



EN A R I O  
BAR · RESTAURANTE

---

# EL GRAN ESCENARIO

---

BAR · RESTAURANTE

Un lugar en el que puedes confiar

Av Luis Aragonés, 4,  
Local 4, Madrid

# INTRODUCCIÓN

Nuestra prioridad en El Gran Escenario 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 huéspedes, 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 DE EL GRAN ESCENARIO

### PROTEGER

Nuestros invitados, 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 GARANTIZAR LA SALUD, LA SEGURIDAD Y EL BIENESTAR

## PARA NUESTROS INVITADOS

- Se harán controles de temperatura corporal a la llegada.
- Aquellas personas que tengan una temperatura de 37.6 C° o superior no serán admitidos al restaurante.
- Higienización obligatoria de las manos antes de entrar en el local.
- Habrá guantes y máscaras disponibles en la recepción y se recomienda usarlos en todo momento.
- Se ruega a los invitados que respeten las normas de distanciamiento social.
- El desinfectante de manos estará disponible en todo el restaurante y se ruega a los huéspedes que lo usen regularmente.
- Ya no se aceptarán pagos en efectivo.

## PARA NUESTROS EMPLEADOS

- Los controles de temperatura corporal se llevarán a cabo al principio y al final de cada turno.
- Aquellas personas que tengan una temperatura de 37.6 C° o superior no serán permitidos dentro del restaurante y sólo volverán al trabajo previa presentación de un certificado de salud.
- Se deben usar guantes y máscaras en todo momento.
- Los guantes y las máscaras de los manipuladores de alimentos se cambiarán cada hora.
- El personal del restaurante debe lavarse las manos durante un mínimo de 20 segundos, cada 20 minutos.
- Distancia social de dos metros en todo momento entre colegas y clientes.

## **PARA NUESTRO MEDIO AMBIENTE**

- Habrá un número reducido de invitados 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 cuatro horas.
- Nuestros baños estarán completamente higienizados cada 15 minutos y tendrán un asistente dedicado a asegurar que estén seguros y limpios en todo momento.
- Todas las superficies comunes serán desinfectadas como mínimo cada 30 minutos.
- Habrá al menos una distancia de dos metros entre todas las mesas del comedor, con un máximo de seis invitados sentados en cada una.
- Todos los menús serán digitales; también habrá copias impresas laminadas.
- Se usarán cubiertos desechables hasta nuevo aviso y se sustituirán entre los platos o a petición.

## **NUESTRAS MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE**

Se ha realizado una limpieza detallada y exhaustiva de todos los restaurantes 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 y reemplazados filtros.

Se han revisado todos los protocolos de limpieza y desinfección y se han creado sistemas de control más estrictos para su verificación reforzando con especial hincapié el mobiliario y las zonas con mayor afluencia de personas para prevenir lo máximo posible el contagio a colaboradores y clientes.



## TEST A COLABORADORES

Para cuidar a nuestros colaboradores y garantizar al máximo posible la seguridad a nuestros clientes hemos realizado test a todas las personas que trabajan junto a nosotros, generado un sistema de test de seguimiento para mantener el control. Eso junto con los grupos de trabajo establecidos nos permite hacer un seguimiento muy de cerca de todas las personas.

## FORMACIÓN

Se han realizado formaciones específicas de pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que se ha reforzado con cartelera.

Se reguló el aforo en base a las recomendaciones establecidas, en aras de cumplir con el distanciamiento social.

Las reservas, asimismo, tendrán que gestionarse de forma escalonada para que los clientes no lleguen a la vez y se produzcan aglomeraciones en la entrada. El local tendrá que habilitar soluciones hidroalcohólicas. A su vez, se ofrecerán alternativas digitales a las cartas físicas, a las reservas y al pago.

EN A R I O

BAR · RESTAURANTE

EL GRAN ESCEN

---

**EL GRAN  
ESCENARIO**  
BAR · RESTAURANTE

---

Av Luis Aragonés, 4,  
Local 4, Madrid

BAR · RESTAURANTE

EL GRAN ESCEN

EL GRAN ESCEN