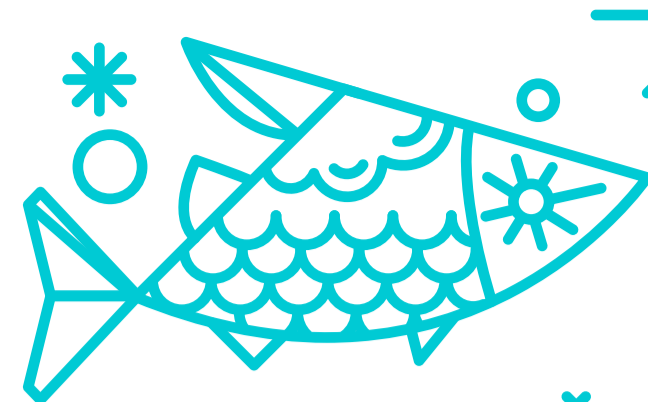
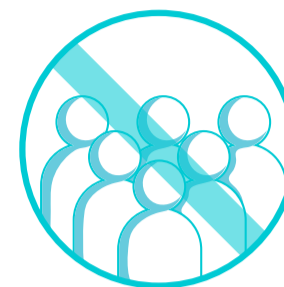


mojama beach



RECUERDA RECUERDA RECUERDA RECUERDA RECUERDA RECUERDA

NORMATIVA



NORMATIVA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Instalaciones

De Lunes a Domingo de todo el local de una vez al día.

Cocina.

De Lunes a Domingo 2 veces al día.

Baños.

De Lunes a Domingo del baño 6 veces al día.

Mobiliario.

De Lunes a Domingo después de haber sido utilizado por los clientes.

Menaje y utensilios

De Lunes a Domingo con lavavajillas a temperatura entre 65° y 90°.

Desinfectantes virucidas.

De Lunes a Domingo con lavavajillas, limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas homologados.

Las cosas del verano van despacio. Por favor, pedimos paciencia y sensatez. Pedimos también que mientras cumplamos con esta normativa de distanciamiento social para prevenir el Covid-19, haya risas y buen rollo.

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Horarios

Hemos establecido un horario para la recepción y supervisión de los pedidos.

Proveedores locales.

Damos preferencia a nuestros proveedores locales.

Registro sanitario.

Todos nuestros proveedores tienen sus registros sanitarios al día.

Desinfección de productos.

Como medida de precaución llevamos a cabo la limpieza y desinfección de cada uno de los productos una vez recepcionados.

ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

Formación.

El personal conoce el plan de contingencia diseñado y de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo por Covid-19.

Instalaciones.

Hemos adaptado un plan de organización, limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos por Covid-19.

Señalización.

Hemos definido y señalizado el flujo del pasado, tanto para clientes como para el personal.

Uso de mascarillas y viseras.

Según la zona y el trabajo nuestro equipo usará de forma obligatoria estos sistemas de protección para prevenir los riesgos laborales.

Distancia de seguridad.

Garantizamos la distancia de seguridad de 2 metros y aplicamos procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio.

Limpieza de manos exhaustiva

Hemos extremado las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas durante el servicio. El personal de servicio recomendará a los clientes desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y salida del restaurante.

ORGANIZACIÓN DE CLIENTES

Reservas

Damos prioridad a las reservas, por lo que las organizaciones en horarios escalonados, evitando así que los clientes se agolpen.

Utensilios y menaje de un solo uso.

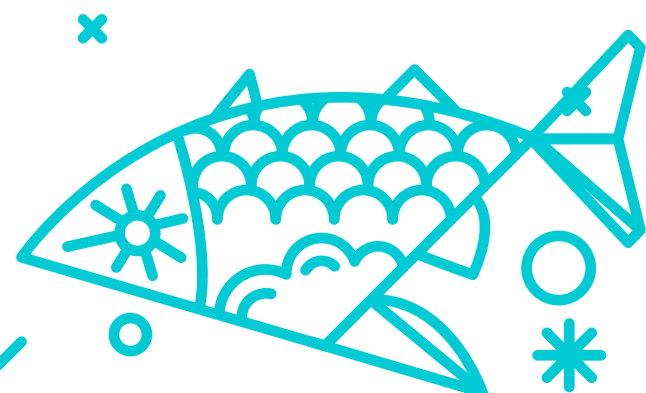
Hemos eliminado los productos de autoservicio (servilleteros, vinagretas...) priorizando monodosis desechables o a su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

Cartas descargables o de un solo uso.

Disponemos de cartas descargables o bien desechables de un solo uso.

Pago con tarjeta.

Fomentamos el pago con tarjeta y otros medios electrónicos, preferiblemente contactless evitando en la medida de lo posible, el uso de efectivo.



C/ El Rape, s/n, 11139 Chiclana, Cádiz

Reservas: 600 700 943 - 856 925 198

info@mojamabeach.com

