

LA TAVERNA DEL MAR

RESTAURANT · MARISQUERIA

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE CONTAGIO DEL COVID-19

EN LA TAVERNA DEL MAR

- Cumplimiento de la normativa establecida por las autoridades sanitarias.
- La Taverna del Mar realizará a todos y a cada uno de sus trabajadores el Test PCR y el Test de Serología para la detección del virus Covid-19 previamente a su incorporación.
- Desinfección certificada de todas las áreas del restaurante con productos homologables.
- Limpieza de aseos públicos cada dos horas.
- Restricción de aforo y distanciamiento de 2 m entre mesas del restaurante
- Uso de mascarillas y guantes por parte de todos los trabajadores.
- Alfombras desinfectantes en las entradas al establecimiento.
- Asignación de mesa al cliente en todo momento por el responsable de sala.
- Desinfección de mesas y sillas de la terraza antes y después de cada uso
- Mantelería de un solo uso en el interior del restaurante.
- Gel hidro-alcohólico en todas las mesas y en las zonas públicas e internas.
- Cartas electrónicas a través de la web www.latavernadelmar.cat y a través de código QR. Se dispondrá también de cartas de un solo uso.
- Estricto control de manipulación de alimentos según las medidas APPCC.
- Sólo se permite el uso del aseo público a una persona a la vez.
- Señalización según normativa por todo el restaurante.
- Las entregas del servicio de takeaway se harán siempre en el vestíbulo de la entrada principal del restaurante en donde se marcarán en el suelo los espacios de espera del cliente.