

SOFA
ENTERTAINMENT
GROUP

www.bysofa.com

VS

**VISITA
SEGURA**

El proceso de desinfección y limpieza que se describe en los siguientes puntos solamente se puede llevar a cabo con los productos de limpieza autorizados por la empresa, los cuales están certificados y autorizados por el Center for Disease Control & Prevention CDC (EUA) y la World Health Organization, y a su vez basados en los lineamientos establecidos por el municipio de San Pedro, N.L. Todo gel antibacterial deberá tener un mínimo de 70% alcohol.



VS

**VISITA
SEGURA**

Tenemos el compromiso de limpieza y seguridad para nuestros clientes y empleados.

Continuamos este compromiso durante la contingencia sanitaria con las siguientes pautas de salud y seguridad que representan las mejores prácticas para la industria restaurantera durante la fase de reapertura de la economía.

Es anticipado que estas pautas y protocolos evolucionarán basado en las recomendaciones de salud pública y autoridades competentes y debe hacerse de conformidad con cualquier ley federal, estatal y local.

VS

VISITA SEGURA



RECEPCIÓN DE CLIENTES Y LOBBY

DISTANCIA DE 2M. EN TODO MOMENTO.

Se recibirá al cliente teniendo en todo momento como prioridad el **no tener contacto** con ellos y marcando la distancia de 2m. en cada momento que sea posible.

Se señalará con calcomanía de piso el **distanciamiento entre el mueble de Hostess y 2m. con clientes**, así sucesivamente entre 2m. hasta tener 3 espacios de distanciamiento.

ESTACIONES DE LIMPIEZA.

Contaremos con estaciones de gel antibacterial de **cero contacto** y guantes de látex desechables para los clientes. Ubicados en las áreas de recepción de clientes.

REGISTRO DE CLIENTES.

Se llevara un registro de todos los nombres de la reservación con el fin de permitir un rastreo a las autoridades en caso de contagio confirmado.

DESINFECCIÓN DE MANOS DE EMPLEADOS.

Todo empleado de recepción se tiene que **desinfectar obligatoriamente las manos antes de empezar el turno de trabajo**, a las 12 pm, a las 5 pm. y a las 9 pm.

Y, a su vez, posterior a cualquier manipulación de material de trabajo.

MENÚ QR CODE.

Se elimina la iniciativa de entregar menús al momento de sentar a los clientes. Se les explicará que **contamos con menús digitales**, los cuales pueden ver en su teléfono al momento de ser escaneados (QR Code) o si alguien prefiere contamos con menús desechables impresos de bajo impacto ecológico.

LIMPIEZA CONTINUA.

Se contará con personal que abra la puerta de acceso y este encargado de la limpieza continua de manillas.

SERVICIO DE VALET PARKING.

Se suspende este servicio hasta nuevo aviso.

HOSTESS CON GANTES DESECHABLES.

Hostess en todo momento usarán guantes. Se desechan guantes usados al termino de turno.

GEL ANTIBACTERIAL EN TODO MOMENTO.

Tenemos gel antibacterial en todo momento para clientes, proveedores y cualquier visitante externo del negocio.

SEÑALAMIENTOS PREVENTIVOS.

Tendremos en las áreas de recepción letreros comunicando a clientes la importancia de **mantener 2m. de distancia y lavado frecuente y correcto de manos.**



VS

VISITA SEGURA



RESTAURANTE Y BAR

MENÚ QR CODE.

Se eliminan los menús físicos tradicionales. **Los menús serán por medio de QR Code** para que los huéspedes lo puedan escanear y ver en sus teléfonos personales. En caso de que no cuenten con el teléfono, o no quieran usar este medio, tener disponibles menús desechables impresos en papel reciclable de bajo impacto ecológico.

DISTANCIAMIENTO DE MESAS 2M.

Se garantiza el distanciamiento entre mesas de restaurante siendo de 2m.

EQUIPO DE COCINA.

Todo equipo de cocina se tiene que limpiar a fondo desinfectándolo al final del día.

LIMPIEZA PROFUNDA DE ESTACIONES DE SERVICIO.

Limpieza profunda en estaciones de servicio. No se permite guardar en la noche y utilizar al día posterior loza, cristalería, cubiertos y otros artículos de esta área sin previamente ser lavados antes de empezar el servicio.

USO DE DESECHABLES.

Vasos, platos y cubiertos desechables para clientes que opten por esta opción serán de bajo impacto a la ecología.

Loza, cristalería y cubiertos no se montan. Se ofrecerá atomizador para que huéspedes tenga la opción de volver a desinfectarlos.

Se contará con recipientes desechables para sal (de grano chico), pimienta y salsas para clientes que opten por esta opción.

PUNTO DE VENTA.

El punto de venta del restaurante se limpiará sin excepción al terminar de capturar cada mesero. Se contará con toallas sanitarias a un lado de la estación de trabajo.

LIMPIEZA DE SILLAS Y MESAS.

Sillas y mesas se limpiarán después de cada uso por parte de comensales.

POLÍTICA CERO CONTACTO.

Todo servicio en mesa se hará con la **política de cero contacto**. No se entregarán los artículos en mano, se depositan sobre la base de la mesa o área de servicio donde este el comensal.

GEL ANTIBACTERIAL EN TODO MOMENTO.

Tener gel antibacterial en todo momento y ofrecer a huéspedes, proveedores y cualquier visitante externo del restaurante.

EMPLEADOS DE COCINA Y BAR.

Todo empleado dentro de cocina y bar deberá utilizar de manera obligatoria tapabocas desechable (el cual se elimina al terminar el turno) y careta de acrílico.

DISTANCIAMIENTO DE MESEROS 2M.

Todo empleado deberá conservar 2m. de los comensales teniendo conocimiento que en los momentos de servicio se puede romper este distanciamiento.

En cuanto termina este momento de servicio se debe de recuperar el distanciamiento permitido.

BITÁCORA WC.

Publicar en baños bitácora (con formato y logotipo del negocio) visible a comensales con las temperaturas corporales al inicio de su turno de trabajo de cada empleado del área de restaurante y bar. Esta tiene que ir firmada por medio del supervisor de área.

ASIENTOS DEL ÁREA DE BAR.

Asientos del bar o barra, se permite el uso de todos solamente en grupo, de lo contrario se eliminan espacios para generar la distancia de 2m.

RIB EYE EN MESA.

Rib Eye cortado en mesa. Se tiene que previamente desinfectar manos a la vista del comensal. Utilizar guantes, y desecharlos posterior al momento del corte del Rib Eye.

SERVICIO DE MESERO EN LA MESA.

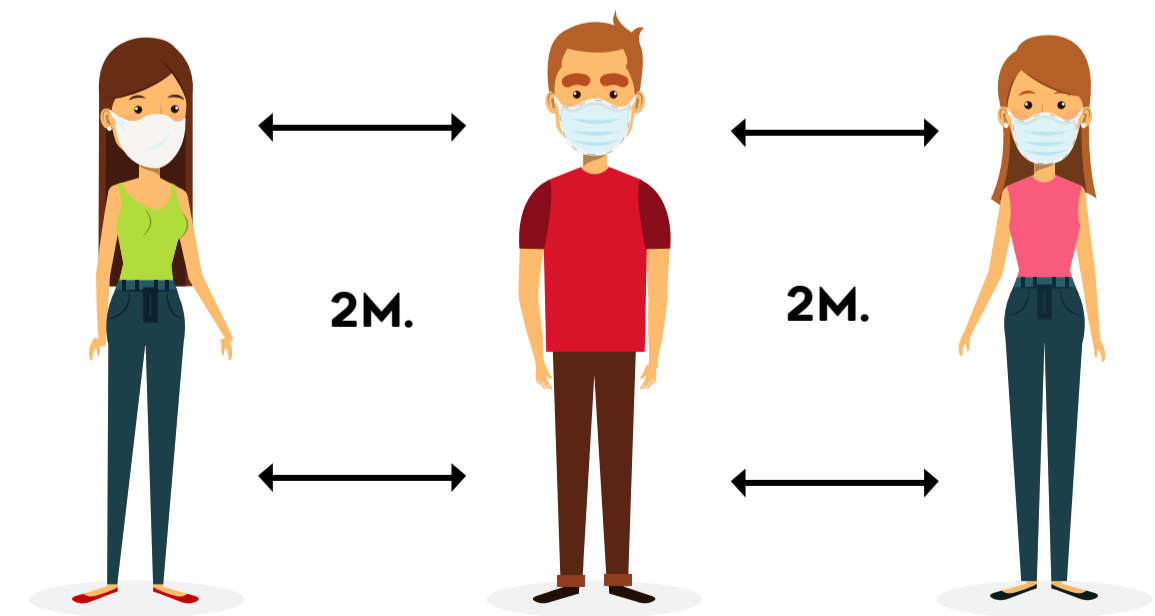
No se toma iniciativa y se dará como opción el servicio de verter bebidas al comensal.

MONTAJE DE MESAS.

La mesa no se montará. Será montada en cuanto al comensal sea recibido por hostess.

En el caso de mesas con manteles, se montarán solamente 1 vez por turno.

Posteriormente la mesa se da servicio sin el uso de mantel.



VS

VISITA SEGURA



GERENCIA Y CAPITANES

MÉTODO DE PAGO.

Se irán integrando opciones con métodos de pago **de cero contacto**. Mientras tanto es obligación que capitanes o meseros, al momento de cobrar con terminal, previamente de manera visible para el cliente se desinfecten las manos con gel anti bacterial.

Una vez que se le regrese la tarjeta a el cliente, en caso de ser necesario, use su firma digital en el teclado, visiblemente se tiene que desinfectar la terminal.

Lo mismo aplica para la entrega de plumas para firmar *vouchers*.

OFRECER DESINFECTANTE.

Los capitanes contarán con atomizador para que el cliente pueda a su decisión desinfectar cualquier artículo o punto de contacto de la mesa. Es importante al momento de presentarse en la mesa ofrecer esta opción.

TOMA DE TEMPERATURA AL MESERO.

Capitán tomará la temperatura de mesero antes de empezar a atender los comensales.

Se muestra de manera clara la lectura a los comensales.

SUBGERENCIA.

La subgerencia del negocio tendrá a su vez puesto y responsabilidad como gerente de higiene.

Este empleado se capacitará con el manual de entrenamiento de COVID 19 asignado por la CDC.

Será responsable de dar seguimiento a los lineamientos establecidos por el negocio para que se cumplan en todo momento.

PROVEEDORES.

Se asigna única área de recepción de proveedores.

No se permite el acceso al restaurante a ningún proveedor.

Todo producto se recibe embolsado con doble bolsa para eliminar la bolsa exterior antes de entrar al restaurante.

Todo producto será desinfectado antes de ser almacenado.

Materiales de empaque tales como cartón y plástico serán desechados antes de introducir los productos al restaurante.



VS

VISITA SEGURA



SALÓN Y ÁREAS COMUNES

LIMPIEZA EN PUNTOS DE CONTACTO.

Se tendrá énfasis de limpieza los puntos de contacto frecuentes. Tales como manijas de puertas, control del AC, puerta de acceso y baño, estaciones de servicio, asientos de baño, llave de lavabos, mesas, sillas, manijas de lonas, calentadores, contactos de abanicos, entre otros.

Se contará de manera semanal con el servicio profesional de sanitización del restaurante completo.

Se utilizarán servilletas de papel para la limpieza de superficies evitando el uso de pañuelos.

Se ventilará de manera natural cuando sea factible el área interior del restaurante.

NO A IMPRESOS EXTERNOS.

Se eliminan revistas, periódicos y cualquier tipo de folleto.

BASUREROS.

Todos los basureros se cambian a ser herméticos con apertura de cero contacto.

COCINA.

Se delimitarán las áreas de trabajo. Se le dará prioridad al manejo de alimentos con utensilios evitando usar las manos.

LIMPIEZA DE WC.

Los baños se desinfectarán al empezar el turno, a las 10 am, 1 pm, 4 pm, 8 pm y 12 am.

ARCO DE LIMPIEZA.

Se incorporará eventualmente el arco de desinfección en la puerta principal hacia el área interior del negocio.

LIMPIEZA DEL DECK.

El Deck se tiene que limpiar con los productos desinfectantes al empezar el turno, 12 pm y 7 pm.

LIMPIEZA DE AC.

Cambio de filtros de AC con mayor frecuencia.

SEÑALAMIENTOS PREVENTIVOS.

Letreros comunicando a comensales la importancia de mantener 2m. de distancia y lavado frecuente y correcto de manos.



VS

VISITA SEGURA



EMPLEADOS

EMPLEADOS CON SÍNTOMAS.

Es obligación de todos los empleados que presenten los síntomas comunes del virus COVID, que reporten a su supervisor la situación previamente a presentarse a trabajar.

Es responsabilidad de todo empleado que labora en la empresa el reportar de manera inmediata si alguno de sus compañeros y/o familiar cercano de trabajo presenta síntomas del virus COVID.

Todo empleado que presente síntomas deberá permanecer aislado el tiempo que exigen las autoridades hasta que tenga 72 horas sin presentar síntomas.

BITÁCORA DE TEMPERATURAS.

Se seguirá llevando una bitácora de temperatura de todo empleado al momento de ingresar a su turno de trabajo en el negocio.

POLÍTICA DE EMPLEADOS.

Política de empleados de lavar manos frecuentemente y de la manera correcta.

DISTANCIAMIENTO DE EMPLEADOS.

Distanciamiento de 2m. entre empleados de todas las áreas.

Serán suspendidos los empleados que realicen grupos de charlas, que no respeten el distanciamiento de 2m. o que haya contacto entre ellos sin necesidad.

JUNTAS DE PERSONAL.

Juntas de empleados se realizarán en áreas abiertas con el distanciamiento adecuado de 2m.

Se suspende todo tipo de junta en espacios cerrados.

REGISTRO DE EMPLEADOS.

Se llevará un registro de empleados por 4 semanas con el fin de poder permitir un rastreo de contagio en caso de ser necesario.



NAMASTE



SALUDO DE LEJOS



CODO

PERSONAL CON QR CODE.

Meseros, capitanes y estación de Hostess contarán con un QR Code enmascarado el cual será para que los clientes puedan escanearlo con sus teléfonos y de esta manera **consultar el menú de manera digital.**

SEÑALAMIENTO INTERNO.

Letreros en áreas internas de operación recordando a empleados utilizar mascararas, la frecuencia de lavado de manos y su compromiso con la responsabilidad de limpieza en todo momento.

LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS.

Cualquier herramienta de mantenimiento o equipo de trabajo compartido tiene que ser desinfectado posterior a su uso.

CAPACITACIÓN DE PERSONAL.

Capacitar al personal para que sepan que independientemente de su puesto de trabajo, la limpieza y desinfección se vuelve responsabilidad de todos los puestos.

Los empleados estarán capacitados para llevar correctamente la prevención y detección de personas con posible virus COVID.

NO SALUDO DE MANO.

Queda suspendido el saludar de mano. Pero al ser importante en nuestra política de hospitalidad el saludar, sonreír y hacer contacto visual, implementaremos la nueva forma de saludo con contacto visual y abrazando nuestros propios hombros.

UNIFORMES DE EMPLEADOS.

Los uniformes tienen que ser lavados de manera diaria con temperatura superior a 60 °C.

Todo empleado tiene que limpiar la suela de su calzado en los tapetes sanitarios.

USO DE GEL ANTIBACTERIAL, CUBREBOCAS Y GUANTES.

Al momento de que se sienten los clientes se les ofrecerá gel anti bacterial.

Todo el personal contará cubre bocas con diseño y logotipo autorizado.

Todo empleado tendrá que utilizar guantes desechables.

ÁREAS DE EMPLEADOS.

Se hará distribución de horarios de alimentos a personal para evitar que haya aglomeración de personal.

Comedor de empleados y área de empleados con limpieza frecuente siempre respetando 2 m de distancia.

Queda prohibido cualquier uso de joyería tales como: anillos, pulseras, relojes y otros.

El cabello largo será cubierto con gorro.

