

Pautas para restaurantes para reabrir con garantías de seguridad según Horeca Partner Group

Horeca Partner Group ofrece una serie de medidas a llevar a cabo para la nueva normalidad en el sector HORECA

Antes de la llegada del coronavirus el sector Horeca generaba 7 millones de empleos y suponían el 6,2% del PIB español, en España había abiertos alrededor de 300.000 locales de restauración.

Con la llegada de la desescalada, bares y restaurantes empiezan a abrir de nuevo sus puertas. Ante la nueva normalidad, estos locales están obligados a cumplir una serie de medidas para poder dar servicio a sus clientes.

El protocolo para reabrir los bares y restaurantes busca garantizar la seguridad de los clientes y empleados, pero también generar la confianza en la nueva normalidad.

¿Cuáles son las pautas para restaurantes para reabrir el negocio?

Los empresarios deberán realizar la limpieza y desinfección del local para garantizar la idoneidad de las instalaciones antes de la apertura. Los restaurantes podrán abrir con una oferta gastronómica diferente y con el horario que más les convenga.

Sala

En la sala del restaurante se tendrán que reestructurar la disposición de las mesas para asegurar que se cumpla la distancia de seguridad de 2 metros entre cada una de las mesas.

En la entrada del local se colocarán geles de hidroalcohol y se desinfectarán la sala y los aseos de forma periódica.

Barra

Se podrán sacar las barras a la calle para evitar que los clientes entren al establecimiento. Habrá más limpieza que nunca y menos personal para atender ya que el aforo de los bares será del 50%.

Se desinfectarán de forma frecuente la barra y las zonas de apoyo, así como los utensilios y la vajilla (siempre en el lavavajillas, nunca de forma manual)

Terrazas

Las terrazas deberán redistribuirse para garantizar la seguridad del cliente bien separando físicamente las mesas o colocando elementos de protección entre las mesas. La desinfección de mesas y sillas se hará de forma frecuente. Los clientes dispondrán de gel desinfectante.

"Estamos trabajando duro para conseguir adaptarnos a la nueva normalidad" comenta Ricardo Santos desde Santos Grupo, empresa de diseño y equipamiento de cocinas profesionales.

Se recortará el aforo para garantizar la distancia de seguridad entre personas. Se respetará en todo momento la distancia de 1,5 metros entre trabajadores de bares y restaurantes.

Siempre que sea posible, se tendrá que habilitar una zona, en horarios que no coincidan con el servicio, para el único uso de recepción e intercambio de mercancías son otras de las medidas propuestas en ese decálogo.

Limpieza diaria de taquillas, se fomentará el constante lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico tras cada tarea.

Los cocineros deberán llevar colocados equipos de protección individual (EPI) y siempre que sea posible, se delimitarán los espacios de trabajo dentro de las cocinas.

Sin duda el canal Horeca se enfrenta a grandes retos en la era post-COVID, las terrazas, debido a su flexibilidad, son una de las tendencias que dominará el sector según los expertos.

Datos de contacto:

Marta Ciruelos Valdivieso
675356409

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Turismo](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>