

Protocolo Post COVID 19



DULCERÍA
TRAD • MI CINE

cinépolis | LEARNING CENTER





En relación a la nueva normalidad por la contingencia sanitaria, muchos de los procesos han sido adaptados a nuestro Protocolo Post-COVID 19.

En este segmento aprenderás cuales son los puntos en los que se deben considerar o cambian en los procesos del área de Dulcería.

Lee con atención estos ajustes y cambios que debemos realizar dentro de nuestra Dulcería y para con nuestros clientes.

- **Cubreboca y careta / Acrílico**

Portar cubreboca y careta en todo momento mientras este en el área.
De haber acrílico en su punto de venta el cinepolito deberá portar únicamente cubrebocas.



- **Equipos en contacto con el cliente**

Validar que los dispositivos se encuentren al alcance del cliente (pin pad y lectores TCC de cero contacto)



- **Materiales de comunicación (Protocolo obligatorio)**

Validar que los materiales se encuentren colocados correctamente (condiciones y distancia) en cada área, según lo establecido en el Protocolo Operativo post COVID-19.



- **Gel antibacterial**

Garantizar que se encuentre abastecido el depósito de gel antibacterial.





- **Condimenteros inhabilitados**

Aplicando procesos y adecuaciones de preparación o porcionado actualizados al protocolo para entrega de condimentos.



- **Sana Distancia**

Reforzar que se mantenga el distanciamiento social (clientes) de 1.5 metros.



- **Kit de Sanitización**

Validar que tengan el kit de limpieza habilitado correctamente (químico y paño).



- **Proceso de venta / entrega**

Validar que el proceso de venta y entrega se ejecute en relación al protocolo, el cual puede ser ejecutado por un cinepolito y si se tiene plantilla disponible por dos de la siguiente forma:

- ✓ *Colaborador 1:* Proceso de venta
- ✓ *Colaborador 2:* Proceso de armado y entrega de productos

Operación



Toma en cuenta lo siguiente:

- **Transacciones con TCC** solicitar al cliente la coloque en el mostrador evitando contacto físico y para la devolución, de igual forma, colócala en el mostrador. Para los cines que cuentan con lector habilitado para la TCC, utilizarlo pidiéndole al cliente que acerque el código de barras
- **Transacciones con efectivo** solicitar al cliente que coloque el dinero en el mostrador evitando contacto físico y para la devolución del cambio, de igual forma, coloca el dinero en el mostrador
- Los **alimentos y complementos** se entregarán al final de la orden
- Al realizar **carga de palomitas** NO usar guantes para evitar quemaduras, pero garantizar la correcta sanitización de manos durante todo el proceso
- Sanitizar **charola de servicio** antes de colocar los productos con trapo verde y J512 / #16L



Superficies a Sanitizar

- **Puertas de palomeras, de exhibidores de nachos, de calentadores de queso**
- **Botones accionadores de equipos como hornos, calentadores de queso, exhibidores de nachos y asador de salchichas**
- **Dosificadores de equipos ICEE y torres de refrescos**
- **Manijas de equipos como calentadores de pan, puertas inferiores de palomeras, manijas de neveras, refrigeradores de bebidas y congeladores de helados**
- **Llaves de agua**
- **Puertas de ingresos**
- **Asegurar que después de cada transacción se limpien y saniticen las superficies en contacto con el cliente, preferentemente a la vista del mismo.**

1. Químicos: Sanitizante J512 / Sanitizante #16L
2. Suma Break Up / Desengrasante #7L
3. Peño Verde

POS



Rociar a un paño verde limpio Alpha HP / Sanitizante #16L en:

- Pantalla del Cinepolito y PIN PAD
- Realizar a la vista del cliente de manera explicita, la sanitización de manos previo a la transacción
- Barra de servicio
- No llamar al siguiente cliente de la fila para ser atendido, hasta que se haya retirado el que esta siendo atendido