

Jak správně dodržovat

PRAVIDLA PRO PROVOZ VAŠÍ RESTAURACE

po 25. 5. 2020*

- 1.** Braňte shromažďování osob ve vzájemné vzdálenosti menší než 2 metry (s výjimkou společné skupiny hostů) včetně čekací zóny restaurace. Zabraňte nadměrnému přeplnění provozovny – v případě potřeby a podle vhodnosti vymeďte koridory pro pohyb hostů v provozovně (například barevnými samolepícími páskami apod.).
- 2.** Stoly v restauraci i zahrádka musejí být umístěny tak, aby sedící hosté ve kterékoliv její části nebyli ve vzdálenosti kratší než 1,5 metru od ostatních osob.
- 3.** Zajistěte možnost dezinfekce rukou pro Vaše hosty při vstupu do restaurace i na venkovní zahrádku.
- 4.** Dezinfikujte židle a stoly. Dezinfekce musí být zajištěna personálem před usazením každé nové skupiny zákazníků.
- 5.** Proškolte Váš personál a nezapomeňte, že nošení roušek obsluhujícím personálem je povinné.
- 6.** Nošení roušek je povinné také pro hosty s výjimkou konzumace u stolu. Klient musí mít roušku vždy, když se vzdálí od stolu a ve všech společných prostorách restaurace.
- 7.** Dodržujte a dbejte na zvýšenou frekvenci úklidu a sanitaci prostorů pro zákazníky.
- 8.** Informujte zákazníky o dodržení vysokého stupně osobní hygieny například vývěsným letáčkem u vchodu či na toaletách.
- 9.** Komunikujte s personálem a kontrolujte průběžně jeho zdravotní stav.
- 10.** Udržujte veškerá zařízení a prostory v čistotě a dodržujte běžné hygienické/sanitační postupy zavedené v provozovně podle stávající legislativy.

*Zdroje: Sumarizace dostupných informací z MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY, ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY, SVAZ OBCHODU A CESTOVNÍHO RUCHU ČR.



Unilever
Food
Solutions