

PROTOCOLO DE SEGURIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA ANTE LA COVID-19

Ante la situación de emergencia sanitaria internacional que nos encontramos por motivo de la COVID-19, queremos informar que el Tablao Flamenco Torres Bermejas ha puesto en marcha un protocolo de actuación para garantizar que en el momento de su apertura que su establecimiento sea un espacio seguro tanto para sus trabajadores como para sus clientes. Dentro de dicho protocolo de seguridad higiénico-sanitaria se encuentran, entre otras, las siguientes medidas que afectan a todos los departamentos que intervienen en los procesos del servicio prestado:

ANTES DE ACCEDER AL ESTABLECIMIENTO

Instalación de Cámaras Termográficas

El equipamiento adquirido por Torres Bermejas consiste en una cámara termográfica de medición de temperatura corporal capaz de detectar personas con fiebre a un metro y medio de distancia, con una precisión de $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ y un rango de medición de temperatura $30^{\circ} \sim 45^{\circ}\text{C}$. Este sistema nos permitirá de forma inmediata controlar y en su caso limitar el acceso, tanto a personal como a clientes.



EN EL ESTABLECIMIENTO

Desinfección y limpieza continua de instalaciones

Se aplicará el protocolo de desinfección de instalaciones de riesgo sanitario. Estas labores de desinfección serán llevadas a cabo por una empresa con las oportunas certificaciones de calidad ISO 9001 y 14001, así como las europeas EN 16636 y CEPA Certified®, en la forma y frecuencia que los expertos dictaminen.



Formación del personal

Se proporcionará a todo el personal formación específica para extremar las precauciones y prevenir contagios del virus.



Escenario protegido con mamparas de seguridad

Torres Bermejas ha instalado unas mamparas de seguridad en el escenario para garantizar la protección de artistas y clientes.



El protocolo de actuación descrito y cuyas principales medidas se reflejan en este documento, se ampliará o modificará cuanto sea necesario para cumplir con todos aquellos requisitos que el Ministerio de Sanidad establezca, de cara a garantizar 100% la seguridad, tanto de nuestros trabajadores como de nuestros clientes. Quedamos a su disposición para cualquier ampliación de las medidas descritas.

Certificado de desinfección

Desinfección general y periódica anti-COVID por personal cualificado en el sector, disponiendo de certificado que así lo acredita.



Purificador de Aire IONIZADOR

El establecimiento cuenta con un purificador de aire de 4 niveles de filtración. Es un sistema de purificación de aire que emite activamente IONES positivos y negativos que se propagan por la sala y que suprimirán los efectos de los VIRUS transportados por el aire y descompondrán y eliminarán el MOHO en suspensión de manera efectiva.



Aforo reducido y distanciamiento social

Siguiendo las recomendaciones marcadas por las autoridades competentes, se reducirá el aforo de la sala, de forma que la distancia entre las mesas pueda garantizar el distanciamiento social mínimo marcado.



Soluciones hidroalcohólicas

Todo el establecimiento contará con diferentes dispensadores de soluciones hidroalcohólicas. Asimismo, cada mesa contará con unos envases individuales para cada comensal.



Aplicaciones digitales

De cara a limitar el contacto con la carta física del restaurante, se implementarán soluciones digitales que permitan acceder a los contenidos de la misma mediante un código QR, desde el propio móvil de cada cliente.

