

Epidemia koronawirusa mocno dotknęła branżę gastronomiczną – ale udało nam się przetrwać i wrócić do gry! Aby jednak zapewnić komfort i bezpieczeństwo zarówno klientom, jak i personelowi Twojej restauracji, musisz się trzymać ustalonych zasad. Przestrzeganie reżimu sanitarnego jest kluczowe dla ograniczenia skali epidemii i pozwoli Ci bez przeszkód rozwijać biznes. Zaznacz, które wymogi już spełnia Twoja restauracja i które pomysły zamierzasz u siebie wdrożyć.

## Twoje obowiązki:



Zapewnij pracownikom rękawiczki i/lub płyn do dezynfekcji rąk oraz przypomnij im o restrykcyjnych zasadach higieny i zgłaszania informacji o złym stanie zdrowia.



Zadbaj o to, aby stoliki były rozstawione w odpowiedniej odległości (min. 2 m lub 1 m, jeśli są oddzielone przegrodami o wysokości min. 1 m ponad blat stolika). Jeśli jest taka potrzeba, wyłącz z użytkowania część stolików i wyraźnie to oznacz.



Dopilnuj, aby klienci utrzymywali wymagany 2-metrowy dystans od siebie (np. w kolejce); dla ułatwienia możesz odpowiednio oznaczyć na podłodze bezpieczne odległości.



Każdorazowo dezynfekuj stoliki po kolejnych klientach, a powierzchnie wspólne (z wyłączeniem podłóg) – co kilkanaście minut.



Zadbaj o to, aby goście przestrzegali obowiązku noszenia maseczek (mogą je zdjąć dopiero przy stole) i dezynfekcji rąk – umieść odpowiednie plakaty informacyjne np. na drzwiach do lokalu, przy toaletach, kasach, barze itp.



W toaletach wyłącz z użycia suszarki nadmuchowe, a zamiast nich zapewnij ręczniki papierowe do wycierania dłoni.



Przestrzegaj zasady, że przy 1 stole mogą swobodnie siedzieć osoby mieszkające razem; jeśli tak nie jest, należy zadbać o utrzymanie między nimi większej odległości.



Ustal wyraźne procedury, które należy wdrożyć w przypadku podejrzenia koronawirusa wśród kogoś z personelu lub gości.

## Nasze rekomendacje:



W trosce o zdrowie kelnerów i innych pracowników obsługi możesz zalecić im noszenie maseczek.



Dobrze jest zadbać o odpowiednie zaprojektowanie systemu pracy zmianowej Twoich pracowników i ograniczyć ich bezpośrednie interakcje. Jeśli to tylko możliwe, zwiększ też odległość między stanowiskami ich pracy (do ok. 1,5 m).



Przypominaj personelowi o dobrych praktykach higienicznych – dla Waszego wspólnego dobra!



Zachęcaj klientów do płatności bezgotówkowych. Jeśli jeszcze nie masz terminala do ich obsługi, dołącz do Programu Polska Bezgotówkowa i odbierz terminal za 0 zł!