

MESURES DE SEGURETAT



@bahariclubcalella



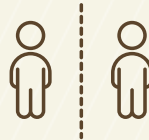
Creació del Comitè de Gestió del Pla de Contenció, el qual defineix les estratègies i la presa de decisions per a la minimització de riscos higiènicosanitaris pel Covid-19.



Contractació dels serveis de la consultoria/laboratori Biotecnal per desenvolupar, verificar i certificar la correcta aplicació dels protocols de prevenció i actuació front a l'exposició del Coronavirus del Ministeri de Sanitat i de l'Institut para la Calidad Turística Española – ICTE.



Formació del personal i obtenció del distintiu/certificació "Local Segur" d'Hosteleria d'Espanya, el qual acredita que la empresa està adaptada a la legislació que permet la seva obertura durant la crisi del Covid-19.



Reducció de l'aforament del restaurant per tal de mantenir la distància de seguretat que marca la llei.



Neteja i desinfecció a fons prèvia a l'obertura inicial utilitzant productes viroides autoritzats pel Ministeri de Sanitat.



Solució desinfectant a les diverses entrades del restaurant per tal de desinfectar-se les mans.



Creació de cartells en els que s'enumeren les mesures preventives i les higièniques implantades.



Foment del pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement contactless.



@bahariclubcalella

www.bahariclub.com

+34 606608333



Utilització de jocs de taula d'un sol us i neteja de taules i cadires després de cada us.



Digitalització de les cartes per tal d'evitar el risc de contagi.



Eliminació dels productes d'autoservei i prioritització de les monodosis.



Eliminació de qualsevol element decoratiu a la taula.



Garantia de compliment del que s'estableix en el sistema APCC actualitzat al context COVID19



Augment de les mesures de neteja dels lavabos i de la freqüència diària.



Intensificació de la revisió del sistema d'aire condicionat, especialment de la neteja dels filtres.



www.bahariclub.com
info@bahariclub.com
+34 606608333

LA CARTA



@bahariclubcaella

www.bahariclub.com

+34 606608333