

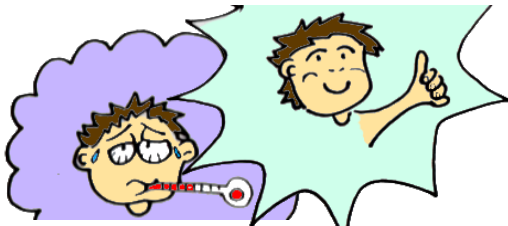


# Receta para un local seguro



## Epidemia por vía aérea: Recomendaciones para establecimientos de hostelería

¿Qué necesito?



Si tengo síntomas me quedo en casa

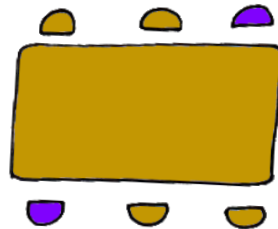
Me lavo mucho las **manos** con agua caliente y jabón

Me desinfecto el **calzado** al entrar

Me pongo ropa de trabajo de uso exclusivo, ¡también  **mascarilla!**



Limito la zona y horario de recepción de **mercancías**



Separo las mesas e indico a los clientes donde sentarse

¿Cómo lo hago?

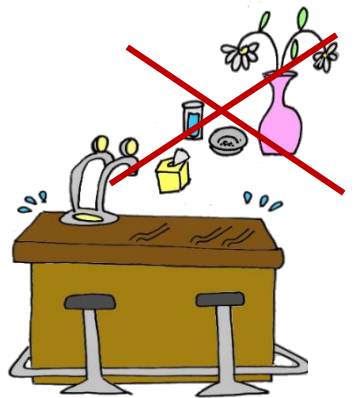
En todo momento mantengo una **distancia mínima de 2 metros** evitando cruces entre clientes, trabajadores y proveedores



Los clientes deben lavarse las **manos** al entrar



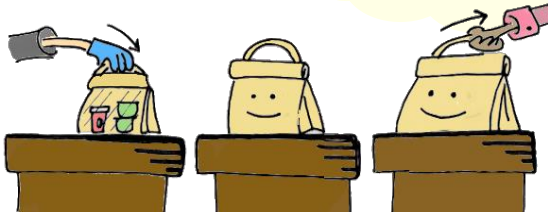
Comunico el **menú** a distancia



Barra **limpia** y decoración **minimalista**  
Aforo **máximo de 40%**



Evito **cobrar** en efectivo



Entrego el producto **sin tocar las manos** del cliente y el **bufé libre** es asistido  
Priorizo a **gente mayor y embarazadas**

¿Cómo limpio?



Desinfecto con **hipoclorito 0,1%, alcohol 70% o agua oxigenada 0,5%**



Mucha **ventilación** i filtros HEPA  
Limpio y desinfecto con frecuencia



Desinfecto las mesas después de cada uso y no olvido **superficies** y objetos que tocamos con las manos

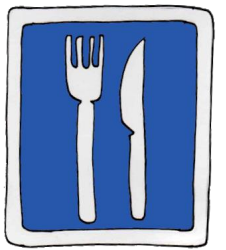
## Notas?

- ✓ ¿Qué **mascarilla**? Quirúrgica, tipo FFP2 o FFP1 sin válvula
- ✓ Si hace falta, otros **EPI's**: gafas, pantallas faciales y guantes
- ✓ ¿Cómo **separo** a los comensales? Separación física, evito el cara cara...
- ✓ ¿Qué más puedo **hacer** para ganarme la vida? Comida para llevar o servicio a domicilio





# RECETA PARA UN LOCAL SEGURO

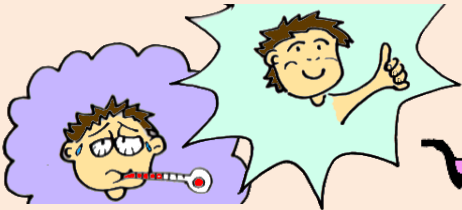


 Epidemia por vía aérea: Recomendaciones para establecimientos de hostelería

## ¿Qué necesito?



Me lavo mucho las manos: agua caliente y jabón



Si tengo **síntomas** me quedo en casa



Me desinfecto el **calzado** al entrar



Me pongo ropa de trabajo de uso exclusivo. ¡También  **mascarilla!**

## ¿Cómo lo hago?



Los clientes se lavan las manos al entrar



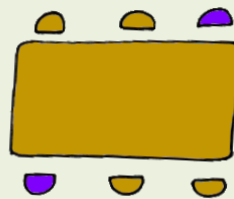
En todo momento mantengo una **distancia mínima de 2 metros** evitando cruces entre clientes, trabajadores y proveedores



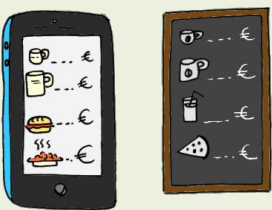
Limito la zona y horario para recibir **mercancías**



Aforo máximo: 40%



**Separo** las mesas e indico a los clientes donde sentarse



Comunico el **menú** a distancia



Evito **cobrar** en efectivo



Entrego el producto **sin tocar las manos** del cliente y el **bufé libre** es asistido

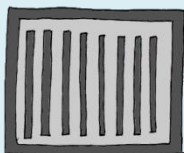
## Y... ¡limpio!



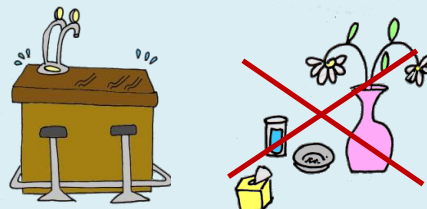
Limpio y desinfecto con mucha frecuencia



**Ventilo** con frecuencia

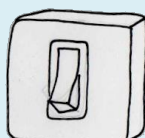


Utilizo filtros **HEPA**



Facilito la limpieza: mínima decoración y **barra limpia**

Desinfecto con:  
**hipoclorito 0,1%,  
alcohol 70% o  
agua oxigenada 0,5%**



Desinfecto las mesas después de cada uso y no olvido **superficies** y objetos que tocamos con las manos

## Anotaciones

### ¿Qué mascarilla?

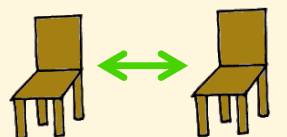


Quirúrgica  
FFP1 o FFP2 sin válvula

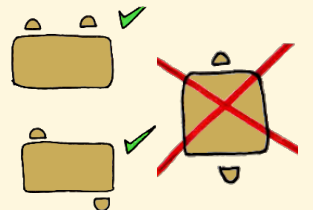


Si hace falta, pantallas faciales y guantes

### Separar comensales



Respeto distancias



Evito el cara a cara



Separación física

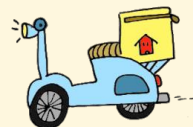
### Otros servicios



Priorizo el servicio a gente mayor y embarazadas



Servicio para llevar

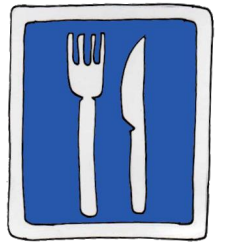


Servicio a domicilio



# 安全场所的配方

## 空气传播：对餐饮企业的建议



### 需要什么？



多洗手：热水和洗手液



如果有症状，就呆在家里



进入前，把鞋子消毒一下



使用专用工作服及佩戴口罩

### 应该怎么做



顾客在进入前洗手



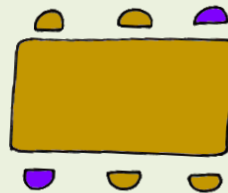
在任何时候，保持至少2米的距离，避免客户，员工和供应商的接触



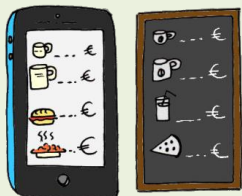
限制接收货物的区域及时间



避免现金支付



距离桌椅及指定客户座位



远程通报菜单



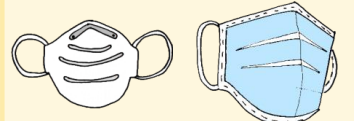
客流量：  
40%



交付商品时避免接触双方手，自助餐类需协助

### 注释

#### 什么样的口罩

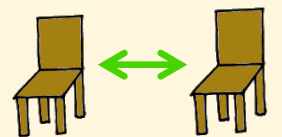


外科口罩，FFP1或FFP2

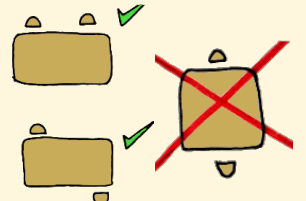


如果需要，使用面罩和手套

#### 距离食客



保持距离



避免面对面接触

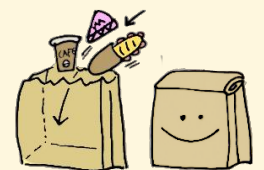


人与人之间隔离

#### 其它服务



老人和孕妇优先



外卖服务

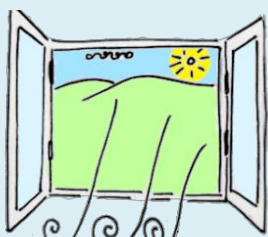


送货到家

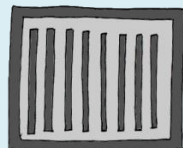
### 清洁



### 经常清洁及消毒



经常通风



使用HEPA滤



避免过多装饰品及吧台的干净



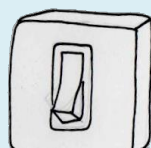
方便清洁：

消毒使用：

次氯酸盐 0,1%

酒精 70%

含氧水 0,5%

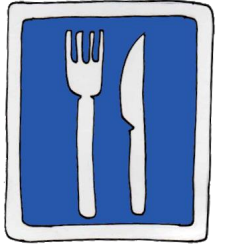


每次使用桌椅后消毒及所有双手接触的物体



# وصفة للحصول على مكان آمن

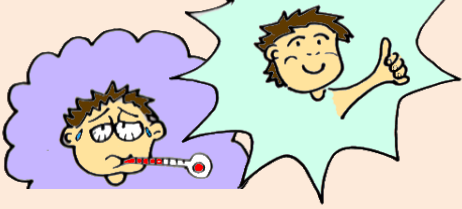
وباء عن طريق الجو : توصيات في مجال المطاعم



ماذا أحتاج؟



أغسل اليدين بالماء الساخن والصابون باستمرار



إذا لديك أعراض الفيروس فأبقى في البيت



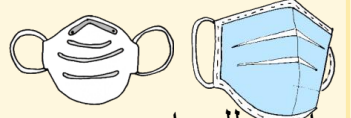
أتعقيم الحذاء عند الدخول



ارتداء الملابس الخاصة للعمل و كذا استعمال قناع

ملاحظات

ما نوع القناع؟

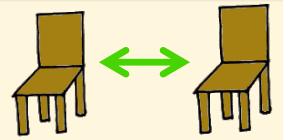


افتعه للجراحين، FFP1، و بدون صمام FFP2،

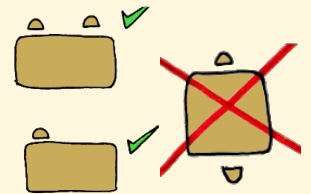


إذا لزم الأمر ، و اقي للوجه والقفاذات

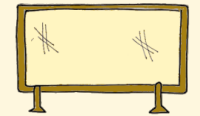
فصل الزبناء



فصل الزبناء



تجنب وجهاً لوجه



الفصل الجسدي

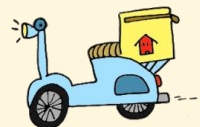
خدمات أخرى:



إعطاء الأولوية المسنين والحوامل



خدمة الطعام الجاهزة



توصيل وجبة في المنزل

الطريقة



على الزبائن غسل الأيدي عند الدخول



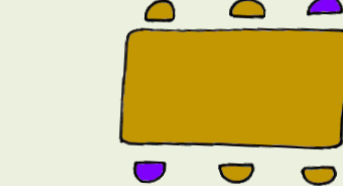
يجب احترام مسافة مترين على الأقل في كل وقت مع تجنب إمكانية المعابر بين الزبناء، العاملين و الموردين



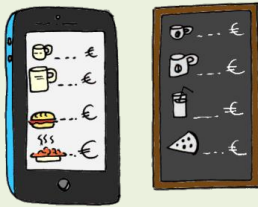
تحديد المكان و توقيت تسليم البضائع



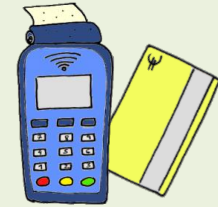
40%



زيادة المسافة بين المائدات وأشير للزبناء أين يجلسون



تعريف لائحة الأطباق عن بعيد



تجنب دفع الحساب نقوداً



تسليم الأطباق بعدم لمس ايدي الزبائن و بالنسبة للمائدة المفتوحة (buffet libre) ستتم من طرف المطعم

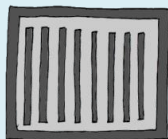
وأنظيف



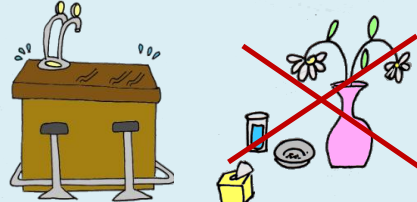
أنظيف و تطهير عدة مرات



تهوية المكان باستمرار



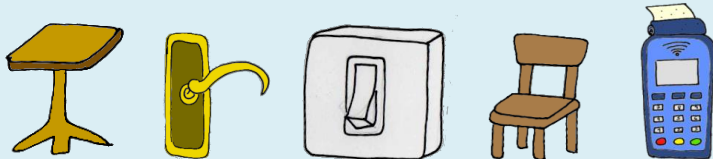
استعمال مصفات HEPA



الحد الأدنى من الديكور و المنضدة تطهير

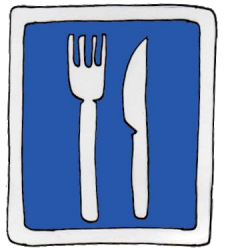


التطهير باستعمال : هيبوكلوريت 0,1% كحول 70% بيروكسيد الهيدروجين 0,5%



تطهير مستمراً الموائد بعد كل استخدام ، دون نسيان الأسطح والأشياء التي نلمسها بأيدينا

# REZEPT FÜR EIN SICHERES LOKAL

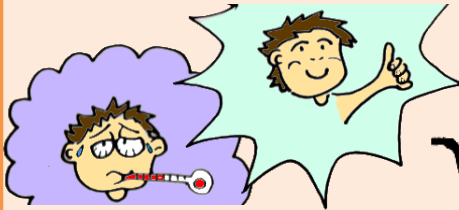


Epidemie aus der Luft: Empfehlungen für Einrichtungen des Gastgewerbes

Was sollte ich machen?



Ich wasche mir die Hände richtig:  
heisses Wasser und Seife



Bei **Symptomen**  
bleibe ich zu Hause



Ich desinfiziere meine **Schuhe**,  
wenn ich reinkomme



Ich trage exklusive  
Arbeitskleidung sowie eine **Maske**.

Wie mache ich das?



Die Kunden waschen sich, beim Betreten, die Hände



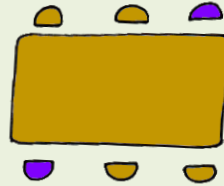
Ich halte immer einen **Mindestabstand von 2 Metern** ein, um Kontakt  
zwischen Kunden, Arbeitern und Lieferanten zu vermeiden.



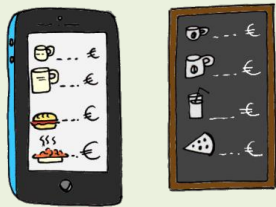
Ich beschränke den Bereich  
zum Empfang von **Waren**



Maximale Kapazität:  
**40%**



Ich **trenne** die Tische und sage  
den Kunden, wo sie sitzen sollen



Ich informiere über das  
**Menü** mit einem Abstand



Ich vermeide  
**Barzahlungen**



Ich übergebe das Produkt, **ohne die  
Hände des Kunden zu berühren**, und  
das **freie Buffet** wird angeboten

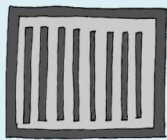
Und ... sauber



Ich reinige und desinfizieren sehr häufig



Ich **durchlüfte** häufig  
HEPA-Filter



Leicht zu reinigen: minimale Dekoration und **saubere Bar**

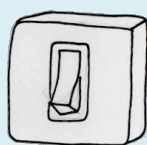


Ich desinfiziere mit:

Lauge 0,1%,

Alkohol 70% o

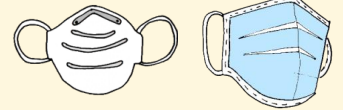
Wasserstoffperoxid 0,5%



Ich desinfiziere die Tische nach jedem Gebrauch,  
und ich vergesse nicht die **Oberflächen** und  
Gegenstände, die wir mit den Händen berühren.

## Anmerkungen

Welche Maske?

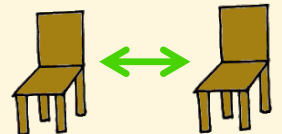


Chirurgisch, FFP1 oder  
FFP2 ohne Ventil

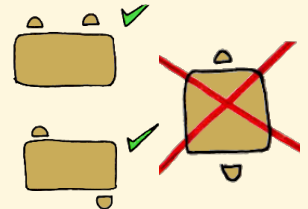


Falls erforderlich,  
Gesichtsschutz und  
Handschuhe

Getrennte Gäste



Abstand einhalten



Gesicht zu Gesicht vermeiden

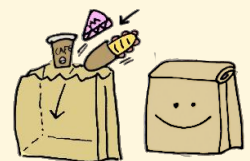


Physische Trennung

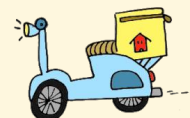
Weitere Leistungen



Ich priorisiere den Service  
an Senioren und  
schwangeren Frauen



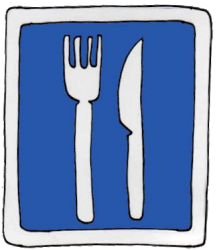
Angebote zum Mitnehmen



Lieferservice



# RECIPE FOR A SAFE ESTABLISHMENT

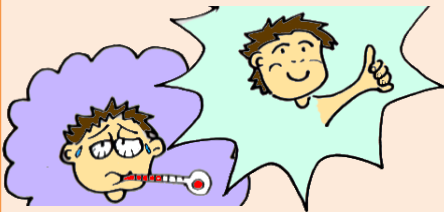


Airborne transmission epidemic: Recommendations for hospitality business

## What I need?



I wash my hands very often with hot water and soap



If I have **symptoms**  
I stay at home



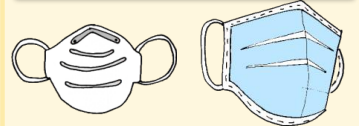
I disinfect my **footwear**  
upon entering



I wear exclusive work clothes,  
**including a face mask!**

## Notes

What face mask?

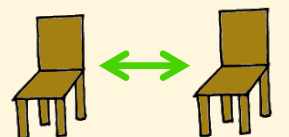


Surgical, FFP1 or FFP2  
without valve

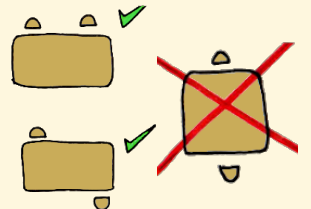


If necessary, face  
shield or gloves

Diners separation



I observe distancing



I avoid face to face



Physical separation

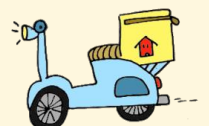
Other services



I prioritise service to  
elderly and pregnant



Take away food



Home delivery

## How do I do it?



Clients wash their hands upon entering



I always maintain a **minimum distance of 2 meters**, avoiding crossings, between clients, workers and suppliers



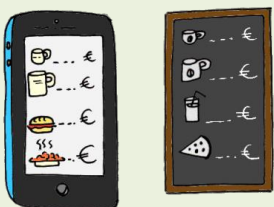
I limit an area and  
time to receive **goods**



Maximum capacity:  
**40%**



I **separate** the tables and  
mark where clients can seat



I communicate the  
**menu** remotely



I avoid **payments**  
in cash



I handle the products **without touching the client's hands** and the **buffet** counters are assisted by staff

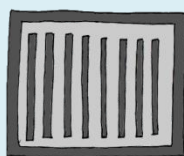
## And... clean up!



I clean and disinfect very frequently



I **ventilate** the  
rooms frequently

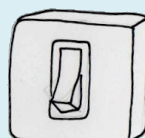


I use HEPA filters



I make cleaning easier: minimal  
decorations and **clear counter**

I disinfect with:  
**hypochlorite 0,1%**  
**alcohol 70%** or  
**hydrogen peroxide 0,5%**



I disinfect the tables after every use and do not forget **surfaces** and objects that we touch with our hands





# PELUQUERÍA A PRUEBA DE COVID

Recomendaciones para establecimientos de estética y peluquería frente la COVID-19

