



BEZPEČNÁ RESTAURACE

Režimová opatření pro gastronomické provozy pro uvolnění restriktivních pandemických opatření.

Datum: 27.3.2021

Zpracovali: Luboš Kastner (AMSP ČR), Martina Ferencová (ČSPAS)

Kontext:

Gastronomické provozy jsou již zvyklé dodržovat velmi přísné hygienické předpisy. Mají nyní i zvýšenou motivaci tato opatření dodržovat. Zvládnou proto bez větších potíží i další opatření na své straně, aby vytvořily bezpečné prostředí pro své hosty.

Opatření budou navázána na konkrétní parametry uvolňování pandemických opatření.

Splnění navrhovaných opatření bude podmínkou zaregistrování v projektu „BEZPEČNÁ RESTAURACE“, který poskytne podniku doklad o registraci bezpečné provozovny.

Opatření jsou rozdělena na 3 základní oblasti:

- 1) Regulační opatření (centrální – hygiena, vláda)
- 2) Režimová opatření na straně provozovny a personálu – program „Bezpečná restaurace“
- 3) Režimová opatření na straně hostů – součást programu „Bezpečná restaurace“

Ad 1) Regulatorní opatření (centrální – hygiena, vláda)

- Omezení vnitřní kapacity: na 50% kapacity (dle m2) ve vnitřních prostorech
- Otevírací doba: poslední objednávka ve 22:00, odchod hostů, postupný úklid a dezinfekce prostor do 23:00.
- Omezení režimu v interiéru i exteriéru (zahrádky)
 - Pouze sezení u stolu a objednávky jen od stolu
 - Maximum 4 osoby u stolu
 - Žádná hudební produkce / živá / reprodukováná a bez TV produkce
 - Zákaz sdílené konzumace pití/jídla
 - Omezení prodeje tvrdého alkoholu po 20h

Ad 2) Režimová opatření na straně provozovny:

1. **Všechny gastronomické provozovny splňují podmínky antigenního testování zaměstnanců** dle požadavků institucí. O těchto testech vedou dokumentaci.
2. **Každý podnik naplní opatření programu „Bezpečná restaurace“** a každá provozovna se přihlásí k aktivnímu plnění standardů práce v průběhu každé pracovní směny. Školící materiály a checklist budou ke stažení na [www stránkách bezpecnarestaurace.cz](http://www.bezpecnarestaurace.cz).



BEZPEČNÁ RESTAURACE - STANDARDY		
#	Činnost	Check
PŘED SMĚNOU		
1	Zdravotní "self-check" každého člena týmu před příchodem do práce	
2	Kontrola zdravotního stavu týmu při příchodu do práce (včetně případného přeměření teploty v případě nejistoty)	
3	Důkladné vyvětrání celého prostoru	
4	Důkladná desinfekce celého prostoru s důrazem na zákaznické prostory	
5	Důkladné desinfekce přípravných ploch a studených technologií (například výčepních zařízení)	
6	Důkladná desinfekce stolů a židlí + označení stolů cedulkou "Desinfikováno"	
7	Důkladné umytí a hygienická příprava nádobí a stolovacího zařízení	
8	Kontrola značení "Bezpečná restaurace"	
9	Kontrola týmu před otevřením (Ruce, Roušky, čistota oblečení a ochranných pomůcek)	
BĚHEM SMĚNY		
10	Ústenky a hygiena rukou	
11	Desinfekce každého stolu a židlí po použití (průběžně)	
12	Kontrola dodržování postupů "Bezpečná restaurace" ze strany týmu i zákazníků (průběžně)	
13	Důkladné větrání (každou hodinu)	
14	Desinfekce zákaznických prostor (3x)	
PO SMĚNĚ		
15	Důkladné vyvětrání celého prostoru	
16	Důkladná desinfekce celého prostoru s důrazem na zákaznické prostory	
17	Důkladné desinfekce přípravných ploch a studených technologií (například výčepních zařízení)	
Opatření technická a provozní		
18	Limitování a kontrola kapacity restaurace:	
19	Zákaz hlasitě reprodukované hudby i jiných hlasitých produkcí (sportovní přenos, atp.)	
20	Klimatizace: zvýšený objem, nepřetržitý provoz, dezinfekce	
21	Mezi skupinami hostů musí být dodržena min. vzdálenost 1,5 m (nevztahuje se na hosty u jednoho stolu)	
Opatření na straně hostů		
22	Mimo stůl noste roušku	
23	Dodržujte respirační hygienu:	
24	Nechovejte se rizikově	

3. Každý gastronomický podnik po dobu přetrvávajících pandemických opatření zajistí:

- a. Odstranění všech předmětů ze stolu, kterých se hosté opakovaně dotýkají (zejména reklamní nabídkové karty a stojánky), vyjma svíček a dekorace.
- b. Dochucovací prostředky se budou nacházet pouze v uzavřených a omyvatelných baleních

4. Desinfekce na ošetření rukou bude umístěna u vchodu a na toaletách, návod na správné mytí rukou bude umístěn u umyvadel jak pro personál, tak pro hosty.

Ad 3) Režimová opatření na straně hostů:

Budou viditelně komunikována v gastro provozu a personál bude jejich dodržování vyžadovat.

- 1) Mimo stůl rouška
- 2) Dodržování respirační hygieny
- 3) Vyvarovat se rizikového chování (sdílení brček, příborů, sklenic i ostatního nádobí, atp.)

Implementace opatření a jejich doržování

- Bude vytvořen online školicí program Bezpečná restaurace pro majitele provozoven a personál
- Pro provozovny budou k dispozici všechny potřebné materiály zdarma (samolepky, plakáty, informační cedule, atp.)
- Provozovny se registrují do systému Bezpečná restaurace (na www.bezpecnarestaurace.cz)

Dodržování podmínek programu bude kontrolováno členy ČSP a AMSP modelem mystery shoppingu.

Garantem programu Bezpečná restaurace jsou Český svaz pivovarů a sladoven a Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR



**ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH
PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR**