

A person wearing a white dress shirt and a dark tie is shown from the chest down, holding the back of a cane chair. The chair's backrest is made of a light-colored cane with a dark, circular pattern. The person's hands are visible on the sides of the chair. The background is dark and out of focus.

UN LUGAR EN
EL QUE PUEDES
CONFIAR

Introducción

Para Grupo Hunan, nuestra prioridad siempre ha sido mantener los más altos estándares de higiene y calidad en todos nuestros restaurantes. Debido a la situación mundial actual que estamos viviendo, hemos tenido que elevarlos uniendo esfuerzos con el fin de garantizar el bienestar de todos nuestros clientes y empleados, asegurando siempre su seguridad dentro de nuestras instalaciones.

A continuación detallamos las principales medidas que estaremos llevando a cabo, siguiendo muy de cerca las pautas marcadas por el Gobierno y la Secretaría de Salud.

Principales Claves de Grupo Hunan

Proteger

a nuestros clientes, empleados y nuestra comunidad.



Servir

garantizando los más altos estándares de calidad.



Informar

las medidas higiénicas y estándares implementados en nuestros restaurantes.



Construir

la confianza en nuestros clientes.



Para Garantizar la Salud, la Seguridad y el Bienestar

Para nuestros Invitados:

- Control de temperatura a la llegada.
- Si la temperatura es mayor a 37.5°C, se tendrá que negar el acceso al restaurante al cliente.
- Desinfección obligatoria de manos antes de entrar al restaurante.
- Uso obligatorio de cubre bocas para entrar al restaurante. En la recepción tendremos cubre bocas disponibles para los clientes que no lleven uno consigo.
- Se respetará el distanciamiento social dejando un espacio de 1.5 m entre mesa y mesa.
- No habrá gente esperando mesa, se tomará su número de teléfono y se le llamará cuando esté lista su mesa.

Para nuestros Empleados:

- Control de temperatura a la llegada.
- Si la temperatura es mayor a 37.5°C, se tendrá que negar el acceso al restaurante al empleado.
- Tapete sanitizante a la entrada del acceso de empleados y proveedores.
- Todos los empleados deberán de utilizar cubre bocas y guantes en todo momento.
- El personal del restaurante deberá lavarse las manos cada 30 minutos durante 20 segundos.
- Mantener distanciamiento social entre colegas y clientes.
- Todos los colaboradores recibirán una capacitación para el uso de productos químicos para desinfección.

Para nuestros Proveedores:

- Hemos destinado un área específica para la recepción de mercancía.
- Los proveedores deberán de entregar los productos siempre con cubre bocas y guantes.
- Al momento de recibir la mercancía, esta se lavará y desinfectará antes de guardarla en el almacén y cámaras de refrigeración y congelación.
- Desecharemos todos los empaques de cartón y/o plástico antes de ingresarlos al almacén y cámaras de refrigeración y congelación.

Para nuestra Comunidad:

- Los restaurantes tendrán una ocupación máxima del 40%.
- Habrá gel antibacterial disponible en todo momento en todo el restaurante.
- Las cocinas se estarán desinfectando continuamente.
- El acceso a los baños será de dos en dos y no habrá más de dos personas en el baño. Los ayudantes de limpieza estarán desinfectando en todo momento las perillas de agua, manijas de puertas, dispensadores de jabón y crema, etc.
- Todas las superficies comunes se desinfectarán cada 30 minutos.
- Se manejarán menús digitales a través de código QR para que el cliente lo pueda escanear con su celular.
- Para los clientes que no quieran usar menú digital o que no lleven su celular consigo, se les ofrecerá un menú desechable.
- Los cubiertos se llevarán en bolsas de papel.
- El área de niños para aquellos restaurantes que tienen ludoteca permanecerá cerrada hasta que reabran las escuelas.
- Las puertas de entrada al restaurante permanecerán siempre abiertas para favorecer la ventilación natural.
- Se colocarán estampas en el suelo marcando la sana distancia para que no se acumule el número de personas en la recepción en caso de tener lista de espera.

Medidas Generales de Higiene:

Se ha realizado una **sanitización profunda de todas las áreas de los restaurantes**, incluyendo cocinas, almacenes, cámaras de refrigeración y congelación, salón, terraza, bar, que incluyen suelos, paredes, cristales, campanas de extracción, ductos, equipamiento, mobiliario. Se han limpiado aires acondicionados y se han reemplazado filtros.

Hemos revisado todos los protocolos de limpieza y desinfección y creado sistemas de control más estrictos para prevenir y evitar al máximo posibles contagios entre colaboradores y clientes.

Pruebas para Colaboradores:

En Grupo Hunan nos preocupamos por nuestros colaboradores y su salud, por lo que aleatoriamente estaremos realizando pruebas de anticuerpos para **garantizar la seguridad de todos nuestros clientes**.

Hunan

GUADIANA



Sylvestre

PROSECCO

COSTA
GUADIANA

LAMPUGA

NUEVE
NUEVE

HACIENDA

alma

NEGRONI

Aida

PIANO BAR

Trastevere