

Protocolo Post COVID 19



DULCERÍA
VIP

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 VIP.

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

- **Venta Mostrador**

La venta directa en mostrador de bar y dulcería en la fase 1 de reapertura no estará disponible



- **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.



- **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.



- **Kit de Sanitización**

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

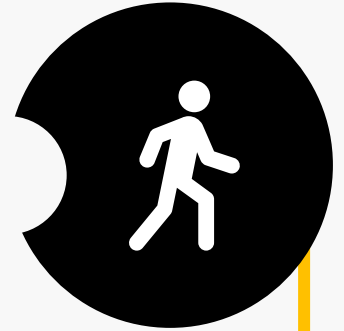


Superficies a Sanitizar

- **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

Operación



Toma en cuenta lo siguiente:

- 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