

PREPARACIÓN OPERATIVA:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA DE SERVICIOS DE COMIDAS

Guía para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones en sus restaurantes.



Un entorno limpio comienza con su equipo

- Identifique los procedimientos mejorados de desinfección de los puntos de alto contacto y cree procesos y expectativas por función. Consulte los [Procedimientos para la reapertura de servicios de comidas](#).
- Realice capacitaciones para empleados nuevos y empleados con experiencia. Cree un proceso de auditoría para garantizar el cumplimiento adecuado.
- Capacite al personal en distintas tareas, cuando corresponda, para usar la mano de obra de manera más eficiente y contar con una limpieza justo a tiempo.
- Desarrolle cronogramas para limpieza periódica y de rutina de sus espacios más concurridos.



Mantenga la seguridad y la confianza del cliente en los comedores, salas de espera y bares

- Supervise la capacidad y mueva los muebles para crear el distanciamiento social adecuado.
- Cuando sea necesario, proporcione un sistema de fila de espera que esté marcado según el distanciamiento físico recomendado.
- Cuando no esté disponible el lavado de manos con agua tibia, proporcione desinfectante para manos a los clientes y al personal.
- Coloque carteles como guía de los estándares de limpieza y comportamientos para los clientes.
- Desarrolle políticas de capacidad que ayuden a garantizar la seguridad de su personal y sus clientes.



Manos seguras siempre que las necesite

- Proporcione pautas y destaque la importancia de aumentar la frecuencia del lavado de manos.
- Cuando no haya jabón para manos y agua tibia, proporcione desinfectante para manos a base de alcohol.
- Prepare afiches de pared y recordatorios de lavado de manos en las salas de descanso y los baños del personal. Ir al [Portal de clientes de Ecolab](#).
- Aliente a los clientes a seguir prácticas seguras de higiene de manos.



Guía para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones en sus restaurantes.



Mantenga sus recursos más valiosos seguros: su personal

- Fomente el distanciamiento social en todas las funciones en el restaurante.
- Si no es posible el distanciamiento social, considere agregar equipos de protección personal para los asociados de acuerdo con las recomendaciones de Salud Pública.
- Cree una guía de seguridad para el personal sobre cuándo y cómo limpiar el área de clientes, el área de servicio y las áreas de descanso de los empleados.
- Comunique la política de licencia por enfermedad al personal. Aliente al personal a quedarse en casa si se sienten mal.
- Fomente el distanciamiento social en todas las funciones en el restaurante.



Proteja sus restaurantes y prepárelos para alcanzar el éxito

- Proporcione listas de verificación de reapertura para garantizar que los espacios cerrados estén listos para volver a ponerse en marcha. Consulte los [Procedimientos para la reapertura de servicios de comidas](#).
- Si es necesario, asesore al personal para que coordine consultas con los proveedores de equipos y sustancias químicas para garantizar que funcionen correctamente.
- Proporcione al personal ejecutivo los procedimientos detallados para todos los aspectos de su restaurante. Consulte los [Procedimientos para la reapertura de servicios de comidas](#).
- Equipe al personal con los productos correctos para usar en todas las áreas del restaurante.



Cree un plan de comunicación para infundir confianza en sus clientes

- Proporcione detalles sobre nuevos estándares de limpieza y prácticas de seguridad a clientes leales y a través de memorandos en el sitio web del restaurante y los canales de redes sociales.
- Disponga de recursos en el vestíbulo y en los menús donde se expliquen los cambios y protocolos.
- Cree procedimientos de limpieza de espacios públicos y menús con mayor frecuencia durante las horas de acceso al público.
- Brinde transparencia en el protocolo de solución si un cliente o miembro del personal recibiera un diagnóstico de COVID-19.



Siempre siga las pautas locales cuando vuelva a abrir sus instalaciones, incluida la orientación sobre distanciamiento social y otras medidas para reducir la propagación de la COVID-19