



Medidas COVID-19 Malafacha

Desde la reapertura extremamos las precauciones contra el coronavirus para la seguridad de nuestros clientes y trabajadores con una serie de medidas que tomamos para mayor tranquilidad de todos en base a las recomendaciones de sanidad y la asociación española de hostelería.

- Dispondremos de dosificadores de gel hidroalcohólico distribuidos por lugares estratégicos del local tanto para el personal como para los clientes.
- Dispondremos de dosificadores de jabón en los aseos como siempre tuvimos prestando una especial atención a que siempre tengan suficiente producto en vista de un aumento de su uso.
- Dispondremos de guantes de látex o nitrilo para todo el personal e igualmente para todos los clientes que los soliciten.
- Tendremos mascarillas quirúrgicas para todo nuestro personal de trabajo que serán obligatorias durante toda la jornada de trabajo.
- Todos los utensilios necesarios para dar el servicio a nuestros clientes se lavarán a temperaturas superiores a 60 grados.
- Todos nuestros manteles y servilletas serán de un solo uso siendo desechados después de cada servicio.
- Todas nuestras mesas del restaurante cumplirán las medidas de separación mínima. Tanto en el interior como en la terraza.
- Recomendaremos a nuestros clientes pagar con tarjeta siempre que les sea posible limpiando correspondientemente nuestro datafono después de cada uso.



Medidas COVID-19 Malafacha

- Todo nuestro personal pondrá especial atención en el limpiado de mesas y sillas después de cada uso desinfectándolas perfectamente para minimizar cualquier posible riesgo.
- Todo nuestro personal cumplirá unas estrictas normas de limpieza e higiene continua evitando el contacto con el cliente al mínimo posible.
- Todo nuestro personal de cocina recibirá formación específica a mayores de la habitual sobre la recepción de pedidos, su desinfección y la protección de todos los productos que manejamos.
- La recepción de género por parte de nuestro proveedores será en horas anteriores o posteriores al servicio de comidas o cenas, así dispondremos de tiempo suficiente para su buen trato.
- Eliminaremos todo tipo de materiales de uso común tales como cartas, palilleros, servilleteros ...etc.

Por supuesto estaremos atentos a las recomendaciones sanitarias en todo momento para cambiar o ampliar nuestras medidas con el fin de dar la mayor seguridad posible a nuestros clientes y trabajadores.