

insaciable

restaurante

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE COVID-19

AFORO:

- Aforo del 50% en nuestra terraza con distancia mínima de dos metros entre las mesas.
- Máximo 10 personas por mesa.

LIMPIEZA:

- Limpieza y desinfección de mesas y sillas entre un cliente y otro.
- Limpieza y desinfección constante de aseos, cocina y zonas comunes.
- Lavado y desinfección de la vajilla con temperatura superior a 80°.
- Lavado y desinfección de la mantelería con temperatura superior a 60°.

HIGIENE:

- Dispensadores de gel hidroalcohólico a disposición del público con activación automática.
- Cartas virtuales.
- Utilización de monodosis de artículos comunes como aceite, vinagre, sal...
- Pago prioritario con tarjeta. Limpieza y desinfección de los datáfonos tras cada uso.
- Equipos de protección individual de todos los trabajadores y revisión diaria de salud.