

# Reapertura Lista de verificación

A medida que se prepara para reabrir sus servicios de comedor y otras ofertas del negocio, aquí hay una lista de verificación para asegurarse de que ha atendido todas las áreas de preocupación.

## Normas y reglamentos

- Confirme las normas locales y estatales
- Comprenda los requisitos y las limitaciones para reabrir su negocio y volver a los servicios de comedor

## Su menú

- Considere la posibilidad de agilizar el menú y reducir las ofertas a solo aquellos artículos que son rentables, populares, fáciles de preparar y para llevar.
- Revise los costos actuales de los artículos y ajuste los precios basados en las condiciones actuales del mercado.
- Considere cambiar el formato a menús de papel desechables de una sola hoja o en línea para una mejor práctica de seguridad y desinfección.
- Continúe realizando pedidos para llevar, de entrega y otros servicios mejorados, como kits de comidas, opciones para cocinar en casa y especialidades.
- Introduzca o mejore las capacidades de pedidos en línea.

## Mercadotecnia

- Comuníquese con frecuencia y de manera auténtica con sus clientes a través del sitio web y las redes sociales.
- Desarrolle una campaña de “bienvenido de vuelta” o una campaña de “lo echamos de menos”, llamando la atención para la reapertura.
- Informe a sus clientes de los estándares de seguridad y el protocolo de desinfección que ha implementado para asegurarles que su seguridad es la prioridad número uno.
- Utilice carteles y pancartas para la señalización en interiores y exteriores para transmitir claramente su mensaje.

## Área de atención a clientes y servicios

- Quite o reorganice mesas y sillas para permitir el distanciamiento social.
- Cree áreas al aire libre, si es posible.
- Considere la posibilidad de implementar reservaciones para controlar la capacidad y limitar las aglomeraciones.
- Cree estaciones desinfectantes visibles para el personal de servicio.
- Considere la posibilidad de eliminar los condimentos en la mesa y use condimentos racionados con cada pedido.
- Considere el uso de cubiertas para platos al servir.
- Utilice pajillas y cubiertos envueltos o desechables.
- Promueva prácticas de seguridad y desinfección con publicaciones en carteles y redes sociales.

**#foodservicestrong**

## Servicio de mostrador

- Agregue estaciones desinfectantes y protección para cajeros.
- Cree marcadores de espaciado para los clientes, en la fila de pedidos o en las áreas de espera, utilizando calcomanías para piso.
- Publicite opciones de pedidos anticipados y en línea.

## Cocina

- Pruebe y limpie equipos de cocina y máquinas de hielo.
- Organice y etiquete contenedores de almacenamiento.
- Considere la posibilidad de instalar dispensadores de toallas, jabón y desinfectantes automáticos.
- Exhiba en carteles los procedimientos de lavado de manos y protocolos de limpieza.
- Haga inventario de artículos pequeños de cocina, vajilla, cristalería, platos, suministros de limpieza y desinfección.

## Bar

- Pruebe y limpie los equipos del bar.
- Cree estaciones desinfectantes visibles para el área del bar.
- Haga inventarios de cristalería, suministros del bar, limpieza y desinfección de suministros.
- Revise la certificación del servicio de bar y bebidas alcohólicas.
- Implemente directrices de distanciamiento social en el área del bar.

## Baños

- Considere la posibilidad de instalar dispensadores de toallas, jabón y desinfectantes automáticos.
- Considere la posibilidad de instalar abrepuestas automáticas.
- Exhiba en carteles los procedimientos de lavado de manos.
- Exhiba en carteles el horario de limpieza y desinfección.

## Edificio

- Actualice el exterior de su edificio.
- Realice una limpieza y desinfección completa de todas las áreas.
- Reactive los servicios públicos e instalaciones, si es necesario.

## Personal

- Implemente una política de cero tolerancia que prohíba al personal trabajar cuando está enfermo.
- Considere la posibilidad de implementar la verificación de temperatura para el personal.
- Capacite al personal sobre procedimientos de lavado de manos, estándares de seguridad y protocolo de desinfección.
- Considere el uso de máscaras y guantes para todo el personal.
- Restablezca el personal en función de las necesidades de capacidad y servicio.
- Haga más hincapié en el servicio al cliente para garantizar su comodidad y confianza con sus servicios.