

Employee Health protocols for serving your customers:

- Parties maintain at least 6 feet distance apart from other parties at all times, including while waiting to be seated in the restaurant.
- Make a hand sanitizing station available upon entry to the restaurant.
- No tables of more than 6 people.
- Dining: Do not leave condiments, silverware, flatware, glassware, or other traditional table top items on an unoccupied table
- Provide condiments only upon request, and in single use (non-reusable) portions.
- Use disposable menus (new for each patron)
- Contactless payment is encouraged. Where not available, contact should be minimized

Protocolos de salud para atender a sus clientes: las

- partes se mantienen al menos a 6 pies de distancia de otras partes en todo momento, incluso mientras esperan para sentarse en el restaurante.
- Tenga disponible una estación de desinfección de manos al ingresar al restaurante.
- No hay mesas de más de 6 personas.
- Comidas: no deje condimentos, cubiertos, cubiertos, cristalería u otros artículos de mesa tradicionales en una mesa desocupada.
- Proporcione condimentos solo bajo pedido y en porciones de un solo uso (no reutilizables).
- Utilice menús desechables (nuevo para cada usuario)
- Se recomienda el pago sin contacto. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto

为客户服务的健康规程：

- 各方始终保持与其他各方至少6英尺的距离，即使在等待坐在餐厅时也是如此。
- 进入餐厅时，有一个手消毒站。
- 没有可供6人以上使用的桌子。
- 用餐-不要将调味品，银器，餐具，玻璃器皿或其他传统餐具留在空着的桌子上。
- 仅应要求和一次性食用（不可重复使用）提供调味品。
- 使用一次性菜单（每个用户都可以使用）
- 。建议使用非接触式付款。如果没有，应尽量减少联系