

GUIA DE MEDIDAS EXTRAORDINARIAS RESTAURANTE MAITAKE

Tras la declaración del Estado de Alarma y siguiendo las recomendaciones sanitarias, hemos activado las siguientes medidas extraordinarias con el fin de garantizar la seguridad de nuestros empleados, repartidores y clientes:

A la hora de hacer el pedido:



- Reducción de **horarios de atención** para optimizar recursos.



- **Simplificación de la carta:** adaptándola a la nueva situación de entrega a domicilio, centrándola en aquellos artículos que, siendo los más demandados, puedan además ser entregados en óptimas condiciones.



- Facilitar el **pago con tarjeta** a través de la misma plataforma en la que se realiza el pedido, tratando de evitar el pago en metálico. Si se desea entregar propina, deberá hacerse igualmente para evitar el contacto directo entre el cliente y el repartidor.

En el restaurante:



- **Recepción de mercancía:** se ha establecido una zona específica para el desembalaje de los productos recibidos que se introducirán en el almacén sin el embalaje exterior de procedencia, sustituyéndolo en la medida de lo posible. Se ha habilitado además un contenedor con tapa para eliminar esos embalajes exteriores.



- Nuestros **empleados** llevan en todo momento mascarillas y guantes de protección. Además se desinfectarán frecuentemente las manos a la hora de desarrollar cada una de sus tareas de elaboración de los alimentos y preparación de los pedidos.



- El **pedido** se dejará bien cerrado **en un área habilitada** para los repartidores, manteniendo así la distancia de seguridad con los empleados del local. Habrá un responsable coordinando las entregas de los mismos a los mensajeros para minimizar su tiempo de espera.



- Los **mensajeros** guardarán la distancia de 1-2 metros entre ellos a la hora de la recogida (estas **distancias estarán marcadas con cinta en el suelo**). Es importante evitar aglomeraciones.





- Las **tablets** de las diferentes plataformas de comida a domicilio **se desinfectarán con la mayor frecuencia posible.**
- En el local se adoptarán **medidas extremas de higiene y limpieza** tanto de las zonas de trabajo, como de la zona habilitada para la entrega de pedidos a los repartidores. Se facilitará gel hidro-alcohólico desinfectante para todo el personal que lo necesite (empleados y/o repartidores).

Si el restaurante comienza a recibir un volumen de pedidos que pueda dificultar la garantía de las medidas exigidas de seguridad, se parará la entrada de pedidos hasta que sea posible su control de manera eficiente.

Repartos:



- Se valorará la capacidad de población que se puede abarcar desde cada local, para que la entrega de los pedidos se realice en las mejores condiciones.
- Los vehículos de reparto desinfectarán periódicamente, con especial atención a los cofres.

Entregas:



- Se realizarán **sin contacto directo** entre el repartidor y el cliente, dejando el pedido en la puerta y avisando de la entrega de modo que, cuando el cliente proceda a su recogida, el repartidor se encuentre a la distancia de seguridad requerida.