

28 de septiembre del 2020, Ciudad de México.

A TODOS NUESTROS CLIENTES Y USUARIOS.

Sabemos que el mundo entero ha cambiado a consecuencia de la pandemia por COVID-19. *Nosotros* como empresa adquirimos el compromiso de operar con base a las medidas oficiales indicadas por el Gobierno de México y el Gobierno de la Ciudad de México, además de las recomendaciones internacionales.

Por eso hacemos de tu conocimiento un resumen de las medidas emprendidas. Recuerda que todos nuestros medios de contacto están disponibles en su horario habitual.

Teléfono y WhtasApp: 55 6000 6009 y 55 3966 5208

Correo: contacto@chefurban.com

Web: www.chefgerardourban.com

Oficina: Torre Reforma Latino (Home Office)

Para mayor información de cualquiera de Nuestras áreas, procesos, medidas, reglamentos y cualquier documento. Nuestros Planners están para asesorarte en cualquiera de nuestros medios de contacto.

TALENTO Y COLABORADORES

1. Operación con medidas sanitarias obligatorias COVID-19. (*Documentos oficiales del Gobierno de la Ciudad de México, Gobierno de México, Secretaría de Salud, Secretaría de Turismo*)
2. Home office y horarios programados en áreas administrativas y cocina.
3. Todo el personal que labora en cualquiera de Nuestras marcas, está certificado oficialmente por el **Instituto Mexicano del Seguro Social** en:
 - *“Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante COVID-19”*
 - *“Todo sobre la prevención del COVID-19”*
 - *“Prevención y vigilancia de brotes en empresas”*

SERVICIOS EN LA NUEVA NORMALIDAD

1. Personal de servicio con equipo de protección y procesos de filtro sanitario.
2. Asesoría con planners para facilitar el cumplimiento de medidas sanitarias para bienestar de todos tus invitados.
3. Evolución de protocolos al comensal en todos nuestros servicios.
4. Servicios presenciales, digitales e híbridos.
5. Apertura de logística para tu evento:
 - Reserva de productos
 - Entrega programada hasta tu ubicación sin costo adicional
 - Transformación de tiempos y movimientos
 - Análisis, adaptación de espacios e implementación de medidas.
 - Adición para personalizar con “*Servicio CERO contacto*”
 - Servicio nuevo #HomeOffice

PROVEEDORES Y ALIANZAS

1. Nos aseguramos del cumplimiento de nuestros reglamentos y el “*Código de Conducta para proveedores*” en el que se establece el compromiso de las buenas practicas operativas y administrativas para que en conjunto sigamos ofreciendo Experiencias Culinarias para ti.
2. Responsabilidad de trabajo en conjunto en la creación de estrategias y actualización de información de las normas Oficiales.
3. Capacitación continua.

Queremos agradecer a todas las personas que disfrutan de Nuestros servicios, colaboradores y talento que adquieren el compromiso ante la evolución, a nuestros proveedores y aliados por confiar en los procesos.

Bibliografía

<https://climss.imss.gob.mx>

<https://covid19.cdmx.gob.mx>

<https://www.gob.mx/salud>

<https://www.who.int/es>

<https://coronavirus.gob.mx/datos/>