



MESURES DE PROTECCIÓ I HIGIENE SANITÀRIA **MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE SANITARIA**

Control de temperatura corporal a tots els clients que accedeixin al restaurant.

Control de temperatura corporal a todos los clientes que accedan al restaurante.

Control de temperatura corporal a tots els treballadors diverses vegades al dia.

Control de temperatura corporal a todos los trabajadores varias veces al día.

Ús de guants de làtex per a cambres i cuiners.

Uso de guantes de látex para camareros y cocineros.

Ús obligatori de mascaretes.

Uso obligatorio de mascarillas.

Intensifiquem les mesures d'higiene i neteja en cada servei amb hipoclorit de sodi.

Intensificamos las medidas de higiene y limpieza en cada servicio con hipoclorito de sodio.

Desinfecció general amb ozó a la nit per a netejar l'ambient del restaurant.

Desinfección general con ozono por la noche para limpiar el ambiente del restaurante.

Dispensadors de gel hidroalcohòlic en totes les sales del restaurant.

Dispensadores de gel hidroalcohólico en todas las salas del restaurante.

Facilitarem la nostra cartes en codi QR o a través d'internet via on-line per a no haver de manipular les cartes.

Facilitaremos nuestra cartas en código QR o a través de internet vía on-line para no tener que manipular las cartas.

GOOD FRIENDS
GOOD FOOD
GOOD TIMES

