LO QUE ESTAMOS HACIENDO PARA MANTENER A NUESTROS INVITADOS Y A NUESTRO EQUIPO LO MÁS SEGUROS POSIBLE:

Estamos muy alegres de nuevamente abrir las puertas de BULLA. Al mismo tiempo, reconocemos plenamente las crecientes preocupaciones que muchos tienen con respecto a la salud y las condiciones sanitarias generales. Con esto en mente, nos gustaría informar a nuestros invitados cómo hemos modificado nuestras operaciones con respecto a las protecciones contra el covid-19.

Con respecto al servicio al cliente y el comedor:

1) Se ha provisto una estación de desinfectante para que todos los invitados la utilicen antes de sentarse.
2) Se utilizarán termómetros infrarrojos sin contacto para garantizar que no haya invitados con fiebre.
3) Nuestro comedor ha sido reconfigurado para permitir por lo menos seis pies de distancia entre cada mesa.
4) El horario para reservaciones se ha modificado para garantizar que los invitados puedan sentarse inmediatamente a su llegada, eliminando la posibilidad de agrupamiento.
5) Todos los menús de papel se descartarán después de un solo uso. Los menús en fundas de plástico será desinfectados después de cada uso.
6) Las superficies generales en todo el restaurante serán desinfectadas en un horario monitoreado durante cada día.
7) Todas las mesas, sillas, y asientos se desinfectarán después de cada invitado.
8) Toda la vajilla, cristalería y cubiertos se someten a una desinfección química y a altas temperaturas como parte de nuestro proceso de lavado.
9) Si lo solicita, podemos ofrecerle cubiertos y recipientes de comida desechables, si algún invitado se siente más cómodo usando estos artículos.

Con respecto a los miembros de nuestro equipo. Además de los rigurosos estándares de salud que ya existen en todos los establecimientos de servicio de alimentos con licencia, estamos haciendo lo siguiente:

1) Todos los miembros del equipo se someten a una verificación de temperatura al llegar al restaurante cada día. Cualquier miembro del equipo con una temperatura superior a 99°F será enviado a casa de inmediato.
2) Todos los miembros del equipo usarán máscaras faciales en todo momento mientras trabajan.
3) Todos los miembros del equipo culinario usarán guantes en todo momento, cambiandolos entre tareas.
4) Los miembros del equipo de servicio no usarán guantes en el establecimiento. Debido a la naturaleza de su tareas, es más efectivo y más sanitario para nuestros servidores, camareros, y personal de apoyo mantener protocolos rigurosos de lavado de manos.
5) En el caso poco probable de que un miembro del equipo comience a mostrar signos de enfermedad de cualquier tipo mientras trabajan, serán enviados inmediatamente a casa y no regresarán trabajar hasta que sea autorizado por un médico.

WHAT WE ARE DOING TO KEEP OUR GUESTS AND OUR TEAM MEMBERS AS SAFE AS POSSIBLE:

We are very happy to once again be welcoming guests to BULLA. At the same time, we fully acknowledge the heightened concerns many have with regard to health and general sanitary conditions. With this in mind, we would like to let our guests know how we have addressed our operations with regard to covid-19 protections.

With regard to guest service and seating:

1) A sanitizer station has been provided for all guests to use prior to being seated.
2) No-touch infrared thermometers will be used to ensure that no guests are running a fever.
3) Our dining room has been reconfigured to allow for at least six feet between each seated party.
4) Reservation timing has been modified to ensure guests can be immediately seated upon arrival, eliminating the possibility of clustering.
5) All paper menus will be discarded after a single use. Menus in plastic sleeves will be sanitized after each use.
6) General surfaces throughout the restaurant will be sanitized on a monitored schedule throughout each day.
7) Dining tables, chairs, and booths will be sanitized after each seating.
8) All plateware, glassware, and flatware undergoes high temperature and chemical sanitizing as part of our warewashing process.
9) Upon request, we can offer disposable cutlery and food containers if any guest would feel more comfortable using these items.

With regard to our team members. In addition to the rigorous existing health standards already in place in all licensed food service establishments, we are doing the following:

1) All team members undergo a temperature check upon arrival to the restaurant each day. Any team member with a temperature in excess of 99 degrees will be immediately sent home.
2) All team members will wear face masks at all times while working.
3) All culinary team members will wear gloves at all times, changing gloves between tasks.
4) Service team members will not wear gloves on the floor. Due to the nature of their tasks, it is more effective and more sanitary for our servers, bartenders, and support staff to maintain rigorous hand-washing protocols.
5) In the unlikely case that a team member begins to exhibit any signs of illness of any kind while working, they will immediately be sent home, and will not return to work until cleared by a physician.