

Restaurante Araceli

Un lugar en el que puedes confiar

Av. del Parque, 20

14900 Lucena

INTRODUCCIÓN

Nuestra prioridad en Restaurante Araceli siempre ha sido mantener un altísimo nivel de limpieza e higiene; ahora el brote mundial de COVID-19 nos ha exigido elevar nuestros estándares a un nivel aún mayor con el fin de garantizar el bienestar de nuestros comensales, empleados y la comunidad en general. Aquí encontrarás un resumen de los principales protocolos y medidas que hemos puesto en marcha para garantizar un entorno seguro y estéril en todo momento. A la vez, estamos siguiendo muy de cerca las directrices del gobierno y los avances en salud pública: seguiremos implementando todas las medidas que sean necesarias en nuestros procedimientos. Si tienes alguna pregunta o inquietud, no dudes en preguntarnos; es más, nuestra política de higiene completa está disponible para ver a petición.

Para nosotros lo más importante es el bienestar de todos y su confianza, por lo que llevaremos con rectitud todo el protocolo de seguridad estudiado por nuestros profesionales poniendo todo nuestro corazón, empeño y dedicación con el único objetivo de poder servirles sin descuidar vuestra salud.

LAS PRINCIPALES CLAVES

PROTEGER

Nuestros comensales, nuestros empleados y nuestra comunidad en general

ASEGURAR

Mediante la comunicación de las medidas y procedimientos ampliamente establecidos

RECONECTAR

Construir la confianza para asegurar el bienestar futuro

PARA NUESTRO MEDIO AMBIENTE

- Habrá un número reducido de comensales en cada sección del restaurante.
- El desinfectante de manos estará disponible en todo momento en todo el restaurante.
- Las cocinas estarán completamente desinfectadas como mínimo, cada ocho horas.
- Nuestros baños estarán completamente higienizados cada 4 horas.
- Todas las superficies comunes serán desinfectadas cada vez que haya rotación de un nuevo cliente para su ocupación.
- Habrá al menos una distancia de un metro cincuenta centímetros entre todas las mesas del comedor, con un máximo de diez comensales sentados en cada una.
- Todos los menús serán digitales; también habrá copias impresas laminadas.

NUESTRAS MEDIDAS DE HIGIENE

Se ha realizado una limpieza detallada y exhaustiva en Sala, Terrazas y Cocina que incluye suelo, paredes, cristales, equipamiento y mobiliario y se ha realizado una desinfección completa del local antes de la reapertura, proceso en el que se ha tenido en cuenta la ventilación natural del mismo. En caso de los aires acondicionados, el sistema, en especial los filtros, se han limpiado ductos y extractores.

Restaurante Araceli

Avda. del Parque, 20

14900 Lucena