

10 MEDIDAS QUE DEBERÁ APLICAR EL HOSTELERO FRENTE AL COVID-19

Escrito por **MANU BALANZINO**

13 Abr 2020 2 0

COMPARTIR



La normativa impuesta en China hace presagiar lo que ocurrirá en los restaurantes españoles

[Por Manu Balanzino] ¿Qué medidas deberán tener en cuenta los restaurantes cuando se autorice la apertura de estos establecimientos?

Aunque en nuestro país aún no hay normativa al respecto, podemos fijarnos en lo que está sucediendo en China, donde **las autoridades sanitarias han impuesto una serie de normas imprescindibles a la hora de volver abrir los locales de restauración** tras levantar el confinamiento el pasado 8 de abril.

Estas normas pasan, sobre todo, por implantar medidas sanitarias para evitar el contagio entre los clientes y el personal de los diferentes establecimientos.

Enumeramos algunas de ellas, ya que, con toda seguridad, se implantarán tanto en España como en el resto del mundo.

Temperatura y registro

Antes de entrar en un establecimiento en China, **los responsables de acceso toman la temperatura corporal a cada cliente**, que además deberá identificarse a través de una aplicación móvil con su historial médico. Un registro indispensable para permitir el ingreso.

En cuanto al personal de la hostelería, los empleados de los bares, restaurantes y cafeterías deben someterse a un examen exhaustivo de temperatura y al test del Covid-19 antes de empezar a trabajar.

En España, según fuentes consultadas por ***The Gourmet Journal***, **las diferentes administraciones preparan un plan de formación y unos protocolos** que deberá cumplir el personal para permitir la apertura del local.

Desinfección de manos

La desinfección de manos pasará a ser una rutina en esta nueva sociedad frente al coronavirus. Actualmente en China, a la hora de entrar a un establecimiento se requiere una desinfección de manos. Veremos más dispensadores automáticos de alcohol en gel colgados de la pared.

Reducción del aforo

Evitar las aglomeraciones será una de las premisas clave del Gobierno para evitar el contagio entre grupos de personas. En China, **el aforo de los bares y restaurantes se ha reducido en un 50% y no se permiten reuniones o eventos de más de 50 personas**, excepto en algunas localizaciones y previa autorización de las autoridades gubernamentales.

Mascarilla

Si la desinfección de manos será obligatoria, la mascarilla se suma a esta medida. En Chile, las mascarillas son indispensables en el transporte público con multas que superan los 2.800 euros. **En la hostelería de China, el uso es obligatorio y multan a quien no tenga la mascarilla en la cabeza mientras está comiendo.** Solo está permitido retirarse ligeramente la mascarilla para ingerir un bocado y está prohibido intercambiar alguna palabra mientras tanto.

Horarios escalonados

El distanciamiento social se impone, por lo que la hostelería deberá organizar sus reservas en horarios escalonados, evitando que los clientes se agolpen y superen el aforo, que se reduce, como mínimo, en un 50 por ciento.

Prohibido grupos

Posiblemente sea una de las medidas más drásticas. En China, **no se permiten las reservas de más de 4 personas y en algunos establecimientos han optado por pantallas transparentes entre cliente y cliente.**

Lo que no está muy claro es el distanciamiento de un metro, difícil de implantarlo en un restaurante, ya que las mesas deberían ser mucho más

grandes. En cuanto a bares, China obliga a mantener la distancia de seguridad de un metro.

Lo cierto es que estas medidas de control no están dando mucho de qué hablar en el país asiático, ya que **los restaurantes mantienen unas ventas del 70% en repartos a domicilio frente al 30% de comensales que recogen su comida en el establecimiento**, donde muy pocos se quedan a comer.

Utensilios propios y platos individuales

Ahora más que nunca, compartir utensilios está totalmente prohibido. Asimismo, **los platos para compartir se han eliminado de las cartas y, si se solicitan, se sirven dividido en dos raciones.**

Cada vez es más usual ver a personas solas comiendo en un restaurante.

Desinfección de todo el material

Los hosteleros deberán tener en cuenta la desinfección total de todo el material empleado para el servicio. Copas, cubiertos, platos, paneras o manteles deberán superar los 60 grados de temperatura en el lavado, con el fin de acabar con cualquier bacteria.

El aumento de las aplicaciones móviles

Cada día aparece una nueva aplicación móvil que permite mejorar la experiencia del consumidor y generarle confianza. **A través de ellas se puede hacer la compra, pagar e incluso avisan cuando el pedido está listo para poder recogerlo en la tienda y evitar las colas.**

En China, país de referencia por ser los primeros en levantar el confinamiento, las empresas del sector HORECA están preocupadas por transmitir a sus clientes potenciales todas las medidas de seguridad higiénica que adoptan.

Incluso es normal encontrarse códigos QR a la entrada de algunas cadenas rápidas para escanear y conocer el protocolo de limpieza. **Las empresas de**

reparto a domicilio añaden un folleto explicativo sobre procesos de desinfección.

Cartas online

Muchos restaurantes han implementado la carta en versión online para que cuando el cliente se sienta en la mesa y pida los platos, no tenga que tocar la carta. **El cliente deberá escanear un código QR que está sobre la mesa o navegar por internet en la página web del restaurante para conocer la carta y luego pedir la comanda.**

En España, algunos hosteleros se sumarán a esta iniciativa cuando puedan volver a abrir sus restaurantes.

¿Cuándo se estima la apertura total?

Un informe de Johns Hopkins University, Euromonitor, BCG Analysis y Moneycontrol.com, divide en tres fases el tiempo estimado del bloqueo en España: la primera se sitúa en la cuarta semana de abril, coincidiendo con el pico de casos de coronavirus la segunda, estimada para la primera semana de junio, cuando se prevé el final del bloqueo corto; y el final del bloqueo largo, para la tercera semana del mes de julio.

El levantamiento inicial de restricciones se estima para el 18 de mayo, mientras que el 15 de junio podría ser la fecha de contención.

Según expertos consultados por ***The Gourmet Journal***, a día de hoy, **no se conoce firmemente cuando será la apertura de los restaurantes y hoteles.** Si tomamos el caso de Wuhan (China), nos situaríamos a finales de mayo.

Lo único que sí está claro es que aún nos queda esperar muchos días para que el sector vuelva a funcionar, no como antes, pero sí para empezar a encender los fogones. **¡Ánimo hosteleros!**