

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.

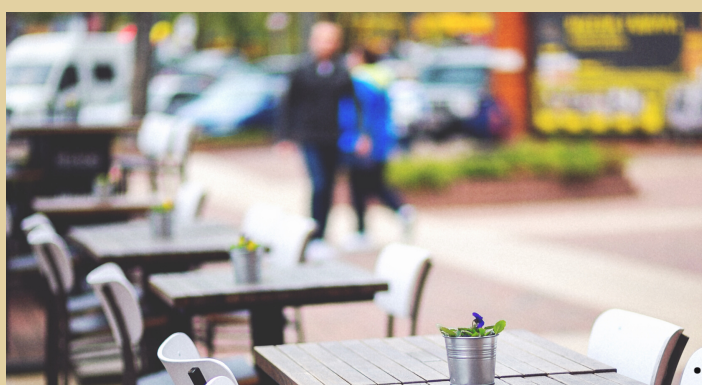
Los aseos (clientes y del personal) deben contar jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

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.

TERRAZAKO IREKITZEA, 1 FASEA



Bezero batetik bestera, terrazako ekipamendua garbitu eta desinfektatu.

Lehenetsi erabilera bakarreko mahai-zapiak.

Jarri jendearen eskuera gel hidro-alkoholikoak.

Baxera bezeroen irismenetik at edo toki itxian biltegitratuko da.

Autozerbitzuko produktuak kenduko dira (ezpainzapitakoak, ozpin-ontziak).

Ez erabili denentzako karta berdinak, inor/ezer kutsatu ez dadin; horren ordez, hobe da karta ahotsez esatea, teknologia erabiltzea, arbelak, kartelak.

Konponbide horietako bat ere ezinezkoa bada, eskaintza Gastronomikoa erabilera bakoitzaren ondoren desinfektatzen den agiri batean eman behar da.

Mahaien gainazalak (estaltzen ez badira) eta, izango balitu, beso-euskarrienak erabilera bakoitzean garbitu behar dira.

KOBRANTZA

Neurri higieniko-sanitarioak

Mugikorrez edo txartelaz ordaintzea sustatuko da.

Datafona eta saltokiko terminala desinfektatu behar dira erabili ondoren, baita bolaluma ere (boligrafoa) eragiketan sinatu behar baldin bada.

Bitarteko elektronikoaren bitartez ordaindu ezin bada, gomendatzen da esku-dirutan egindako kobrantzak langile bakar batek egitea, euskarriren bat erabiliz (erretilua, ontzia edo antzekoa), inor/ezer kutsatu ez dadin.

Dirua erabili ondoren eta hurrengo transakzioa hasi aurretik, eskuak desinfektatu behar dira.

TERRAZAKO ZERBITZUA

Mahaiak jarri behar dira mahai bateko eta besteko aulkien bizkarraldean arteko distantzia gutxienez 2 metrokoa izateko moduan.

Terrazen ingurua markatzea (kordoiak, zintak) edo agintari eskudunek baimentzen duten beste edozein elementu lagungarria izan daiteke ere helburu hau betetzeko



KOBRANTZA

Urruntze sozialeko neurriak

Balioetsiko da plastikozko edo antzeko itxiturak jartzea, zurrinak edo erdi-zurrinak, erraz garbitu eta desinfekta daitezkeenak, instalatutakoan lan-ingurunea babestuta geratzeko moduan, eta txanda bakoitzean haiek garbitu behar dira.

KOMUNAK

Komunak banaka erabiliko dira gehienez, salbu eta pertsonak laguntza behar badu. Komunak egunean 6 aldiz garbituko dira gutxienez.

Komunetako sartu-irtenetarako joan-etorri kontrolatu bat ezarriko da.

Bezeroek edo/eta langileek erabiltzen dituzten komunek xaboi desinfektatzaileko banagailuak, lehertzeko papera edo/eta gel desinfektatzailea izan behar dituzte gutxienez.

Zaborrontziek eskuz ez irekitzeko eragingailua eta, barruan, poltsa izan behar dute.

Erakundeak kontsumigarriak berrezarriko dituela bermatu behar du (xaboi desinfektatzailea, paperezko toallak, etab.).