

# ► MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTA AL COVID-19

PROTOCOLO EN RESTAURANTE

HOTELES TERRADO ►

Nuestra cadena hotelera ubicada en las ciudades de Iquique y Antofagasta, está preocupada por la salud y el bienestar de toda nuestra clientela, que a lo largo de los años nos ha preferido, convirtiéndonos en la más importante del norte de nuestro país.

Todas nuestras sucursales están comprometidas con mantener las medidas de cuidado y auto-cuidado en nuestros clientes y colaboradores, y el sello de confianza turística del Sernatur así lo da a conocer a través de cada protocolo covid-19, para cada uno de los servicios brindados.

La capacitación es fundamental para mantener un adecuado cumplimiento estricto en los protocolos covid-19. Nuestros colaboradores cuentan con las herramientas técnicas y de aprendizaje, para que su estadía en nuestros hoteles sea totalmente segura.

El correcto uso de la mascarilla, el distanciamiento social físico y el correcto lavado de manos y/o uso de alcohol gel, son fundamentales y obligatorios para nuestra clientela en cualquiera de nuestros hoteles.

Te invitamos a vivir la experiencia, nosotros te cuidamos,

Tú nos cuidas.



# MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE AL COVID-19

## PROTOCOLO EN RESTAURANTE

El servicio de nuestros restaurantes en cada una de nuestras sucursales es considerado de primer nivel gastronómico y de servicio. El concepto de cuidado y auto-cuidado es fundamental para que nuestra clientela viva y disfrute la experiencia de un servicio seguro y de excelencia. A continuación te contamos cómo te cuidamos.

### Reservas

En esta alerta sanitaria que vivimos a nivel mundial, cobra total relevancia las medidas de prevención para combatir el covid-19. Por lo anterior, el uso de nuestros restaurantes será solo a través de reservas en nuestra página web [www.terrado.cl](http://www.terrado.cl). De esta forma aseguramos un flujo de personas menor y evitamos la aglomeración de clientes en cada espacio designado.

Por seguridad de todos, la carta para conocer nuestra gastronomía la encontrará a través de un código QR dispuesto en cada mesa, de esta manera contribuimos en suprimir un riesgo de contaminación en la manipulación de una carta física.

### Medidas de prevención

Al llegar a nuestros restaurantes, nuestra clientela deberá registrar sus datos, tomar su temperatura corporal y mantener el uso de la mascarilla en forma adecuada, hasta llegar a su mesa previamente reservada.

El uso del alcohol gel garantiza a todos un manejo de cuidado, por lo que podrá encontrar una estación de uso de alcohol gel en distintos puntos del restaurante.

La atención de nuestro personal será tomando todos los resguardos, con los elementos de protección personal necesarios, para brindar un servicio seguro.

Si se requiere el uso de baños, nuestra clientela deberá mantener en todo momento un adecuado uso de la mascarilla.

### Limpieza y Desinfección

Nuestros colaboradores estarán preocupados de limpiar y desinfectar cada mesa y silla de comensales antes y después de cada servicio, lo que será indicado en una señalización visual, de manera de garantizar un correcto uso y minimizar el riesgo de contaminación.

Ilustración 1: Restaurante con vista al mar

