

# APERTURA TERRAZAS FASE 1



Limpieza y desinfección del equipamiento de terraza entre un cliente y otro (sillas, mesas...)

Priorizar manteles de 1 solo uso

Poner a disposición del público geles hidroalcohólicos

La vajilla se almacenará en lugar cerrado o fuera del paso de clientes

Se eliminarán productos de autoservicio (servilleteros, palilleros)

Evitar el uso de cartas comunes, optando por "cantarla", tecnología, pizarras, carteles, cartas desechables.

Si no se puede, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento que se desinfecte tras cada uso.

La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, deben limpiarse después de cada uso.

## COBRO

### Medidas higiénico-sanitarias

Fomentar el pago con móvil o con tarjeta.

Desinfectar el datáfono y TPV tras su uso, así como el bolígrafo.

Si el pago por medios electrónicos no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar).

Se deberán desinfectar las manos después del manejo de dinero y antes de empezar la siguiente transacción.



## SERVICIO EN TERRAZA

Disposición de las mesas y entre respaldo de silla a silla superior a 2 metros.

Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado) cuando las autoridades competentes lo permitan puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.



## COBRO

### Medidas de distanciamiento social.

Se valorará la instalación de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección, de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno.

## ASEOS

Establecer flujo controlado de clientes evitando cruces

Ocupación máxima 1 persona a menos que necesite asistencia. limpieza mínima 6 veces al día.

Los aseos (clientes y del personal) deben contar jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

Las papeleras deben ser de apertura de accionamiento no manual, con bolsa interior.

La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...).

Se extremarán las medidas de limpieza elevando la frecuencia de estas, durante la apertura al público del establecimiento.