

## #PowrotyDoPracy

### Działania w zakresie zapobiegania i ograniczenia pandemii w sektorze gastronomicznym

W ramach realizowanej przez ZPP strategii powrotów do pracy w określonych branżach, poniżej prezentujemy kolejny zestaw rekomendacji. Przedstawione **rozwiązania odnoszą się do branży gastronomicznej**, której działalność została ograniczona na skutek rządowych obostrzeń związanych z rozprzestrzenianiem koronawirusa.

Z danych firmy GfK wynika, że wartość rynku gastronomicznego w Polsce to 36,6 mld zł. Przed obecnym kryzysem związanym z koronawirusem liczba placówek w kraju wynosiła ponad 76,5 tys. Dziś nikt nie jest jednak w stanie przewidzieć, ile z nich przetrwa trwający lockdown. Można jedynie szacować, że każdy dzień przedłużającego się urzędowego zamknięcia tej branży, to kolejne dziesiątki zamkniętych lokali gastronomicznych, setki nowych bezrobotnych oraz upadłości kolejnych firm z branż kooperujących. Sektor ten generuje nie tylko wartość samą w sobie. Zwiększa także lokalną atrakcyjność turystyczną i biznesową miast, czy miejscowości. Stanowi ważną rolę w zapewnieniu żywienia. Pełni także ważne funkcje społeczne i kulturotwórcze.

Biorąc pod uwagę powyższe, ZPP rekomenduje „odmrożenie” branży gastronomicznej jako jednej z pierwszych, już w ciągu najbliższych dni. Taką też rekomendację przedstawiliśmy w harmonogramie powrotów do pracy, który został opublikowany na dedykowanej stronie Związku Przedsiębiorców i Pracodawców pod adresem: <https://zpp.net.pl/projekty/covid-19/>.

Bezpośrednio po okresie „odmrożenia” branży, gdy ryzyko epidemiologiczne dalej będzie występować, każdy przedsiębiorca realizujący usługi gastronomiczne, powinien wdrożyć odpowiednie rozwiązania i zalecenia z poniższego katalogu. Spełnienie tych zaleceń pozwoli zwiększyć bezpieczeństwo klientów oraz pracowników, równocześnie ograniczając ryzyko zarażenia koronawirusem.

1. **Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla gości** - łatwo dostępny i widoczny dla gości dozownik.
2. **Wszyscy pracownicy powinni pracować w maskach i rękawiczkach.** Stosowanie i zapewnienie przez lokal dostępności masek, a także płynów dezynfekujących oraz rękawiczek dla personelu. W przypadku stosowania maseczek wielorazowych, częsta ich wymiana i dezynfekcja.
3. **W miarę możliwości, zapewnienie przestrzeni pomiędzy stolikami.** W przypadku braku możliwości fizycznego zapewnienia odstępów, wyłączenie z użytkowania np. co drugiego stolika/krzesła, tak aby odstępy te zapewnić.
4. **Ustalenie i kontrola maksymalnej liczby gości w lokalu** - na podstawie liczby dostępnych stolików (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania) - indywidualnie w każdym obiekcie.
5. **Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości w lokalu** przy wejściu do lokalu.

6. **Przeszkolenie pracowników** z zasad prawidłowego stosowania i użytkowania środków dezynfekujących oraz m.in. maseczek, a także rekomendacji dot. zapobieganiu rozprzestrzeniania koronawirusa.
7. **Wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście.** Wyznaczenie na podłodze **stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi** także oczekującymi na złożenie zamówienia.
8. **Zachowanie odległości min. 1 m. pomiędzy obsługą, a klientem** w momencie składania zamówienia przy stoliku.
9. **Stosowanie alternatywnych form przyjmowania zamówień** np. możliwość pisemnego zamówienia poprzez zaznaczenie na karcie odpowiednich pozycji/numerów dań z karty.
10. **Posiłki gotowe do wydania powinny oczekiwać na wydawanie pod przykryciem.**
11. O ile możliwe, **wprowadzenie naczyń i sztućców jednorazowych.**
12. **Stałe i regularne dezynfekowanie powierzchni w lokalu**, z którymi stykają się goście.
13. **Dezynfekowanie stolików po każdym gościu**, dezynfekcja innych powierzchni, których dotyczą goście.
14. **Regularne mycie i dezynfekcja toalet**, min. raz na 1 godzinę, zgodnie z wyznaczonym harmonogramem.
15. **Regularne pranie i czyszczenie służbowego ubioru pracowników.**
16. **Przynoszenie zamówień przez kelnerów do stolików wyłącznie na tacach.** Mycie i dezynfekowanie tac po każdym użyciu.
17. W przypadku lokali wydających zamówienia **na ladzie, zamówienia powinny być wydawane np. w papierowych torbach**, tace wydawane na wyraźne życzenie gościa.
18. W przypadku wydawania samoobsługowego dodatków (np. cukier, jednorazowe sztućce), **dodatki te powinny być wydawane przez obsługę bezpośrednio do zamówienia.**
19. W przypadku przyjmowania zamówień i wydawania posiłków przy ladzie, zabezpieczenie personelu i klientów, poprzez **konstrukcje z pleksi oddzielające pracownika od gościa** na poziomie twarzy.
20. Każdorazowe **dopuszczanie do pracy personelu po uprzednim zmierzeniu temperatury** i upewnieniu się, że jest ona prawidłowa. Wyposażenie zakładu w minimum jeden sprawny termometr bezdotykowy.
21. Natychmiastowe **odsuwanie od pracy personelu z objawami chorobowymi.**
22. Jednoczesne **sumienne przestrzeganie innych wytycznych zapewniających ochronę** przed szerzeniem się zakażeń i innych chorób zakaźnych.

Przedstawiona lista stanowi rekomendacje, a stosowanie odpowiednich narzędzi powinno pozostać w gestii właścicieli lokali oraz ich pracowników, kierując się troską o zapewnienie bezpieczeństwa własnego oraz klientów.

Liczymy, że rozsądne zastosowanie części lub całości powyższych wytycznych pozwoli zapewnić bezpieczeństwo oraz jego poczucie klientom i pracownikom lokali gastronomicznych. Jednocześnie branży pozwoli to przywrócić zdolność do świadczenia swoich usług.

**#PowrotyDoPracy**