

# MEDIDAS COVID-19



## MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ANTE EL COVID-19

Queridos Clientes, en beChic ya estamos de vuelta y por ello hemos analizado la situación y hemos tomado todas las medidas de higiene y salud necesario para comenzar dicha actividad y que nuestros clientes estén tranquilos.

A continuación, os redactamos alguna de las medidas que añadimos a las que ya teníamos:

## RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Hemos habilitado una zona específica para la recepción de mercancía la cual será desembalada y desinfectada antes de pasar a almacén o cocinas. Dicha zona contará con una alfombra de desinfección, los productos serán manipulados con guantes de nitrilo y mascarilla y serán desinfectados con desinfectante alcohólico.

Lo mismo realizaremos en los espacios donde trabajamos en el caso de recibir allí la mercancía.

## PRODUCCIÓN

Además del cumplimiento estricto de las medidas APPCC, hemos realizado formación básica frente al COVID-19 a todos nuestros empleados.

Hemos instalado dosificadores de gel hidroalcohólico distribuidos en cada una de nuestras cocinas y almacenes.

Antes de la jornada se desinfectarán todas las zonas de trabajo y todos los empleados se servirán de mascarillas de un solo uso, bata, gorro y guantes los cuales se desecharán en cada cambio de actividad.

Hemos delimitado nuestras cocinas para poder respetar en la medida de lo posible la distancia de seguridad entre compañeros y prohibido el uso de móviles y elementos externos dentro de nuestras cocinas.

Después de cada actividad se desinfectará la zona y se esterilizarán las herramientas las cuales serán identificadas para no compartirlas.

Tras cada pausa, volvemos a realizar el protocolo de trabajo.

## TRANSPORTE

Todos nuestros vehículos serán desinfectados tras cada actividad en el interior de la cabina y el interior de la caja de mercancía. Además están equipados con guantes de nitrilo, mascarillas, gel hidroalcohólico, pulverizador desinfectante y papel de un solo uso.

Todos nuestros productos serán almacenados antes de cargar en contenedores desinfectados y herméticamente cerrados.



## OFFICE

Señalizaremos y comunicaremos a todo el personal la delimitación de la zona de Office, la zona de pase, y la zona de retorno de material.  
Estableceremos puntos marcados donde todo el personal se surtirá y repondrá de guantes, mascarillas, gorro y bata.  
Estableceremos distancia de seguridad entre puestos.

## SALA

Todo el personal de sala estará equipado con los EPIS necesarios y contaremos con zona de dosificación de gel hidroalcohólico donde cada 20 minutos de actividad haremos una desinfección de guantes.  
Marcaremos la distancia de seguridad según las autoridades competentes y contando con el criterio del cliente.  
Recomendaremos en todo momento el uso de formatos individuales y evitar elementos de contacto múltiple, como servilleteros.

## RECOGIDA DEL PUESTO DE TRABAJO

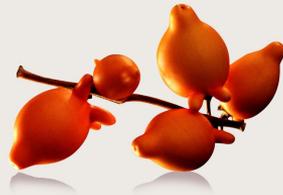
Todo el material de un solo uso como guantes o mascarillas se depositarán en bolsas independientes destinadas solo para este efecto.  
Todo el material, tanto el usado como el no usado será lavado y desinfectado para su almacenamiento.  
Todo el material desechable será desechado.  
La zona de trabajo quedará totalmente desinfectada.  
Por último, vamos a incorporar Servicio de Limpieza a nuestros Servicios. El equipo de beChic recomienda que se contrate para todos los eventos.

## CATERING EN ENVASES BONITOS

Hemos creado una línea de Take Away para adaptarnos a la nueva situación. La comida será presentada en envases individuales con una identificación del nombre del cliente para evitar manipulación cruzada a la hora del desayuno o comida. Seguiremos trabajando para adaptar los envases a medida de cada evento, dando un toque creativo y a medida al perfil de cada cliente. Contamos con una diseñadora gráfica que está a entera disposición de los clientes.



Estas son las etiquetas identificativas que hemos creado para algunos de nuestros productos.



beChic  
CATERING

<http://www.bechic-catering.com>

[@bechic\\_catering](#)

[eventos@bechic-catering.com](mailto:eventos@bechic-catering.com)

Tel: 91 523 12 57