



# SEGURIDAD EN EL SERVICIO



Controlar el aforo resultante de aplicar las diferentes medidas de seguridad.



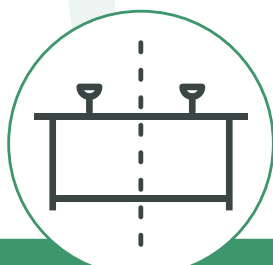
Contar con gel desinfectante en sitios accesibles para uso de los clientes.



Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, pailleros, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.



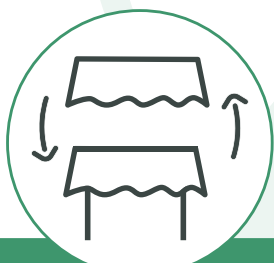
Evitar montar las mesas con el menaje sin proteger. Retirar cualquier elemento decorativo y almacenar los elementos auxiliares del servicio en recintos cerrados.



En la barra, respetar la distancia de seguridad marcando las posiciones a ocupar por los clientes. Los productos expuestos deben estar protegidos.



Evitar el uso de **cartas comunes**, optando por utilizar **cartas digitales** o por código QR u otros sistemas como pizarras, carteles, etc.



Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. Si no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería con distintos clientes.



Debe asegurarse la **limpieza de las superficies** que entran en contacto con los clientes. Las mesas y sillas deben limpiarse después de cada uso.



Se debe fomentar el uso del **pago por medios electrónicos** que eviten el contacto entre el cliente y el personal del establecimiento.

Gracias por colaborar

monouso 