

Protocolo Covid 19

Nuestro compromiso siempre ha sido proporcionar un servicio distinguido, a través de atención personalizada, memorable y de excelencia para nuestros clientes, incluidos altos estándares de higiene y seguridad. Con la situación actual como resultado de COVID-19, hemos reforzado nuestros procesos de limpieza y desinfección, para asegurar la protección de nuestros clientes y empleados.

Estas son parte de nuestras acciones:

A los clientes se les toma la temperatura a su ingreso al restaurante, una temperatura igual o mayor a 37.5 grados se le pedirá al cliente que se retire y que sea valorado.

Los miembros del personal son monitoreados cuidadosa y proactivamente a través de controles de temperatura para detectar síntomas relacionados con covid 19 y cualquier empleado bajo la más mínima sospecha será enviado a la prueba de inmediato.

Hay estaciones de desinfección con alcohol y spray desinfectante en las áreas del personal.

- Personal de cocina y limpieza usan mascarilla y guantes.
- Personal de salón usan caretas para mayor protección.
- Cada mesa es atendida por un solo salonero quien se encargará de toda la atención para minimizar contacto.
- Mesas y sillas son desinfectadas entre cada cliente.
- Cubiertos se conservan en un horno especial caliente para mantenerlos sanitizados.
- Todo el personal realiza constante lavado de manos.
- Uso constante de alcohol en gel para todo colaborador y cliente.
- Limpieza y desinfección constante de áreas comunes.
- Mesas con distanciamiento recomendado.
- Los productos son sanitizados antes de entrar en área de bodega o cocina.
- Aceptamos pago únicamente con tarjeta.

Estas medidas se revisan y actualizan periódicamente. Siempre es un placer servirle. ¡Gracias por elegirnos!