

La gran decisión del gobierno en la implantación de una nueva modalidad de servicio en los restaurantes, por Dariana Vega



(Foto: Turiweb)

Dariana Vega

Actualizado el 25/05/2020

Dentro de los objetivos planteados por parte de los países afectados por la pandemia de COVID-19 para “salir a flote” y poder conseguir la ansiada “estabilidad nacional”, está reactivar su economía. Por tal motivo, la mayoría de gobiernos de las naciones afectadas (incluido el Perú) han adoptado una serie de medidas con el objetivo de lograr su pronta recuperación económica. Como primer paso, muchas naciones han comenzado estableciendo un nuevo sistema con normas sanitarias estrictas para reiniciar las actividades de diferentes rubros, entre ellos, el del servicio de los restaurantes. Por ello, considero que el gobierno peruano ha tomado una buena decisión al implantar un nuevo sistema en el servicio del rubro de la gastronomía. Como parte de esta importante medida, el estado ha establecido normas donde se exige el cumplimiento de un

protocolo de vigilancia y control frente a la actual pandemia, así como la obligación de adoptar medidas de protección exhaustivas para evitar la propagación del coronavirus.

En primer lugar, los restaurantes han implementado un estricto protocolo interno en su servicio para poder reiniciar sus actividades. El protocolo sanitario establecido por el gobierno ha sido adaptado por cada empresa implementando un protocolo interno con procesos operativos, los cuales se dividen en despacho y entrega. El proceso de despacho se da en el mismo restaurante, primero se empaquetan los pedidos en bolsas herméticas con un precinto de seguridad y posteriormente son dispuestos para la entrega (puede ser a domicilio a través de un repartidor de la misma empresa o directamente en el local). El proceso de entrega depende del cliente, puede ser en su vivienda o sino en el mismo establecimiento. En el caso del servicio de entrega a domicilio, la comida debe ser colocada en una silla a dos metros aproximadamente del repartidor para luego ser recibida por el cliente, verificando la conformidad del producto. Por otro lado, en este protocolo interno se han establecido consideraciones específicas para el personal y el cliente, las cuales son estrictamente obligatorias bajo la nueva modalidad de servicio. En cuanto a los medios de pago, el protocolo manifiesta que pueden ser virtuales (transferencias bancarias o aplicativos de la misma empresa) o presenciales, sin embargo para la última opción los establecimientos están adoptando medidas de bioseguridad estrictas. **Por otra parte, la Ministra de Trabajo, Sylvia Cáceres, mencionó en una entrevista con ATV lo siguiente: “Los restaurantes podrán activar su propia flota de delivery siempre que mantengan contrato laboral formal con sus repartidores”**, lo cual significa que los restaurantes podrán comenzar a operar con repartidores a domicilio siempre y cuando tengan un contrato formal con estos empleados. Esto garantiza que ante un posible inconveniente con el pedido, la empresa asuma toda la responsabilidad ya que está en juego la salud de los consumidores.

En segundo lugar, los restaurantes han adoptado medidas de protección exhaustivas para cumplir con el protocolo sanitario establecido por el gobierno. Dentro de estas medidas de bioseguridad se encuentran el uso obligatorio de los equipos de protección personal (EPP) por parte de los empleados que principalmente lo conforman: mascarillas, guantes, lentes de protección, cofia y delantal plástico. Por otro lado, entre estas medidas también se encuentra la desinfección de las instalaciones y servicios, así como la limitación del aforo de cada área del local para guardar la distancia mínima de 1 metro entre los empleados. **Por otra parte, la infectóloga y coordinadora de Helios Salud, Romina Mauas, manifestó en un diario local lo siguiente: “La comida no es una vía de transmisión efectiva para el coronavirus”**, lo cual asegura que si el pedido está contaminado y algún cliente lo consume, no podrá contraer COVID-19 ya que el virus no puede ser transmitido a través de la comida.

El gobierno peruano ha acertado al implantar una nueva modalidad de servicio en los restaurantes ya que ha dado el primer paso para la reactivación de nuestra economía. Esperemos que los protocolos establecidos con las respectivas medidas sanitarias tomadas puedan salvaguardar la salud de los consumidores y evitar la propagación del “temible” coronavirus.

(700 palabras)

Referencias bibliográficas

- El Comercio (2020). Protocolo sanitario para restaurantes: se establece una política de no contacto en el servicio. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/economia/peru/coronavirus-peru-delivery-protocolo-sanitario-para-restaurantes-se-establece-una-politica-de-no-contacto-en-el-servicio-nndc-noticia/?ref=ecr>
- Infobae (2020). Delivery seguro: la opinión de los expertos sobre los pedidos en el marco del coronavirus. Recuperado de: <https://www.infobae.com/tendencias/2020/03/26/delivery-seguro-la-opinion-de-los-expertos-sobre-los-pedidos-en-el-marco-del-coronavirus/>