

ČESKÁ GASTRONOMIE vs COVID-19

DOPORUČENÍ OCHRANNÝCH OPATŘENÍ PRO ZNOVUOTEVŘENÍ RESTAURACÍ

BEZPEČNOST ZÁKAZNÍKŮ

- Při vstupu do restaurace bude všem hostům umožněna dezinfekce rukou
- Dočasná limitace maximálního jednorázového počtu zákazníků v restauraci
 - vnitřní prostory 70 % kapacity
 - venkovní prostory 80 % kapacity
- Dezinfekce stolů a židlí před usazením nové zákaznické skupiny
- Povinná dezinfekce rukou personálu při změně pracovní činnosti (servis / debaras / kasírování)
- Dezinfekční stanoviště v prostorách restaurace
- Dezinfekce přítomná na umyvadlech na toaletách
- Pečlivá sanitace a individuální balení příborů
- Zákaz ošatek s pečivem
- Veškeré nepivní nápojové sklo prochází horkým mytím
- Pivní nápojové sklo prochází sanitací prostřednictvím certifikovaného sanitačního prostředku
- Povinná výměna vody a sanitace pivních van a odkapů po 3 hodinách
- Certifikované jednorázové obaly na jídlo sebou

BEZPEČNOST ZAMĚSTNANCŮ

- Pravidelná dezinfekce rukou
- Pravidelná dezinfekce pracovního oděvu
- Delší odpočinek v prozovní přestávce mezi obědy večery (např. restaurace uzavřena mezi 15:00-17:30)
- Zajištění informovanosti personálu o zásadách prevence = povinné školení
- Zajištění informovanosti personálu o rozpoznávání příznaků nemoci = povinné školení
- Povinnost zaměstnance nahlásit manažerovi restaurace telefonicky případné příznaky + zákaz příchodu na pracoviště s příznaky
- Povinnost testování zaměstnanců v případě příznaků

ČINNOST PROVOZOVNY

- Pravidelné a důkladné větrání provozovny (před otevřením, odpoledne, po uzavření)
- Každodenní dezinfekce celého prostoru
- Týdenní hloubková dezinfekce
- Častá dezinfekce kritických míst - kliky, umyvadla, toaleta
- Všechna umyvadla ve všech výrobních střediscích budou osazena antibakteriálními mýdly a dezinfekcí na alkoholové bázi
- Častá sanitace výčepu
- Provozní přestávka mezi obědy a večery (např. 15:00 – 17:30)