

## La seguridad y la higiene, claves en la nueva normalidad de Five Guys

La situación en la que nos encontramos está transformando a pasos agigantados el mundo en el que vivimos y está haciendo que modifiquemos muchos hábitos del día a día que dábamos por sentados. Las reglas del juego han cambiado, para todo el sector de la hostelería, así que nos hemos adaptado a este *nuevo presente* de la mejor y más entusiasta forma posible.

Para una empresa familiar como Five Guys se presenta como un reto que debemos afrontar unidos, como las buenas familias. Pero, sobre todo, con mucha cautela y teniendo siempre presente que la seguridad de nuestros empleados y clientes está por encima de todo.

En Five Guys contamos desde nuestros orígenes en 1986 con estrictas medidas de seguridad e higiene en todos nuestros restaurantes. Una de nuestras grandes prioridades ha sido siempre, y seguirá siendo, velar por la seguridad alimentaria, pensando en el bienestar de nuestros fans, así como en todas las personas que forman esta familia.

Al inicio de la pandemia decidimos cerrar todos nuestros restaurantes en España, ejerciendo así nuestra responsabilidad y compromiso con la sociedad y como seres individuales, para luchar juntos y aplanar la curva en todo el país. Este tiempo en el que estuvimos hibernando (12 semanas en la mayoría de los restaurantes) nos sirvió para pararnos, como no habíamos parado en mucho tiempo, y reflexionar sobre nuestros procesos y cómo podríamos mejorarlos.

Hemos vuelto más fuertes y con un mayor compromiso por reforzar las medidas de seguridad e higiene en nuestros restaurantes. Para empezar, hemos innovado con el nuevo servicio de Click&Collect, para que los fans puedan hacer su pedido desde nuestra app o desde la web para después pasar a recogerlo sin esperas en nuestro restaurante. También hemos hecho uso de la tecnología para mejorar la experiencia de usuario, mediante la aplicación de Coca-Cola Freestyle para su interacción con las fantásticas máquinas de refresco, que son de libre servicio. A través de esta app, los fans podrán crear su propia combinación de bebida para después servírsela directamente desde la máquina. Estas mejoras también se han implantado con el objetivo de reducir los contactos con superficies y hacer la experiencia Five Guys más segura.

En cuanto al resto de medidas de seguridad e higiene, no hemos hecho más que reforzarlas. Los que nos conocen ya saben que Five Guys cuenta desde sus inicios con estrictas medidas de seguridad e higiene en todos nuestros restaurantes. Es un punto del que siempre nos hemos sentido enormemente orgullosos. Pero sabemos que la situación actual requiere de más esfuerzo y protocolos todavía más cuidados.

Es rigurosamente obligatorio lavarse las manos al entrar al turno y al cambiar de posición dentro de la cocina, además de entre descansos u otras casuísticas que así lo exijan. El lavado de manos y la sanitización de superficies es constante para así mantener la seguridad alimentaria, y además, en la actualidad, ayudar a frenar la pandemia.

Lo es también el uso de guantes (algo que ya hacíamos en todos los restaurantes Five Guys del mundo desde el inicio de la compañía en 1986). Nuestros empleados se cambian los guantes frecuentemente, y todos los miembros del equipo entienden la importancia del uso correcto de los mismos. Además, hemos incorporado ahora el uso de mascarillas, con al menos un cambio durante la jornada laboral. Todos nuestros empleados las llevan, a pesar de mantener las distancias de seguridad recomendadas.

El proceso de limpieza de los restaurantes de Five Guys al final de cada día es de los más riguroso. Cada día, cuando cerramos al público, nuestros empleados dedican varias horas más a una exhaustiva limpieza de nuestras instalaciones. Desmontamos y sanitizamos las planchas, todas las superficies de cocina y salón, así como el resto de los elementos con los que trabajamos. Desinfectamos todas las áreas del restaurante y, literalmente, fregamos con cepillos

y agua con jabón el suelo, rodapiés y cada esquina, para asegurar una limpieza completa día tras día.

Ahora, además, prestamos todavía más atención si cabe a la sanitación de áreas y superficies multicontacto, desinfectando cada vez que hay una interacción entre personas. Y contamos, por supuesto, con solución hidro-alcohólica de manos para todos nuestros empleados.

Todos los que vestimos el uniforme Five Guys lo hacemos ahora con más orgullo que nunca. Recomendamos a nuestros empleados el lavado de la ropa y textiles a más de 60° y es obligatorio, nada más llegar al restaurante para empezar el turno de trabajo, entrar al vestuario, guardar la ropa con la que se ha llegado en una única taquilla y equiparse con el uniforme de trabajo limpio. Además, tomamos temperatura corporal a la entrada al turno, para protegernos así entre todos.

Dicho esto, lo más importante es estar concienciado y alineado con esta nueva normalidad. Para nosotros es crucial la dedicación de tiempo y la motivación hacia todas las personas que visten la camiseta roja, que están trabajando con todo su espíritu positivo en estos días para llevar a nuestros fans las burgers de calidad, frescas y customizadas que demandan, y que son plenamente conscientes de la necesidad de seguir paso a paso estas medidas de seguridad e higiene para poder cumplirlo.