COCINA
HERMANOS TORRES
RESTAURANT

TU TRANQUILIDAD, NUESTRA MEJOR ELABORACIÓN

Actualmente se ha puesto en marcha un plan de contingencia
con unas **80 medidas extraordinarias** para minimizar
el riesgo de transmisión del Coronavirus,
de estas medidas podemos resumir como las top 10:

1.
Refuerzo planes de limpieza: aumentando frecuencias de limpieza y utilizando productos viricidas homologados por Sanidad.

2.
Formación e información a todo el personal de sala y cocina, tanto en el plan de contingencia como en las normas de higiene que ya se aplicaban.

3.
Disposición de EPIS (Equipos de protección individual) necesarios a cada trabajador, según su lugar de trabajo.

4.
Refuerzo del asesoramiento higiénico-sanitario con una consultora externa SAIA.

5.
Se ha implantado un protocolo específico de higiene para los proveedores y visitas externas.

6.
Se dispone de geles hidroalcohólicos para trabajadores y clientes, además los trabajadores tienen un protocolo especifíco de cuando y como deben desinfectarse las manos.

7.
Se hacen test de salud a diario a los trabajadores.

8.
Revisado, limpiado y desinfectado el sistema de aire acondicionado interno.

9.
Protocolo para mantener la distancia de seguridad con y entre los clientes tanto a nivel de mobiliario como de servicio.

10.
Desinfección diaria de todo el textil.