

M  NA-SAFE
M  NA-SAFE
M  NA-SAFE
M  NA-SAFE

Para Grupo Monalisa es fundamental salvaguardar la salud de colaboradores y comensales. Es por esto que hemos implementado un protocolo de higiene llamado MonaSafe en donde detallamos las acciones que estamos llevando a cabo en los restaurantes Sunset Monalisa, Jazz on the Rocks y Pan Di Bacco.

ACCIONES QUE SE LLEVAN A CABO EN ÁREA DE COCINA



Uso de cubre bocas obligatorio para todo el personal.



Limpieza frecuente con desinfectante de superficies de uso común, como mesas de trabajo, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, entre otros.



Desinfección y sanitización profunda de toda la cocina una vez por semana.



Uso de tecnología con ozono para desinfección constante de áreas en general.



Uso de guantes en el manejo de productos crudos listos para consumo (área fría).



Compra de productos frescos, para evitar almacenamiento de los mismos.



Monitoreo de todo el personal (en caso de presentar el síntoma más mínimo se manda a aislamiento por 14 días).



Plantilla de trabajo limitada para evitar aglomeraciones en áreas.



Motivación al personal a mantener una distancia considerable, minimizar el contacto físico y lavarse las manos con agua y jabón de forma frecuente.



Dispensador personal de bolsillo de alcohol en gel para cada miembro de cocina.

MONA-SAFE

ACCIONES QUE SE LLEVAN A CABO EN RESTAURANTE Y ATENCIÓN A CLIENTES



Uso de cubrebocas, careta y guantes en servicio de valet parking, para evitar la interacción con el interior de los automóviles. Trabajamos con la empresa 5G, la cual nos proporciona el desinfectante con el que se trabaja en el restaurante.



Bienvenida por parte de nuestros Experience Ambassadors, asegurándose de respetar la distancia considerable entre un grupo y otro, tomando temperatura, ofreciendo alcohol en gel y dando indicaciones para la utilización de la cabina de desinfección.



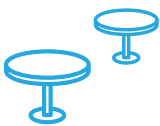
Todo los miembros del equipo utilizan cubre bocas y tienen su propio kit de spray desinfectante para utilizar en áreas de uso común. También trabajan con dispensador personal de bolsillo de alcohol en gel.



Nos aseguramos de trabajar con proveedores que garanticen los modales de seguridad apropiados.



Desinfección y sanitización de toda el área de restaurante 1 o más veces por semana.



Todas las mesas están separadas unas de otras más de 2 metros (más de 6 pies), para asegurarnos de proporcionar una distancia segura entre nuestros comensales; la capacidad varía de acuerdo al semáforo y a las instrucciones del estado.



Instalación de códigos QR en cada mesa para menús, además de contar con unos pocos impresos y plastificados para su sanitización en caso de uso.



Uso de tecnología LED de luz ultravioleta para sanitización y purificación de vajilla.



Todos los platos deben estar cubiertos desde antes de salir de cocina hasta el momento en que llegan a la mesa del comensal.



Trabajamos en base a una secuencia de servicio, en la que consideramos todos los momentos en los que normalmente tendríamos una interacción o contacto con el cliente, para así estar preparados con los insumos necesarios y las cantidades adecuadas como lo son: desinfectante, alcohol en gel, toallas limpias, etc.



Para el proceso de pago cada miembro del equipo ofrecerá desinfectante antes de pagar y el efectivo se sanitiza posteriormente.



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

El Certificado de Calidad en Buenas Prácticas Higiénicas Punto Limpio, diseñado para empresas del sector turístico y que cuenta con el aval de la SECTUR, acredita a nuestro establecimiento Sunset Monalisa como un centro de consumo que sigue todas las normativas de higiene y que está preparado para atención a clientes con todas las medidas de prevención y limpieza.

<https://setuesbcs.gob.mx/punto-limpio/>

LÁMPARAS UV

Fáciles, rápidas, seguras y eliminan 99.5% de virus y bacterias en 10 minutos.

- Las lámparas UV son ideales para sanitización total de habitaciones, cocinas, restaurantes cerrados, hoteles, salas de juntas, salas de espera, laboratorios, pasillos, oficinas, líneas de producción y cualquier área con afluencia de personas.
- Tienen una longitud de onda óptima en la banda germicida que desinfecta de manera terminal y sin necesidad de tocar ninguna superficie. El proceso se realiza en minutos y sin contratiempos, dejando las instalaciones listas para su reutilización inmediata.
- Estas lámparas matan bacterias y virus en un 99.5% a través de radiación ultravioleta de onda corta.



CABINAS DE DESINFECCIÓN SISTEMA DE OZONO UV-C EN SECO

El ozono elimina el 99% de todos los virus y bacterias. No es una sustancia tóxica; totalmente seca, gracias a los rayos UV es completamente estéril y no deja residuos, ya que el gas se desintegra en una hora.

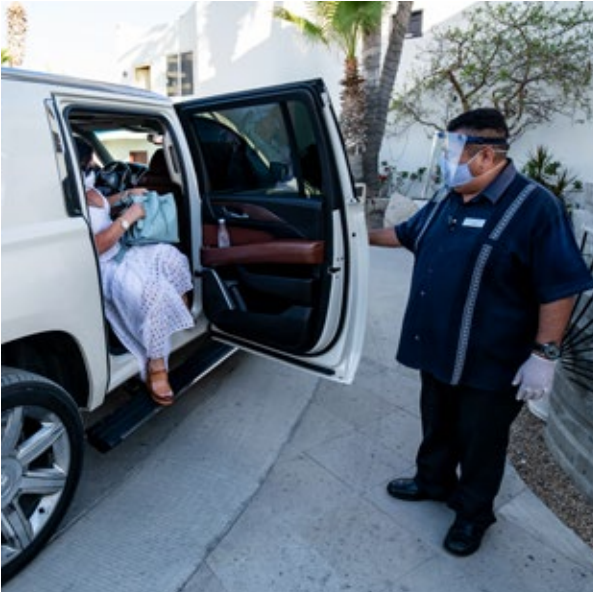
- Es un desinfectante rápido y efectivo.
- Elimina el 99% de virus y bacterias en cuestión de segundos.
- No es una sustancia tóxica.
- Es totalmente en seco.
- El consumo de energía es mínimo.
- Es amigable con el medio ambiente.
- No requiere de compra constante de insumos.
- Gracias al UV el aire está 100% estéril.
- No deja residuos ya que el gas se desintegra en menos de una hora.



SANITIZACIÓN PROFESIONAL

- Sanitización con productos aprobados por la EPA (Agencia de Protección del Medio Ambiente).
- Desinfección recurrente de áreas interiores y exteriores.
- Utilización de equipo con tecnología de punta para sanitización.
- La sanitización tiene un espectro de duración de varios días en los que sigue actuando.





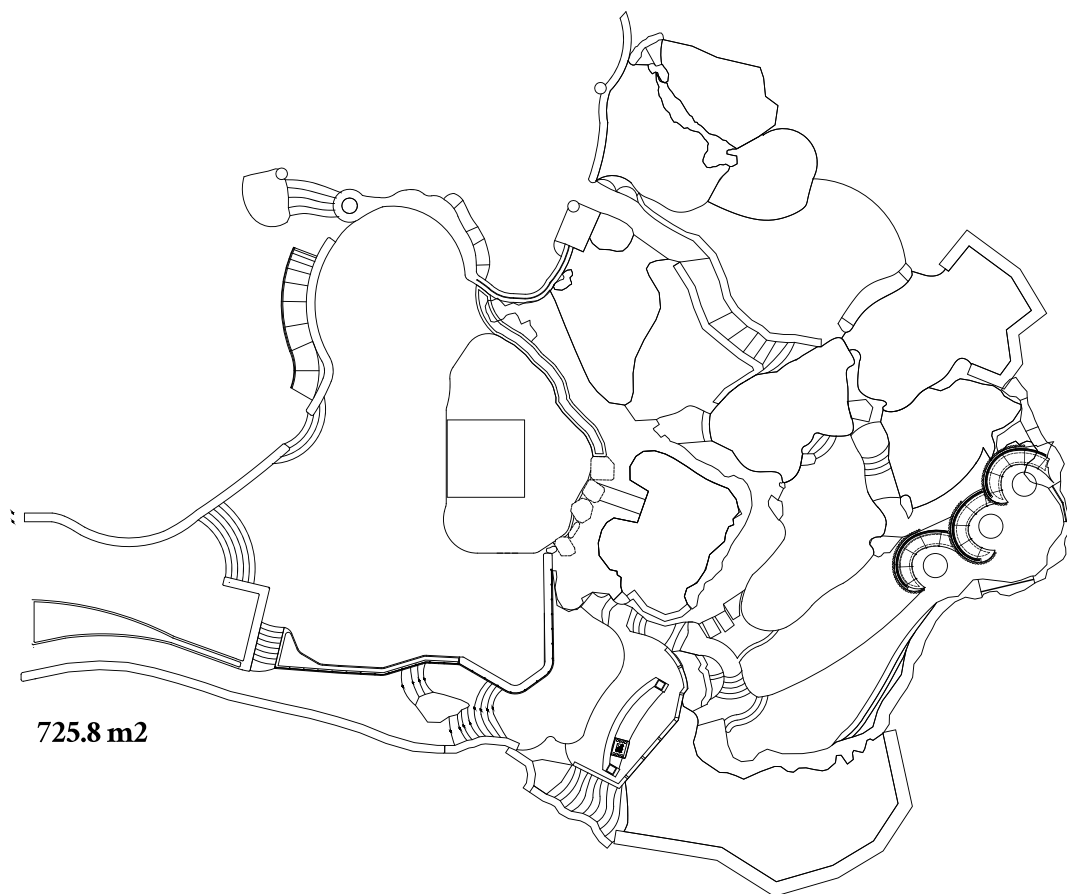
M  NA-SAFEE

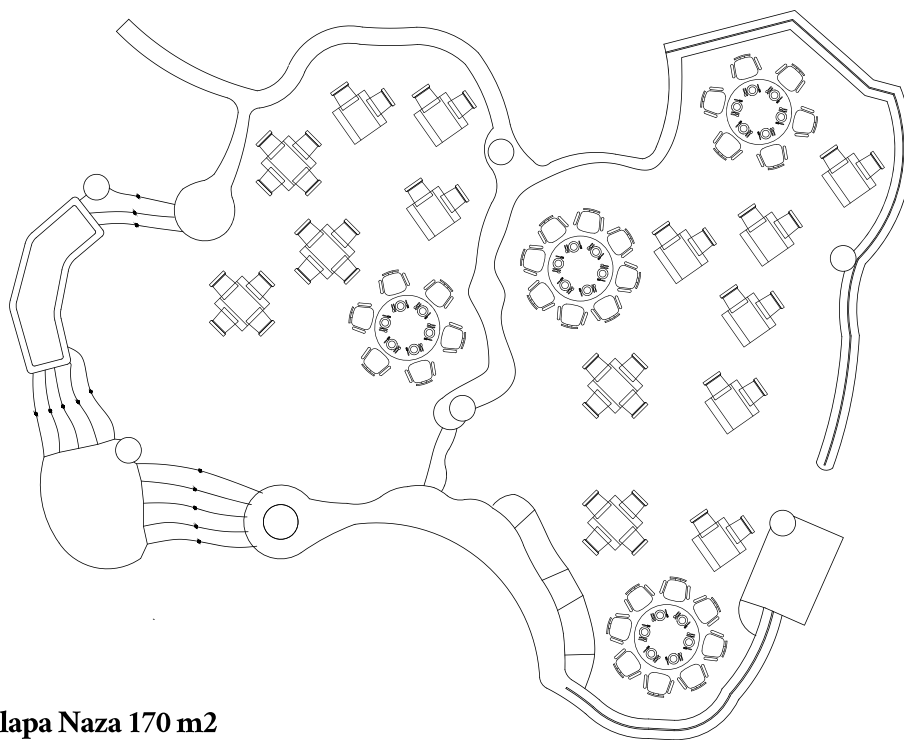
CONSIDERACIONES PARA SERVICIO A COMENSALES, EVENTOS CORPORATIVOS Y BODAS EN SUNSET MONALISA

El restaurante Sunset Monalisa es uno de los pocos al aire libre en Los Cabos. Esta cualidad nos permite atender a varios comensales respetando el espacio de 1.5 m entre mesas ofreciendo un servicio de calidad. Asimismo, la topografía del sitio que cuenta con 956 m² de terrazas al aire libre, es ideal para albergar grupos corporativos y bodas siguiendo un nuevo concepto de servicio seguro.

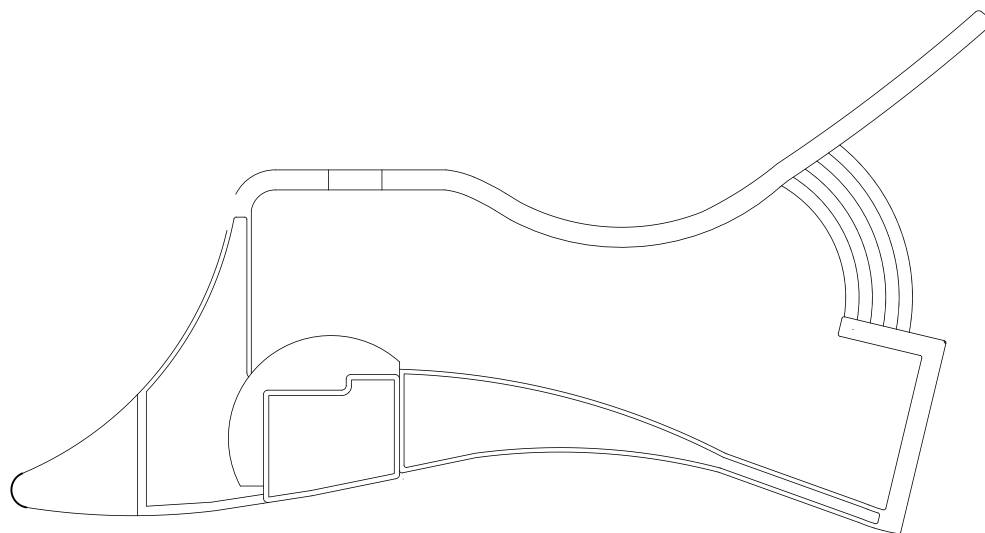
Características del servicio seguro en Sunset Monalisa:

- Acomodo de mesas guardando un espacio de 1.5 m entre cada una.
- Seguimiento de protocolo de limpieza MonaSafe.
- Aprovechamiento de 956 m² de terrazas al aire libre de los cuales 725.8 m² corresponden a terrazas a desnivel, 60.8 m² a la terraza superior y 170 m² a la palapa.
- Calidad de ser un sitio al aire libre el cual, de acuerdo a las recomendaciones de la OMS, es un espacio seguro si se respeta el distanciamiento dentro del mismo.





Palapa Naza 170 m2



Terraza Nivel Superior 60.8 m2

BIBLIOGRAFÍA

1. *Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el entorno laboral (Gobierno Federal)*
2. *Protección Civil*
3. *Secretaría de Economía. Secretaría de Salud. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Instituto Mexicano del Seguro Social. Multi Acuerdo*
4. *NOM 251 – SSA 2009 de Calidad Mexicana*
5. *NOM 019 STPS*
6. *NOM 30 STPS*
7. *Punto Limpio – Sectur*
8. *Recomendaciones CANIRAC*

M NA-SAFE



Sunset Monalisa

Novel Mediterranean Cuisine

Para más información:

P: +52-624-145-8160

SUNSETMONALISA.COM