



De publicación inmediata: 09/09/2020

GOBERNADOR ANDREW M. CUOMO

**EL GOBERNADOR CUOMO ANUNCIA QUE LOS COMEDORES EN ESPACIOS CERRADOS EN LA CIUDAD DE NUEVA YORK PUEDEN REABRIR A PARTIR DEL 30 DE SEPTIEMBRE CON UN LÍMITE DE OCUPACIÓN DEL 25%**

***Controles de temperatura, información de contacto para rastreo, mascarillas cuando no estén sentados y otros protocolos de seguridad requeridos; el servicio de bar no estará permitido y no habrá servicio después de la medianoche***

***La ciudad de Nueva York proporcionará un equipo de 400 miembros del orden público para garantizar el cumplimiento***

***Los lineamientos se reevaluarán basándose en los datos para el 1 de noviembre; si la tasa de infección no aumenta, se puede permitir que los restaurantes aumenten al 50% su capacidad; el Estado monitoreará cualquier aumento de casos positivos sobre una base constante para la posible reevaluación***

***Los restaurantes deben comunicar públicamente su capacidad de comedor y números de teléfono internos para denunciar incumplimientos; los usuarios que observen infracciones pueden informar sobre los problemas llamando al 833-208-4160, o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" ("infracción") al 855-904-5036***

***El gobernador anuncia que el estado lanzará el PSA "Neoyorquinos que protegen a los neoyorquinos" con la Asociación de Restaurantes del estado de Nueva York para fomentar el cumplimiento***

El gobernador Andrew M. Cuomo anunció hoy que los comedores en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York podrán reabrir a partir del 30 de septiembre con un límite de ocupación del 25%. Todos los restaurantes que decidan reabrir estarán sujetos a estrictos protocolos de seguridad, incluidos controles de temperatura, información de contacto para rastreo, mascarillas cuando no estén sentados y otros protocolos de seguridad. No se permitirá el servicio de bar, y los restaurantes cerrarán a la medianoche. Los lineamientos serán reevaluados basándose en los datos para el 1 de noviembre. Si la tasa de infección no aumenta, es posible que se permita a los restaurantes aumentar al 50% de su capacidad; el Estado monitoreará cualquier aumento de casos positivos de forma continua y potencialmente realizará una reevaluación si es necesario. Encontrará una guía comercial para comer en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York [aquí](#).

La ciudad de Nueva York proporcionará un equipo de 400 miembros del orden público para trabajar con el grupo de trabajo de la Policía del Estado para garantizar el cumplimiento de la ley. Los restaurantes deben comunicar públicamente su capacidad en comedores en espacios cerrados del 25% y el número de teléfono y el número para enviar mensajes de texto para denunciar incumplimiento. Los usuarios que observen infracciones pueden denunciar los problemas llamando al 833-208-4160, o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" ("infracción") al 855-904-5036.

"Quiero agradecerles a los neoyorquinos por su esfuerzo para aumentar el cumplimiento, y ahora podemos dar el siguiente paso para reabrir nuestros restaurantes. Hemos hablado con las partes interesadas, y ahora anunciamos que podemos reabrir de forma segura los comedores en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York con una capacidad limitada a fines de este mes, siempre y cuando cumplan los estrictos protocolos de salud y seguridad", **comentó el gobernador Cuomo**. "Esta es una buena noticia y un buen paso hacia adelante, especialmente para los propietarios de restaurantes y el personal que han tenido dificultades durante este tiempo. Sin embargo, depende de todos nosotros garantizar el cumplimiento y la salud y la seguridad de quienes nos rodean".

El Gobernador también anunció que el Estado lanzará el PSA ' Neoyorquinos que protegen a los neoyorquinos' con la Asociación de Restaurantes del estado de Nueva York para fomentar el cumplimiento de la ley.

### **Guía para los comedores en espacios cerrados en la Ciudad de Nueva York:**

- Límite de ocupación del 25%
- Se requerirán controles de temperatura en la puerta para todos los clientes
- Se requerirá que un miembro de cada grupo proporcione información de contacto para rastreo, si es necesario
- Sin servicio de bar: Las barras se utilizarán únicamente como barras de servicio, una fuente para preparar las bebidas y servir las en las mesas
- Las mascarillas deben usarse en todo momento cuando no estén sentadas en una mesa
- Las mesas deben estar a seis pies de distancia
- Los restaurantes deben cerrar a la medianoche
  - Estricto cumplimiento de todas las guías emitidas por el Estado
  - Los restaurantes deben operar con mejores estándares de filtración, ventilación y purificación de aire
  - Limitar la recirculación del aire y permitir la ventilación de aire del exterior
  - Las comidas al aire libre continuarán siendo provisionales

**Melissa Fleischut, presidente y directora ejecutiva de la Asociación de Restaurantes del estado de Nueva York, dijo:** "El anuncio de hoy llega en un momento crucial para la industria de restaurantes en la ciudad de Nueva York, y quisiéramos agradecer al gobernador Cuomo por reconocer esto y por brindar esperanza a los miles de restaurantes que se encuentran aquí en la capital culinaria del mundo. Permitir que los restaurantes abran en espacios cerrados con una capacidad limitada les brindará a estos restaurantes una esperanza económica, ya que todos intentan mantener sus puertas abiertas durante esta pandemia.

Trabajaremos felizmente con las agencias gubernamentales relevantes y los socios de la industria de la hospitalidad para ayudar a garantizar que todos los restaurantes de la ciudad de Nueva York comprendan las reglas".

**Jeremy Merrin, vicepresidente de la Sección de la ciudad de Nueva York de la Asociación de Restaurantes del estado de Nueva York, ; fundador y director ejecutivo de Havana Central Restaurant Group manifestó:** "Estamos muy agradecidos con el gobernador Cuomo por crear un plan para reabrir los restaurantes de la ciudad de Nueva York con un 25% de ocupación. Creemos firmemente que la gran mayoría de los propietarios de restaurantes tomarán esta oportunidad en serio y cumplirán con todas las pautas de los CDC y el DOH. Con este plan, será muy seguro cenar en la ciudad de Nueva York. Espero con ansias trabajar con el Gobernador y el Alcalde para garantizar que los comedores en espacios cerrados tengan éxito".

**Danny Meyer, fundador y director ejecutivo de Union Square Hospitality Group,** "Dirigir un restaurante es un trabajo de amor, y junto con muchos colegas y miembros del personal, hemos luchado a través de los desafíos incomparables de esta pandemia, trabajando lo mejor posible para brindar hospitalidad a los neoyorquinos que querían comprar comidas, a través de la retirada en la acera, las entregas a domicilio y los espacios al aire libre, sin saber cuánto tiempo más podríamos seguir. Me uno a mis colegas al agradecer al Gobernador por abrir las puertas a una recuperación segura y gradual, al proporcionar una solución sensata para los comedores en espacios cerrados y espero trabajar con todos para garantizar la seguridad de nuestros clientes y el personal. Este es un primer paso importante para volver a contratar a más miembros de nuestro equipo, comerciar más con nuestros proveedores, y dar la bienvenida de regreso a Nueva York a los neoyorquinos".

**Andrew Rigie, director ejecutivo de NYC Hospitality Alliance, manifestó:** "La industria de restaurantes de la ciudad de Nueva York fue devastada económicamente por la pandemia de COVID-19, y un retorno seguro a los comedores en espacios cerrados es fundamental para ayudar a salvar estas pequeñas empresas y puestos de trabajo vitales. Estamos agradecidos con el gobernador Cuomo por anunciar el regreso a los comedores en espacios cerrados con un plan para la futura expansión. Los restaurantes son esenciales para la estructura económica y social de Nueva York, y los comedores en espacios cerrados son un componente clave para la recuperación de la industria".

**Isabella Di Pietro, cofundadora de Feed The Frontlines NYC , dijo:** "Los trabajadores de restaurantes de la ciudad de Nueva York están ansiosos por servir a sus familias y comunidades, y estamos felices de ver que el gobernador Cuomo anuncia que los comedores en espacios cerrados pueden reabrir hoy. El trabajo de restaurantes ha sido una fuente de ingresos de larga data para innumerables personas que se esfuerzan por hacerlo en la ciudad de Nueva York y es esencial que no se ahogue en los próximos meses de invierno. Agradezco al gobernador Cuomo por tomar medidas para apoyar a las pequeñas empresas y a los trabajadores de restaurantes de toda nuestra ciudad".

**Luca Di Pietro, fundador de Tarallucci e Vino, manifestó:** "La industria de restaurantes apoya a los trabajadores y a sus familias en toda la ciudad de Nueva

York, y me complace ver que el gobernador Cuomo anuncie hoy la reapertura de los comedores en espacios cerrados. El inicio del invierno hace que sea esencial que el personal de restaurantes siga obteniendo ingresos de los comedores en espacios cerrados, y la nueva orientación estatal garantizará que los trabajadores y los clientes estén seguros mientras la industria intenta sobrevivir en medio de esta pandemia".

**Sean Feeney, cofundador de Grovehouse; propietario de Lilia y Misi, dijo:**

"Estamos agradecidos de que el gobernador Cuomo nos haya incluido en las tratativas y haya trabajado con nosotros para volver a hacer realidad los comedores en espacios cerrados. No podemos esperar para dar la bienvenida a nuestros equipos y clientes a los espacios interiores de nuestros restaurantes muy pronto. La ciudad de Nueva York siempre regresa. Esta vez lo volveremos a hacer juntos y reconstruimos nuestra ciudad de manera segura, protegiendo la libertad y la justicia para todos".

###

Más noticias disponibles en [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Estado de Nueva York | Cámara ejecutiva | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

[CANCELAR SUSCRIPCIÓN](#)