



INFORMACIÓN RELEVANTE Y PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EL ERMITAÑO EN RELACIÓN AL COVID-19

Nos gustaría informaros sobre las medidas que estamos llevando a cabo en El Ermitaño **desde nuestra apertura y hasta que la situación con el virus COVID-19 no se normalice.**

Previamente a la apertura del Ermitaño hemos realizado una desinfección del establecimiento mediante la pulverización y nebulización de agentes desinfectantes, a través de la empresa autorizada Dermes Pest Control S.L.

Nuestros empleados han recibido formación en Reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al Covid-19 en la Restauración, así como El Ermitaño ha sido acreditado como Restaurante Seguro COVID-19 por la Hostelería de España (CEHE).

Además de nuestros servicios habituales de limpieza realizamos una **desinfección extra a diario y siempre entre servicios** de aquellas zonas más expuestas, como barandillas, mobiliario, accesos, aseos, etc.

Limpiamos y desinfectamos sillas y mesas después de cada uso, así como retiramos los manteles para lavarlos a una temperatura de más de 60°C. Lavamos los cubiertos, vasos y vajilla a una temperatura superior a 80°C.

Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los aseos, instalando detectores volumétricos, papeleras de accionamiento no manual,

dispensadores de papel desechable, y controlando el aforo de los mismos.

Aplicamos un protocolo estricto de seguridad en la recepción de mercancías, así como disponemos de un Sistema de Autocontrol de Higiene Alimentario.

Hemos provisto en nuestras instalaciones de soluciones hidroalcohólicas en barra, salones, buhardilla, cocina y aseos. Nuestro personal en sala dispone de guantes y mascarilla para el servicio en mesa.

Hemos eliminado nuestras cartas convencionales, hemos digitalizado las cartas del restaurante, para que puedan ser visualizadas en vuestros dispositivos electrónicos.

Ventilamos el local frecuentemente, así como hemos reforzado el control del mantenimiento de los equipos de aire acondicionado. En este sentido utilizamos un servicio de extracción que renueva el aire constantemente.

Nuestras mesas no sólo cumplen con la distancia de seguridad de 1,5 metros, sino que las superan, creando un entorno de confianza y confort para que los clientes disfruten de cada servicio en un entorno de seguridad.

La Experiencia Gastronómica en El Ermitaño al completo se realiza con guantes, desde la cocina, pasando por el emplatado así como en la totalidad del servicio, adoptando así los más altos estándares de seguridad.

Os seguiremos informando de cualquier cambio que se pueda presentar.