



**PASOS QUE SEGUIMOS
PARA ASEGURAR
LA LIMPIEZA
Y SANIDAD EN TODOS
LOS PEDIDOS
DELIVERY**



1

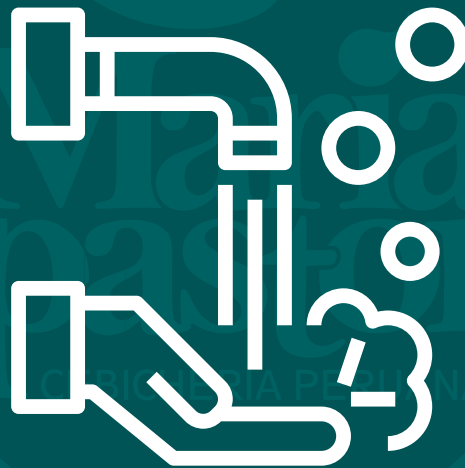


TEMPERATURA Y DESINFECCIÓN

Medimos la temperatura de todos nuestros miembros del equipo y desinfectamos su calzado antes de ingresar al restaurante, realizamos el cambio de uniforme cada 4 horas.



2



LAVADO DE MANOS

Nuestros colaboradores lavarán sus manos por 30 segundos y luego se aplicarán alcohol, antes de colocarse los implementos de seguridad: uniforme limpio, mascarillas, lentes y guantes.



3



LAVADO DE MANOS

Nuestro estándar de lavado de manos es cada 30 minutos o al cambiar de actividad, una alarma en nuestra cocina recuerda a nuestro equipo que es momento de cambiar de guantes y lavar sus manos.



4



SANITIZACIÓN

Nuestros equipos y superficies son sanitizadas con químicos aprobados y de uso especializado para la industria alimentaria.



5



CONTROLES DE CALIDAD

3 veces al día, cada alimento y equipo de cocina es monitoreado para validar su sensibilidad, temperatura y correcta manipulación. Este registro permanece archivado por 3 meses.



6

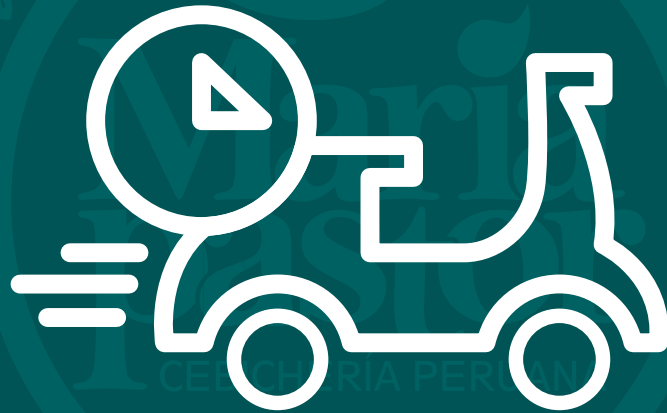


EMPAQUE SEGURO

Cada pedido es registrado, de tal manera que podemos identificar quien es el repartidor asignado y los colaboradores del equipo de cocina que fueron responsables en su preparación.



7



ENTREGA SEGURA

Contamos con una flota propia de repartidores, que conocen nuestros estándares y están entrenados para asegurar una entrega segura y sin contacto.



8



ENTREGA SEGURA

Antes de recoger tu pedido, el repartidor lavará sus manos y aplicará alcohol. Todos nuestros repartidores utilizarán mascarillas, guantes y lentes de protección.



#yomequedoencasa