



LISTA DE VERIFICACIÓN

para mantenerse informado



¡La percepción es la realidad! Sugerencias para asegurarse de que sus clientes se sientan cómodos en su restaurante.

En la Entrada:

Retire los frascos con dulces o mentas de áreas comunes (ofrézcalos en la mesa o para llevar)

Proporcione desinfectante con alcohol (dispensadores o toallas) en todas las entradas, cajas registradoras, quioscos, estaciones de trabajo, mostradores, etc.

En la Mesa:

Retire los artículos de la mesa, condimentos, promociones, quioscos, etc. Si los mantiene ahí, desinfectelos en frente de los clientes para que se sientan cómodos

Ofrezca toallas desinfectantes en cada mesa para que los clientes las utilicen si así lo desean

Considere cubiertas de platos para los alimentos que salen de la cocina hacia las mesas

Intente separar las mesas 2 metros (6') como mínimo. Intente poner distancia entre las mesas

Convierta la barra de ensaladas y buffet en un área para artículos pre-empacados y para llevar

¿Va a mantener el buffet? Incluya una estación de desinfección, pida a los padres que sirvan a sus niños, ofrezca bebidas, servilletas para los utensilios para servir y cambie los utensilios con frecuencia

Agregue publicidad en las mesas para alentar a los invitados a lavarse las manos. Use un hashtag como #noscrubnogrub y #soapisdope para aliviar la energía

Baños:

Asegúrese de que los baños estén bien abastecidos de suministros: toallas de papel, papel higiénico, jabón, desinfectante y revise frecuentemente

Coloque botes de basura cerca de la puerta para que los invitados desechen la toalla a su salida

Agregue/Instale un abridor de pie en las puertas de los baños

Desinfección:

Aumente la frecuencia de limpieza en las áreas de los clientes como el baño y el comedor

Haga un énfasis especial en las "áreas de alto contacto" (por ejemplo, manijas de puertas, baños, terminales de tarjetas de crédito)

Todo el personal debe utilizar guantes desechables y desinfectar las mesas entre clientes

Elimine las toallas reutilizables para desinfectar las mesas, utilice limpiadores o toallas desechables con desinfectante en aerosol

Esté consciente de qué miembros del personal están sirviendo; no debe haber un concepto erróneo de contaminación cruzada entre las mesas

Aumente la frecuencia de servicios externos de limpieza que se utilizan en su ubicación

Asegúrese de que su servicio de lavandería utiliza el equipo y procedimientos que garanticen que se eliminen las bacterias en el ciclo de limpieza

Cambiar a desechables:

Retire todos los artículos de la mesa, cambie a recipientes de porciones o artículos desechables que se entregan con los alimentos desde la cocina (por ejemplo, paquetes de condimentos o tazas de porciones, kits de cubiertos, paquetes de sal y pimienta, pajillas envueltas individualmente, etc.)

Considere usar los menús de papel para llevar en lugar de menús tradicionales y deseche en cada uso

¿Va a mantener el menú principal? Asegúrese de limpiarlos bien en donde los clientes puedan observarlo

Cambie su política de volver a llenar bebidas a un vaso nuevo con cada resurtido, no permita vasos personales ni reutilizables. Siempre tenga un vaso nuevo y fresco en la mesa

a a mantener servilletas de tela? Ofrezca las servilletas de papel o de tela adicionales a clientes que buscan una “barrera” para colocar sus cubiertos en la mesa

Cambie a canastas y bandejas de servir reutilizables por bandejas de papel

Comience con su personal:

Sea capaz de explicar lo que está haciendo para garantizar la seguridad de los clientes

Edúquelos sobre cómo hablar en las mesas y no ofrecer sus opiniones personales o rumores sino que sean buenos oyentes

Refuerce los protocolos de salud y seguridad de los alimentos con el personal en cada turno

Refuerce la higiene e instruya a todo el personal que siga las mejores prácticas del CDC

Utilice las recomendaciones del CDC en cuanto a seguridad e higiene, capacitación del personal y publíquelas claramente en las áreas internas y públicas del restaurante.

Monitoree diariamente los artículos de higiene para garantizar existencias suficientes y minimizar las pérdidas

Según las recomendaciones del CDC, los empleados que hayan viajado a ubicaciones de alto riesgo o que han estado expuestas a otras personas que hayan viajado a esas ubicaciones, deben estar en cuarentena durante 14 días

Aliente a sus empleados a vigilar su propia salud y permanecer en casa si se sienten enfermos. Aplique una política estricta de “NO trabajamos enfermos”

Entrega

Comuníquese con sus proveedores para conocer su protocolo de seguridad y establezca expectativas

Publique en su entrada de entregas cuáles y cómo son las entregas que se esperan. Incluya un número de contacto y teléfono móvil para preguntas de conductores de entregas y su personal

Utilice sus canales de redes sociales, listas de distribución de correo electrónico y sitios web para comunicarse con sus clientes.

Promueva los pasos que ha tomado para asegurar la higiene y la seguridad en su restaurante y con el personal para que sus clientes estén al tanto

Publique las mejoras o los cambios en sus sitios web, redes sociales, letreros, menús, etc.

Aliente a que si los clientes “ven algo, digan algo” a la gerencia

¿Reservaciones? Pida cancelaciones para evitar ausencias y mano de obra adicional que le cueste

Pedidos en línea, para llevar, catering, entregas

Si usted no ofrece ninguno de estos programas, ¡AHORA es el momento de comenzar!

¿Para llevar? Ofrezca el servicio de entrega

¿Catering? También ofrezca opciones en cajas para llevar

¿Solo cena? Comience a ofrecer para llevar

¿No hay pedido en línea? Establezca uno inmediatamente o comience a ofrecer pedidos anticipados

AHORA es el momento de considerar los servicios de terceros de entrega como una opción, tales como: <https://www.ubereats.com> / <http://www.grubhub.com> / <http://www.doordash.com>

Considere vender comidas congeladas o preparadas que se puedan cocinar en casa

Programas de lealtad, tarjetas de regalo, cupones

Si usted no ofrece ninguno de estos programas, ¡AHORA es el momento de comenzar!

Promociones como entrada o postre gratis por cada compra o en su siguiente compra

Promoción de tarjeta de regalo: tarjeta de \$20 por \$15, dinero al instante y los clientes regresarán

Programa de lealtad: aquellos que desean salir pueden elegir su negocio y convertirse en sus clientes habituales

Programas de lealtad, tarjetas de regalo, cupones

Fomente que sus seguidores en redes sociales y clientes que compran para llevar suban un review (keep ‘review’ in italics) de su restaurante en línea a través de: Google, Yelp, Trip Advisor, Facebook, etc

¿En apuros?

Provisione de forma interna proyectos para al personal cuando haya menos trabajo o a aquellos que no puedan ir a trabajar (por ejemplo: cuarentena voluntaria, de precaución, sin cuidado de niños, etc.)

Horario de empleados, costo de alimentos, costo del menú, trabajo de diseño, ideas de promoción, redes sociales

Utilice a su representante de ventas de Sysco para aprovechar nuestras herramientas y ayudarlo en la transición de la carga de trabajo

Tenga un plan para un menú de menor escala en caso de falta de personal. Puede ejecutar y reducir su probabilidad de incidencias.

Inicie conversaciones ahora acerca opciones de términos y planes de pago con sus socios. Asegúrese de contar con un plan de contingencia.

Contenido no disponible en español

Información para solicitar un préstamo

<https://www.sba.gov/funding-programs/disaster-assistance>

Asistencia de desempleo por desastre

<https://www.benefits.gov/benefit/597>

National Restaurant Association

<https://www.restaurant.org/Covid19>

CDC

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

WHO *Nuevo coronavirus de la Organización Mundial de la Salud (OMS) 2019*

[World Health Organization \(WHO\) 2019 Novel Coronavirus](#)

Salir a comer durante el coronavirus

<https://www.eater.com/2020/3/12/21177140/dining-out-at-restaurants-during-coronavirus-covid-19-explainer>

Grubhub suspende cuotas de comisión a restaurantes independientes

<https://www.cnn.com/2020/03/13/grubhub-is-suspending-commission-fees-for-independent-restaurants.html>

Productos de limpieza Keystone

<https://www.cleanwithkeystone.com/news-and-insights/2019-novel-coronavirus>

Video corto de Ecolab acerca de capacitación y la prevención

[Coronavirus: Reducing the risk of infections](#)

