

# Guía para RESTAURACIÓN



MADRID  
CONVENTION  
BUREAU

Recomendaciones para la  
reducción del contagio  
por el coronavirus  
SARS-CoV-2



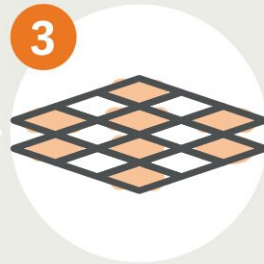
1

Mesas:  
**Desinfección  
mesas y sillas**  
tras cada uso



2

Mesas: priorizar  
uso de **manteles  
de un solo uso**



3

Terrazas:  
**Acotar espacios**



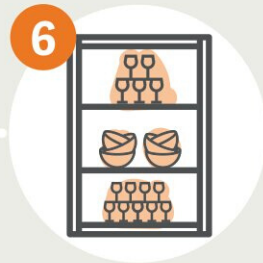
4

No usar  
**cartas o minutas**  
de uso común



5

Eliminación de  
**elementos decorativos**  
en mesas y buffets



6

Elementos  
auxiliares  
de menaje,  
**almacenados**



7

Eliminación de  
**producto de  
autoservicio**  
en todos los casos



8

**Mesas:**  
No montaje de mesas  
previo (con excep.)



9

**Mesas:**  
garantizar distancia  
camareros y/o ss  
de protección



10

**Barra:**  
Establecer las  
posiciones de los  
clientes en la barra



11

**Barra:** no  
autoservicio.  
Productos expuestos,  
protegidos



12

**Buffet:**  
emplatados  
individuales y  
monodosis



13

**Buffet:** asistido,  
con pantalla  
de protección



14

**Buffet:**  
itinerarios  
sugeridos

1. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.
2. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.
3. Se mostrará cartelería informando al cliente de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode. Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.
4. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por "cantarla", utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
5. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: se debe retirar de las mesas y buffets cualquier elemento decorativo.
6. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
7. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.
8. Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas: si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
9. Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...).
10. Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.
11. Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.
12. Se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados.
13. Se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección).
14. Además, el establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.