

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

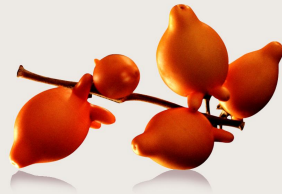
Todo el material de un solo uso como guantes o mascarillas se depositarán en bolsas independientes destinadas solo para este efecto.
Todo el material, tanto el usado como el no usado será lavado y desinfectado para su almacenamiento.
Todo el material desechable será desechado.
La zona de trabajo quedará 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

Tel: 91 523 12 57