



RESTAURANT – POSADA | CABRA CORRAL - SALTA

PLAN DE CONTINGENCIA

Poder abrir nuestro establecimiento es motivo de una gran alegría, pero también implica una importante responsabilidad. Por eso, queremos contarte lo que estamos haciendo para cuidarte a vos y a nosotros mismos.

Este plan de contingencia está basado en los denominados “Protocolos de Actuación para Minimizar la Transmisión de COVID-19 en el Sector Turismo” que ha publicado el Ministerio de Turismo de la Provincia de Salta y que pueden ser consultados en la siguiente página: <http://turismosalta.gov.ar/contenido/3924/protocolos>. Esas normas han sido adaptadas a las condiciones particulares de Terrazas del Lago.

Si querés venir a almorzar o a alojarte en nuestro restaurant/posada, debés realizar una reserva previa, comunicándote por whatsapp al 3875538464 o por mail a terrazas.del.lago.salta@gmail.com. Esto nos permite organizar mejor el servicio para cumplir con el distanciamiento social, y enviarte el Permiso de Circulación Turística que deberás presentar ante los controles policiales que así lo requieran.

Capacitación a nuestro personal en protocolos COVID-19

Afortunadamente, no tenemos entre nuestro staff a personas que sean consideradas de riesgo, lo que nos ha permitido contar con el equipo habitual y de confianza de Terrazas del Lago.

Todo el personal ha sido capacitado respecto de la COVID-19, su forma de contagio y los protocolos necesarios para evitar la propagación del virus SARS-CoV-2.

Además, se les proveyó a los empleados un conjunto de productos de higiene y de protección necesarios para poder seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias. De esta manera, se suministraron uniformes, tapabocas y guantes, además del abastecimiento suficiente de jabón y solución hidroalcohólica, según el espacio de trabajo, para asegurar el correcto y frecuente lavado de manos.

Entre las reglas que los trabajadores de Terrazas del Lago se comprometieron a respetar, están las siguientes:

1. Honrar la distancia mínima recomendada entre puestos de trabajo, que no debe ser inferior al metro y medio.
2. Profundizar la desinfección frecuentemente de objetos de uso personal, elementos de trabajo y las superficies de los espacios comunes.



RESTAURANT – POSADA | CABRA CORRAL - SALTA

3. Al estornudar o toser, cubrirse la boca y la nariz con el antebrazo y lavarse las manos inmediatamente.
4. No tocarse los ojos, la nariz y la boca.
5. Revisar constantemente la disposición en todos los baños de papel higiénico, jabón para manos y toalla de papel desechable.
6. El lavado y desinfección diaria de los uniformes según protocolos para su desinfección.
7. El compromiso de no asistir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
8. Evitar abrazos y apretones de manos tanto con compañeros de trabajo como con clientes.
9. No compartir objetos con clientes u otros empleados. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, deben realizar la desinfección de manos.
10. Estar atento a síntomas como fiebre alta sobre 37.5°C, tos y dificultades respiratorias.

Adaptación de la infraestructura y cartelería

Una de las primeras medidas que hemos tomado es la de exhibir carteles con información gráfica que incluya medidas de precaución y prácticas en aquellos lugares de tránsito para que nuestros clientes puedan estar debidamente informados sobre cómo evitar la propagación del virus.

Además, hemos demarcado las áreas de control y de espera, para garantizar el distanciamiento social de al menos 1,5 metros al interior del edificio.

En el ingreso, los clientes contarán con un trapo embebido en lavandina para desinfectar la base de su calzado, y con alcohol en gel y solución desinfectante para sus manos. De la misma manera, hemos dispuesto estos elementos de limpieza en diferentes sitios del local.

También hemos separado las mesas y sillas del salón comedor, de tal forma de cumplir con lo que marca el protocolo provincial de establecimientos gastronómicos: una mesa cada 10 metros cuadrados y una distancia entre sillas de diferentes grupos de viaje no inferior a los 1,5 metros.

Minimizar el contacto y garantizar la limpieza

Una de las pautas más importantes para evitar la propagación del virus es minimizar el contacto de clientes entres sí, y de clientes con el personal del establecimiento. Para conseguirlo, hemos tomado numerosas disposiciones:

1. Elaboramos un formulario virtual para que nuestros huéspedes puedan realizar el pre-registro digital, sin tener que llenar manualmente el libro de registro de pasajeros: <https://forms.gle/DeQvi6ifZZ6YQ7jb6>

2. Eliminamos la carta individual, y la reemplazamos por carteles con códigos QR para que usted pueda acceder digitalmente al menú del restaurant. Para quienes no están muy familiarizados con las nuevas tecnologías o no cuentan con buena conexión a internet, podrán leer la carta de los atriles dispuestos en diferentes lugares del salón.
3. Estamos fomentando el pago por vía electrónica, para reducir la utilización de billetes. Para ello, no solo promovemos el pago a través de tarjetas de crédito y débito, sino que invitamos a nuestros clientes a abonar con su celular a través de las aplicaciones MercadoPago y MercadoLibre utilizando un código QR. De la misma manera, habilitamos una caja para el pago de propinas.
4. Eliminamos las facturas en papel y las reemplazamos por facturas electrónicas que podemos enviarle, si así lo desea, a través de correo electrónico.
5. Recomendamos a nuestros huéspedes que al abandonar la habitación dejen la llave adentro de la misma para que sea desinfectada previamente a su utilización por parte de otro pasajero.
6. El servicio de mesa es provisto al momento de cada servicio, es decir, que no se deja
7. preparado previamente.
8. Reemplazamos los manteles de tela por individuales descartables de papel, y entregamos los cubiertos previamente desinfectados y envueltos en servilletas de papel.
9. Eliminamos los objetos de uso común (servilleteros, alcuza) y los reemplazamos por monodosis.



A su vez, hemos profundizado la limpieza y desinfección de las superficies de lugares comunes, para evitar el contagio. Para favorecer ese proceso, estamos evitando la presencia excesiva de elementos que puedan manipular los clientes, además de objetos de decoración que puedan ser vehículo de propagación del virus.

Los espacios comunes estarán siempre ventilados para generar la renovación del aire.