

MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA EN

Casa Emiliana

NUESTRO PERSONAL:

Todo el personal estará equipado con materiales de protección sanitario:

- Mascarillas FFP2
- Guantes
- Gel desinfectante



TAKE AWAY:

La cocina del restaurante cumple con todas las medidas de salud y seguridad durante la elaboración de los platos.



Los platos se entregan en una bolsa cerrada y sellada al cliente que acude a recoger el pedido.

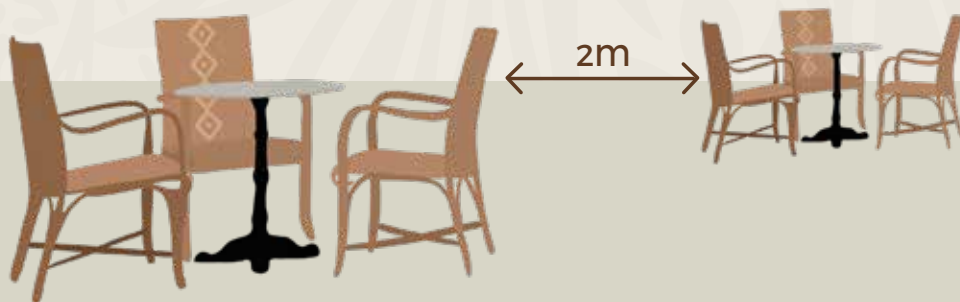
- En la zona habilitada para la recogida de pedidos está establecida y marcada la distancia de seguridad entre el personal del restaurante y el cliente, y entre los clientes en caso de coincidir en el momento de la recogida



- Recomendamos el uso de pago por medios electrónicos, que serán desinfectados antes y después de cada uso por un cliente.

TERRAZAS:

- Siguiendo con las recomendaciones sanitarias nuestras terrazas no superan el aforo del 50% permitido y se permite como máximo 10 personas por grupo de cliente.



- Las mesas, las sillas y cualquier otra superficie son debidamente desinfectadas antes y después de cada cliente.

- La distancia mínima de seguridad entre las mesas es de dos metros.

- Evitamos cualquier objeto de uso compartido como cartas de menú físicas o aceiteras y los sustituimos por monodosis desechables.

- Los clientes tienen a su disposición geles de manos para su uso en cualquier momento.



PROTOCOLO DE LIMPIEZA:

- En todos los baños contamos con jabón y papel secamanos desechable, se han eliminado las toallas de manos.



- El personal de limpieza tiene indicaciones de realizar desinfección de forma continua, sobre todo de baños, zonas comunes y elementos de contacto como son pomos y barandillas.

- Contamos con gel desinfectante al alcance de todos nuestros visitantes.



*Casa
Emiliana*