

Guía para reabrir su Restaurante

Etapa 2



negozee

Plan Específico del Lugar de Trabajo

Establecer un plan de prevención COVID-19 escrito y específico del lugar de trabajo

Capacitar y comunicarse con los empleados

Investigar la enfermedad de COVID-19 y determinar si estaba relacionada con el trabajo

Información de contacto del Departamento de Salud del Condado de Monterey

Temas para la Formación de Empleados

Cómo prevenir el COVID-19

Revisarse en casa, incluyendo controles de temperatura

Importancia de no venir a trabajar si te sientes enfermo

Importancia de lavarte las manos

Consejos de máscaras y mejores prácticas

negozee

Medidas de Control y Revisión

Proporcionar exámenes de temperatura y/o síntomas para todos los trabajadores

Asegúrese de que la detección en el hogar se realice antes de que el empleado salga de casa

Los empleados enfermos deben quedarse en casa

Los empleados deben usar máscaras y no compartirlas

Los clientes y el público también deben de usar máscaras



Medidas de Control y Revisión

Servidores y bussers que manejan tazas sucias, platos, servilletas, bolsas de basura

Usar guantes y mandiles desechables

Lávese las manos antes de ponerse y después de quitarse los guantes y el mandil

Medidas de Control y Revisión

Los que lavan platos deben proteger los ojos, la nariz y la boca del “splash”

Use máscaras, lentes protectoras y protectores faciales

Use mandiles impermeables y cámbielos con frecuencia

Desinfectarlos entre uso

Protocolos de Limpieza y Desinfección

Es importante limpiar a fondo en áreas de alto tráfico

Desinfectar con frecuencia superficies de uso común

Frecuentemente limpie artículos tocados por los clientes

Limpie las superficies entre turnos o entre usuarios

Interrumpir el uso compartido de equipos entre empleados



Protocolos de Limpieza y Desinfección

Dé a los trabajadores suficiente tiempo para limpiar

Contrate servicios de limpieza si es necesario

Equipar los comedores con productos de saneamiento adecuados

Aumentar la circulación del aire abriendo ventanas o puertas

Protocolos de Limpieza y Desinfección

Proporcione menús desechables o menús digitales. Toma las órdenes antemano.

Deje de poner servilletas, cristalería, utensilios, etc. en las mesas

Proporcione cucharas y tenedores a los clientes individualmente

No deje en la mesa cajitas de servilletas, volantes, tarjetas, etc.

Protocolos de Limpieza y Desinfección

No ponga botellas de ketchup / mostaza, sal y pimienta, etc.

Proporcione estos artículos en contenedores de un solo servicio

Cucharas y tenedores en servilletas. Colocar en la mesa después de sentar al cliente

Los artículos reutilizables, como tenedores, platos, canasta de pan, deben lavarse

Use artículos desechables si es posible



Protocolos de Limpieza y Desinfección

Las cajitas para llevar deben ser llenados por los clientes

Las sábanas sucias, como manteles o servilletas, deben retirarse después de cada uso del cliente

Debe retirarse en una bolsa sellada y los empleados deben usar guantes

Desinfectar mesas, sillas, asientos, cabinas, etc. después de cada uso del cliente

Protocolos de Limpieza y Desinfección

Cerrar áreas donde los clientes se congregan o tocan comida

Cajitas de condimento, tenedores, servilletas, tapas, popotes, contenedores para llevar

Máquinas de autoservicio que incluyen dispensadores de hielo, refrescos y yogur congelado

Zonas de autoservicio como buffets, bares de salsa, bares de ensaladas, etc.

Protocolos de Limpieza y Desinfección

Paren la preparación de alimentos junto a la mesa como la preparación de guacamole

No deje fuera dulces, palillitos de dientes, etc. después de la comida.

Instale dispensadores de desinfectantes de manos en las entradas de los clientes y empleados

Suspenda el uso de entretenimiento compartido como juegos de mesa, mesas de billar, juegos de arcade, máquinas de comida, etc.



Guia de Distanciamiento Físico

Priorice los asientos al aire libre y la recogida en la banqueta

Proporcione comida para llevar, entregada a domicilio o “drive-thru”

Tome reservaciones para dar tiempo a desinfectar las áreas

Permitir a los clientes realizar pedidos con antemano

Pida a los clientes que esperen en sus coches o lejos del restaurante

Guía de Distanciamiento Físico

Asegurar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre los trabajadores y los clientes

Utilice particiones físicas o señales visuales para mantener a las personas separadas

Instale barreras físicas o particiones en cajeras, bares, sala de espera, etc.

Cualquier área en la que los clientes o empleados también deben estar claramente marcados para el distanciamiento físico adecuado

Distanciamiento físico deben utilizarse en cocinas, despensas, congeladores

negozee

Juntas con empleados

Los entrenamientos y juntas deben llevarse a cabo prácticamente

Llevar a cabo juntas en un área abierta con suficiente espacio para el distanciamiento físico

No comparta alimentos y bebidas durante las reuniones

Organice los breaks de los empleados para mantener los protocolos de distanciamiento físico.



Guía de Distanciamiento Físico

Puede ofrecer a los trabajadores maneras de minimizar su contacto con los clientes

Ejemplo: Organizar el inventario en lugar de trabajar como cajero

Reconfigure sala de espera, bares de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo, y otros espacios para permitir al menos seis pies de distancia entre las personas que cenan, trabajan y pasan por áreas para entrar y salir.

Las áreas de bar deben permanecer cerradas a los clientes.

Rearrange Dining Room

Retire las mesas y sillas de la área de comedor para que se pueda mantener seis pies de distancia física para los clientes y empleados.

Utilice indicaciones visuales para demostrar que no están disponibles para su uso o instalar plexiglás u otros tipos de barreras físicas impermeables para minimizar la exposición entre los clientes.

Suspenda los asientos de los clientes donde los clientes no pueden mantener seis pies de distancia del trabajo de los empleados y de las áreas de preparación de comida y bebidas.

Guia de Distanciamiento Físico

Limitar el número de personas dentro del restaurante

Mantener el distanciamiento físico en asientos de afuera (aire libre)

Sólo las familias pueden sentarse juntos

Las personas en el mismo grupo no tienen que estar a seis pies de distancia

Todos los miembros del grupo deben estar presentes antes de sentarse

Limite el número de empleados que prestan servicio a la misma mesa



Guia de Distanciamiento Físico

Máscaras son necesarias para servidores, gerentes, bussers, food runner o cualquier persona que deba estar a menos de seis pies de los clientes

Los trabajadores deben minimizar el tiempo que pasan dentro de seis pies de los clientes

Cerrar salas de descanso, usar barreras, separar a los trabajadores y desalentar la congregación

Considere un área de descanso afuera en el aire libre

Reconfigure las cocinas para mantener el distanciamiento físico y los turnos de trabajo

Guía de Distanciamiento Físico

No deje que los empleados de preparación de comida entren en las estaciones de trabajo de otros durante los turnos.

No deje que los empleados se junten en áreas de alto tráfico como baños, pasillos, áreas de bar, terminales de tarjetas de crédito, etc.

Establezca pasillos y pasadizos direccionales para el tráfico de la gente para eliminar a los empleados de pasar unos por otros.

Requerir a los empleados que eviten saludarse a mano y que matengan la distancia física.

Guia de Distanciamiento Físico

Elimine el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías.

Designe ubicaciones de entrega para recibir entregas. Mantenga la distancia física con los conductores de entrega.

Los clientes deben entrar a través de puertas que estén abiertas o automatizadas.

El desinfectante de manos debe estar disponible para los clientes que deberán tocar las chapas de las puertas.

Tenga manera que los clientes forme linea a fuera para que no se junte en un lugar



Guia de Distanciamiento Físico

Los empleados no deben abrir las puertas de los coches o taxis para los clientes

Los alimentos para llevar deben estar disponibles utilizando protocolos de recogida y entrega sin contacto.

Evite tocar los bolígrafos y papeles de los demás. Si es posible, instale materiales de ayuda para la transferencia, como estanterías y tableros de anuncios, para reducir las entregas de persona a persona

Consideraciones para Restaurantes

Muestre las reglas claramente visibles para los clientes y el personal del restaurante en la(s) entrada(s) del restaurante que deben ser una condición de entrada.

Las reglas podrían incluir instrucciones para usar el desinfectante de manos, mantener la distancia física de otros clientes, evitar tocar innecesariamente las superficies de los restaurantes, información de contacto para el departamento de salud local y cambios en los servicios de restaurantes.

Las reglas deben estar disponibles digitalmente e incluirse en/con menús.

Consideraciones para restaurantes

Revise los clientes y visitantes para síntomas cuando lleguen

Pida a los clientes que usen mascarillas cuando no coman o beban

Recuerde a los clientes las cubiertas faciales adecuadas y el distanciamiento físico

Puede vender bebidas alcohólicas "to-go", bebidas preparadas y cócteles premezclados siempre que se vendan y entreguen a los clientes junto con la venta y entrega de una comida /comidas.





Alejandro Chavez

SUBA Executive Director

subadirector@gmail.com

831-796-0896

¡Gracias!

negozee



Tony Martinez

tony@negozee.com

408-645-0721

Clases este Verano

Cómo actualizar su página de Google y de Facebook

Como buscar clientes por Instagram

Cómo abrir una lonchera en el condado de Monterey

Tortas al 100 - Cómo Empecé y Crezi mi Negocio

¿Qué hacer si llega el Departamento de Salud?



negozee

