

Protocolo de seguridad e higiene frente al Covid-19

A partir de la situación sanitaria mundial, el equipo de Details se ha propuesto el potencializar las medidas de higiene necesarias, para garantizar la protección de nuestros trabajadores y clientes. Es por ello, que al comenzar la pandemia se evaluaron todas las medidas y procedimientos necesarios para conservar la salud de nuestra comunidad, tomando como base las medidas y recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud). La nueva dinámica de trabajo tiene por objetivo el poder controlar las condiciones de nuestros servicios en cada punto del proceso, desde preparación, pasando por su entrega y utilización, hasta llegar de vuelta a nuestra área de trabajo. Estas medidas, se desglosan a continuación:

Generalidades:

- Todos nuestros trabajadores, independientemente del área en la cual se desempeñen, estarán equipados con el equipo de protección individual necesario para garantizar la salud colectiva, este equipo está conformado por: Protector facial (Caretas), mascarilla y guantes.
- Todo nuestro equipo de trabajo tendrá que cumplir con la sanitización de sus manos por medio de lavados constantes mientras se encuentran realizando sus labores.
- El equipo tendrá a disposición dispensadores de gel anti-bacterial en sus respectivas áreas de trabajo para fomentar la higiene individual.
- Se evaluará la existencia de anticuerpos en nuestros empleados diariamente mediante la toma de temperatura.
- Ante cualquier posible sospecha de enfermedad, el trabajador quedará suspendido de su área de trabajo por un mínimo de 15 días.
- Se trabajará bajo las normas de distanciamiento social en todas nuestras delegaciones (dos metros, mínimo entre cada empleado)
- Todas las áreas de trabajo, incluido mobiliario y equipo, serán desinfectados antes del inicio oficial de labores, esto, como medida preventiva ante cualquier situación que pudiese atentar contra la salud de nuestros trabajadores.

Recepción de Mobiliario

Sillas, mesas y artículos decorativos

- Al llegar al establecimiento, se procederá a desinfectar todos los artículos rentados, esto para tranquilidad de los clientes de que se están trabajando con todas las medidas de salubridad pertinentes.
- Al momento de recoger el equipo y antes de que este sea manipulado por nuestros trabajadores, se rociará solución sanitizante en el mobiliario para eliminar cualquier tipo de virus o bacterias presentes sobre estos. Además, al llegar a la bodega, se procederá a realizar el mismo procedimiento antes de que estos sean guardados de forma definitiva.

Mantelería

- Se preparará la mantelería, poco antes de que esta sea trasladada al lugar del evento, para así garantizar que estas se encuentran limpias a la hora de utilizarse.
 - El procedimiento consistirá en aplicar agua hirviendo en cada una de las piezas, para luego pasar a lavado. Al finalizar se procederá a planchar y será guardado herméticamente en su respectivo depósito.
 - Al momento de recoger, la mantelería será rociada con solución sanitizante, adecuada a telas, para evitar cualquier tipo de contagio. Luego, se colocarán en bolsas selladas para garantizar la seguridad de nuestro equipo.
- En bodega se procederá a realizar el mismo procedimiento de sanitización inicial y se guardará debidamente empaquetado.

Cubertería, Loza y Cristalería

- Antes de la entrega todo pasará por una limpieza convencional de lavado, para luego aplicarse un baño de alcohol para eliminar cualquier siniestro sobre la superficie del equipo. Luego, se procederá a envolver con plástico adhesivo las piezas para que estas vayan en la calidad sanitaria óptima para su uso.
- Posteriormente, al momento de recoger el equipo, se rociará todo con solución sanitizante y se cubrirán con plástico sobre la superficie para evitar cualquier tipo de propagación de partículas.
- En bodega se procederá a realizar el mismo procedimiento de sanitización inicial y se guardará debidamente empaquetado.

Cocina

Área de trabajo

- La limpieza del área se realiza tres veces al día, bajo las normativas establecidas para garantizar la salubridad del establecimiento.
- Los únicos autorizados a permanecer en el área son los encargados de cocina y cocineros.
- Todos los empleados se encuentran en la obligación de sanitizar sus manos cada 20-30 minutos. Además de mantener la distancia mínima de alejamiento, en la medida posible.
- Todos los trabajadores realizarán los protocolos de desinfección antes de entrar al área de trabajo.
- Al finalizar el uso de la cocina, y luego de haber realizado la limpieza estipulada, se procederá a cerrar el área hasta que se requiera utilizarla nuevamente.

EVENTOS

Alimentos

- Todos los alimentos, al momento de finalizar su preparación, serán sellados con papel plástico adhesivo y no será hasta el momento del servicio que estos podrán ser abiertos nuevamente.
- Todos los materiales serán previamente desinfectados, ya sean de origen natural o enlatados, antes de entrar al área de cocina.

MOBIL

- Cualquier alimento deberá ser revisado y aceptado por el cliente, antes de poder empezar con el servicio de emplatado.

Eventos

Montaje

- Se coordinará el montaje de mobiliario, música, banquete, etc. De tal forma que estos no choquen entre sí, y así disminuir la afluencia de personas en el espacio.
- Todos los involucrados en los montajes, deberán lavarse las manos constantemente mientras realizan sus labores.
- Cualquier materia audiovisual que deba ser colocado en las pantallas y/o bocinas, deberá ser enviado con antelación al correo electrónico proporcionado por el planner asignado para el evento.
- Todos los trabajadores involucrados en el evento deberán mantener la distancia mínima de distanciamiento social.

Servicio Alimenticio

En caso de ser Buffete, todas las áreas serán asistidas para evitar contacto de los invitados con la comida, las áreas aceptarán un número máximo de personas para evitar conglomeraciones.

En caso de servicio convencional, los meseros serán los encargados de llevar a las mesas los platillos, utilizando las medidas de salubridad necesarias para minimizar cualquier tipo de contagio.

Residuos

- Todos los residuos serán recogidos de manera eficaz y depositados en depósitos sellados para su pronto desecho.

Desmontaje y Limpieza

- Al finalizar el evento, se procurará mantener el distanciamiento social a la hora de realizar el desmontaje y conteo de mobiliario.
- Todo será rociado con solución sanitizante, antes de ser trasladado al transporte respectivo.

E V E N T O S y M O B I L