

# BUENAS PRÁCTICAS **PARA CLIENTES**

Con objeto de cumplir con el protocolo higiénico-sanitario en hostelería durante la covid-19, recordamos a los clientes los siguientes puntos

## AL ACCEDER AL BAR O RESTAURANTE

1

Usamos gel hidroalcohólico para desinfectar las manos.



2

Esperamos a ser atendidos por los camareros.



3

Mantenemos 2 m de seguridad con otros comensales.



4

Una vez sentados, ya podemos quitarnos la mascarilla.



## EVITEMOS EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE

A

Desplazar mobiliario: de eso se encarga el personal.



B

Compartir platos, cubiertos u otros utensilios.



C

Movernos por el local para pedir: mejor esperar al camarero.



## TAMBIÉN SE ACONSEJA



Usar el pago telemático al pagar la cuenta.



Hacer uso de las papeleras de pedal disponibles.



# Gracias por colaborar