionados.

ORGANIZACIÓN DE CLIENTES

Reservas.

Damos prioridad a las reservas, por lo que las organizamos en horarios escalonados, evitando así que los clientes se agolpen.

Utensilios y menaje de un solo uso.

Hemos eliminado los productos de autoservicio (servilleteros, vinagreras, etc) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

Uso del aseo.

El uso de los aseos se hará de forma individual e independiente, salvo que se acompañe a personas con discapacidad o dependencia.

Es obligatorio el uso de gel desinfectante tanto a la entrada como a la salida del mismo.

Cartas descargables o de un solo uso.

Disponemos de cartas descargables o bien desechables en cada uso.

Pago con tarjeta.

Fomentamos el pago con tarjeta y otros medios electrónicos, preferiblemente *contactless* evitando en la medida de lo posible, el uso de efectivo.

ORGANIZACIÓN DE PERSONAL

Formación.

El personal conoce el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo por Covid-19.

Instalaciones.

Hemos adaptado un plan de organización, limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos por Covid-19.

Señalización.

Hemos definido y señalizado el flujo de paso, tanto para clientes como para el personal.

Uso de mascarillas y viseras.

Según la zona y trabajo nuestro equipo usará de forma obligatoria estos sistemas de protección para prevenir los riesgos laborales.

Distancia de seguridad.

Garantizamos la distancia de seguridad de 2 metros y aplicamos procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio.

Limpieza de manos exhaustiva.

Hemos extremado las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas, durante el servicio.

El personal de servicio recomendará a los clientes desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y salida del restaurante.

Buen rollito. ¡Ah! ¡Y por favor, pedimos también que mientras cumplamos con esta normativa de distanciamiento social para prevenir el Covid-19, haya risas y buen rollo! Nos cuidamos para cuidarte.