



ASOCIACIÓN EUROPEA DE
DERECHO Y GASTRONOMÍA

INFORME URGENTE SOBRE LAS MEDIDAS DE REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN – MAYO 2020

1. El 9 de mayo de 2020 se publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la *Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad*, por el que se establecen las **medidas aprobadas por el Gobierno para la reapertura de determinados establecimientos** a partir del día 11 de mayo de 2020 en aquellos territorios que se encuentren en la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad¹.
2. En lo que respecta al sector de la restauración, las medidas de flexibilización de las restricciones inicialmente adoptadas con la declaración del Estado de alarma contemplan la **reapertura de las terrazas**. Es importante destacar que, en la fase 1 del plan para la transición a una nueva normalidad, lo que se permite es la apertura de las terrazas, **no del establecimiento en su totalidad**, por lo que en el momento actual **no se podrá prestar el servicio en el interior del establecimiento**².

Aquellos territorios que no se encuentren todavía en la Fase 1, únicamente podrán continuar prestando el servicio de pedidos a domicilio.

3. **Condiciones para la reapertura de establecimientos de hostelería y restauración durante la Fase 1.**
 - Se permite la reapertura de terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose la ocupación al 50% de las mesas³.
 - Se exige que haya al menos **dos metros de distancia entre las mesas** o agrupaciones de mesas.
 - Se deberá proceder a la **limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
 - Se deberá priorizar priorizará la utilización de **mantelerías de un solo uso**. En caso de que esto no fuera posible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes.

¹ Las Unidades Territoriales a las que aplica la *Orden SND/399/2020, de 9 de mayo* son las que se enumeran en el Anexo de la *misma*.

² La reapertura al público del interior del establecimiento se encuentra prevista para la fase 2 del Plan para la transición a una nueva normalidad, que en principio comenzará el 25 de mayo de 2020 para aquellos territorios que cumplan con los requisitos establecidos para ello.

³ Se considera terraza al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

- Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Se evitará el uso de cartas de uso común y se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Para el uso de los aseos por los clientes la ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

4. Medidas de higiene del establecimiento y del personal.

El titular de la actividad económica deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas. Estas medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores.

En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios, también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

5. Medidas de carácter económico para el sector.

En relación a las medidas económicas adoptadas anteriormente por el Gobierno, en la actualidad **no hay ninguna medida económica específica para impulsar el sector de hostelería y la restauración.**

No obstante, a pesar de la reapertura de los establecimientos, mientras duren las restricciones los titulares de establecimientos de restauración podrán seguir beneficiándose de las medidas económicas de carácter general adoptadas con anterioridad, tales como los Expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE) y las ayudas destinadas a Autónomos.

Madrid, 12 de mayo de 2020

AEDG

Asociación Europea de Derecho y Gastronomía