

# HONEST MAN RESTAURANTS

Nuestra máxima prioridad es un ambiente saludable y seguro para nuestros huéspedes y personal. Nos gustaría asegurarle que estamos tomando todas las medidas posibles para garantizar que los protocolos de saneamiento y limpieza están siendo seguidos en nuestros restaurantes y que puede sentirse cómodo y seguro mientras cena con nosotros.

Hemos incorporado las directrices de la CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades) y la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) con los protocolos ya establecidos por el Departamento de Salud del Condado de Suffolk.

Continuaremos monitoreando e incorporando cualquier nueva pauta, incluyendo las pautas del estado de Nueva York a medida que se publiquen.

Mientras modificamos continuamente nuestros protocolos con un nuevo nivel de conciencia, nos gustaría aprovechar esta oportunidad para enfatizar aquellos que actualmente seguimos a diario:

- Todos los miembros del equipo de la Cocina llevarán guantes y máscaras. Estos guantes y máscaras se cambiarán frecuentemente a lo largo de su turno para promover un ambiente limpio.
- Todos los miembros del equipo de el Salón llevarán máscaras. Las máscaras se cambiarán con frecuencia a lo largo de su turno para promover un ambiente limpio. También pedimos que los empleados se laven las manos a menudo y a fondo.
- Nuestro nuevo protocolo Report To Work (Informe al Trabajo) requiere que cada miembro del equipo responda a un breve cuestionario médico y que se tome la temperatura antes de que comience su turno. Esto asegura que no haya fiebre presente y que no están poniendo en riesgo a sus compañeros de equipo ni a nuestros invitados. Cualquier persona que muestre fiebre o cualquier síntoma será enviada a casa. Se pide a los empleados enfermos que llamen antes de su llegada y que se mantengan en casa.
- Las manijas de las puertas de entrada y salida serán desinfectadas continuamente. Otras superficies, como mesas, mostradores y teléfonos, también se desinfectarán con frecuencia.
- Los baños se limpiarán continuamente durante todo el día a intervalos de 2 horas como mínimo.
- Los menús estarán disponibles en su teléfono para crear una experiencia más sanitaria. (Si no tiene teléfono, se le proporcionará un menú de papel de un solo uso).
- Las estaciones POS (de punto de venta) se operarán con un lápiz óptico.
- Los presentadores de cheques se utilizarán para controlar el contacto con las tarjetas de crédito de los huéspedes. Los presentadores de cheques y bolígrafos se desinfectarán antes y después de su uso.
- Las mesas serán apropiadamente espaciadas con al menos 6 pies de distancia social.
- El desinfectante de manos estará disponible en todo el restaurante.
- Se colocarán marcadores de suelo para mantener el distanciamiento social.
- Los suministros de limpieza de grado hospitalario serán utilizados todas las noches en nuestra cocina, bar, comedores y baños por nuestros profesionales de limpieza.
- Las mesas se desinfectan entre cada uso con una solución de limpieza con alcohol al 70%.

Para una descripción más detallada de los protocolos que hemos incorporado, por favor visite:

<https://www.fda.gov/media/136811/download>

Por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros en cualquier momento con preguntas o preocupaciones específicas que pueda tener, y le responderemos lo antes posible.

## CÓMO PUEDE AYUDARNOS

- Por respeto a la seguridad de nuestros clientes y nosotros, por favor cene con nosotros otro día si usted está experimentando síntomas.
- El estado de Nueva York ordena que todos los clientes usen una máscara al entrar, salir, ir a los baños levantarse de su mesa por cualquier otra razón. No es obligatorio que lleves la máscara mientras estás sentado.
- Ayuda mantener el distanciamiento social.
- Lávese las manos o use desinfectante antes y después de la comida.
- Pero, lo más importante, disfrutar y ser respetuoso de la salud y la seguridad de los demás.

Apreciamos y valoramos su continuo apoyo y confianza. Manténgase bien.

NICK & TONI'S

NickToni136@gmail.com

ROWDY HALL

RowdyHallEH@gmail.com

Townline  
BBQ

TownlineBBQ@gmail.com

La Fondita

LaFondita74@gmail.com

COCHE  
COMEDOR

CocheComedor@gmail.com