



## IL NOSTRO PROTOCOLLO DI SICUREZZA COVID-19

Gentile cliente,

La Tua e la Nostra **SICUREZZA** vengono prima di ogni altra cosa.

Di seguito trovi tutte le azioni ed i comportamenti adottati

### **AL RICEVIMENTO DEL CLIENTE:**

#### **PRENOTAZIONE E RACCOLTA DATI PERSONALI**

Ai clienti non prenotati viene fatto compilare un **formulario di contatto**.

I dati delle prenotazioni e delle presenze nel locale saranno a disposizione delle autorità e conservati eventuali controlli per 14 giorni, in base al GDPR Reg. UE 2016/679

#### **UTILIZZO OBBLIGATORIO DELLA MASCHERINA**

Per entrare e per muoversi all'interno del locale è obbligatorio l'utilizzo della mascherina che può essere tolta unicamente quando di è seduti a tavola.

#### **RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL CLIENTE**

Al tuo arrivo verrà rilevata la tua temperatura corporea con l'utilizzo di apposito termometro laser. Qualora la tua temperatura fosse superiore a 37,5°C, purtroppo non potremo farti accomodare.

#### **SANIFICAZIONE OBBLIGATORIA DELLE PER POTER ACCEDERE**

Al tuo arrivo, ti verrà richiesto di sanificarti le mani con apposito gel a base alcolica. Lo stesso gel è disponibile anche nelle toilette.

#### **PAGAMENTI IN SICUREZZA**

Chiediamo ai nostri ospiti di limitare al massimo il pagamento in contanti, privilegiando sistemi di pagamento elettronico o contactless.

Per La Tana Gourmet è inoltre possibile il pre-pagamento della cena tramite directlink

## **PROCEDURE INTERNE:**

### **DISTANZIAMENTO TAVOLI**

I tavoli di entrambi i ristoranti, sia esterni che interni, sono stati distanziati di almeno un (1) metro, lasciando ampio spazio per la movimentazione del personale di servizio.

La sala interna de La Tana Gourmet ospiterà un massimo di 20 coperti in 118 mq

La sala interna de l'Osteria della Tana ospiterà un massimo di 24 coperti in 81 mq

### **MENU INTERATTIVO**

Nel ristorante **La Tana Gourmet** il menu cartaceo è stato eliminato in automatico dall'attuazione della scelta del menu in fase di prenotazione.

Nel ristorante l'Osteria della Tana è stato predisposto un apposito sistema interattivo che consente la consultazione del menu e della carta dei vini tramite lo smartphone del cliente, oppure forniamo menu plastificato, che viene igienizzato ad ogni utilizzo.

### **ESPOSIZIONE INDICAZIONI GENERALI**

In prossimità degli ingressi ai due ristoranti sono esposte locandine INFORMATIVE sulle prassi ed i comportamenti da tenere in ottemperanza al contenimento del contagio

### **RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA DEL PERSONALE**

Tutti i giorni, due volte al giorno, in concomitanza con l'arrivo in sede del personale per i lavori di preparazione al servizio, viene rilevata la temperatura corporea tramite rilevatore ad infrarossi con taratura di errore a +/- 0,2°C. Il dettaglio viene registrato in apposita tabella.

E' consentito l'ingresso unicamente con temperatura inferiore a 37,5°C

### **FORNITURA PRODOTTI DI PROTEZIONE PER IL PERSONALE**

Tutto il personale dei ristoranti è dotato di mascherine chirurgiche.

Il gel igienizzante per le mani è messo a disposizione del personale in cucina ed in entrambe le sale del ristorante. Il personale è tenuto all'utilizzo frequente del prodotto.

### **RICEZIONE MATERIA PRIMA**

La ricezione della materia prima e delle forniture avviene esternamente dai locali della cucina, disimballata quindi trasportata internamente dal personale del ristorante, impedendo così l'ingresso a personale esterno. Il personale procederà poi allo stoccaggio o alla lavorazione della stessa.

## **PULIZIE E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI**

Ogni giorno, due volte al giorno, gli ambienti dei ristoranti adibiti alla clientela vengono sanificate con utilizzo di prodotto BRA-NEWSAN (presidio medico-chirurgico) contenente il principio attivo BARDAC22 fornito dall'azienda PULITALIA spa, certificato attivo contro il coronavirus.

Il medesimo prodotto viene utilizzato quotidianamente e, se necessario, più volte al giorno, per la pulizia e la sanificazione diretta dei tavoli, delle sedie e delle superfici comuni.

I bagni sono sorvegliati sempre dal personale di sala e, periodicamente durante il corso dei servizi, oltre che prima e dopo di ogni apertura al pubblico, vengono disinfettate tutte le superfici di contatto, compreso maniglie e rubinetteria.

La detersione del pavimento avviene con utilizzo del medesimo principio attivo e in alternanza periodica con ipoclorito di sodio a 12vol in soluzione acquosa.

Gli ambienti di cucina, compresi i banchi di lavoro, vengono ripetutamente lavati con appositi prodotti per la detersione, quindi sanitizzati con l'utilizzo del prodotto sanitizzante "PULIDES" contenente "ALCOL ISOPROPILICO" fornito dall'azienda PULITALIA spa

La detersione del pavimento della cucina avviene mediamente otto volte al giorno con utilizzo di prodotto per la detersione CT4 fornito dall'azienda PULITALIA spa, con forte potere sgrassante, quindi ripassato con ipoclorito di sodio a 12vol in soluzione acquosa e quotidianamente anche con BARDAC22.