

## PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y MEDIDAS HIGIÉNICAS FRENTE AL COVID-19

### En el espacio:

- Se dotará a todo nuestro equipo de EPIs necesarios y obligatorios.
- 2 horas antes del servicio se desinfectan la cocina y zonas donde se va a trabajar.
- Limpieza y desinfección constante de las zonas de trabajo.
- Se establecerá, señalará e informará al equipo de cual es la zona para el uso de gel y reposición de mascarillas y guantes.
- El espacio contará con puntos de desinfección con geles hidroalcohólicos para el uso de los asistentes
- Se mantendrá siempre que sea posible una distancia mínima de 2 metros entre nuestros trabajadores.
- Se seguirán las recomendaciones de las autoridades sobre el límite de comensales por mesa.
- Se adaptará la gastronomía a formatos individuales para el cóctel