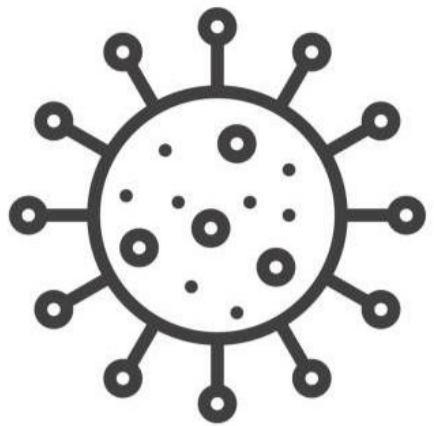


Wytyczne dot. COVID w miejscu pracy: Restauracja i bar

Dodatkowe środki podejmowane tymczasowo w czasie trwania pandemii

Wersja: 01 z 04/05/20



COVID 19?

To choroba spowodowana przez wirus SARS-CoV-2.

Jakie są drogi przenoszenia wirusa?

- ❖ Drogą kropelkową w przypadku, gdy zakażona osoba kaszle albo kicha blisko naszej twarzy.
- ❖ Poprzez kontakt z zanieczyszczoną powierzchnią, a następnie dotykanie oczu, nosa, ust.



Jakie są środki ochrony?



Społeczny dystans 1,5
2 m od wszystkich
osób:
współpracowników,
gości i dostawców.



Mycie rąk (wodą z mydłem
lub żelem

hydroalkoholowym):

- przy wejściu do hotelu,
- przy wejściu na salę,
- a następnie co najmniej
co godzinę.

Zgodnie z instrukcjami
filmu szkoleniowego.



Założenie maseczki
ochronnej maski
otrzymanej po
przybyciu do hotelu.
Zgodnie z instrukcjami
szkoleniowymi.



Regularna dezynfekcja
sprzętu/powierzchni.

Objęcie stanowiska

- Natychmiast po wejściu do hotelu należy użyć dystrybutora z żelem hydroalkoholowym do dezynfekcji rąk lub umyć je wodą z mydłem.
- Na życzenie, przy wejściu do hotelu można skorzystać z termometru na podczerwień do pomiaru temperatury. Termometr należy dezynfekować przed i po użyciu za pomocą chusteczek dezynfekcyjnych.
- Od razu po wejściu do hotelu należy założyć maseczkę ochronną - Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- W szatni nie należy zbliżać się do współpracowników bardziej niż na odległość min 1,5 metra. Jeśli nie jest to możliwe, należy poczekać, aż współpracownik wyjdzie.
- Uniform bądź odzież używana w pracy nie może być noszona w środkach transportu (pozostaje w miejscu pracy) i musi być codziennie zmieniana.
- Należy umyć ręce przed jakąkolwiek czynnością.
- Obowiązuje zakaz używania własnego telefonu komórkowego podczas pracy** (zbyt duże źródło zanieczyszczeń).

Przygotowanie sali przed rozpoczęciem obsługi

- Należy nosić rękawiczki jednorazowe.
- Należy nosić odpowiednią maskę - Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- Należy regularnie zmieniać maskę zaraz po zdjęciu poprzedniej (i wrzucać ją do zamkniętego pojemnika).
- Przed rozpoczęciem obsługi należy zdezynfekować wszystkie stoły i krzesła w pomieszczeniu oraz oczyścić powierzchnie wspólne i punkty kontaktowe (lady, klamki drzwiowe, stojaki do przypraw, menu itp.).
- Należy przewietrzyć pomieszczenie, aby zapewnić wymianę powietrza przed rozpoczęciem obsługi.
- Należy upewnić się, że stoły są rozmieszczone w odległości co najmniej 2 m od siebie.
- Należy umyć ręce, a następnie zmienić rękawiczki przed przystąpieniem do nakrywania stołów.
- Należy zostawić otwarte drzwi, jeśli nie są to drzwi przeciwpożarowe.

Obsługa gości do momentu przyjęcia zamówienia

- Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem lub żelem hydroalkoholowym.
- Można także zakładać rękawiczki jednorazowe i zmieniać je regularnie.
- Nie należy oferować obsługi szatniowej, jeśli nie ma możliwości ułożenia ubrań gości tak, by się nie stykały - Należy obsługiwać tylko jednego gościa na raz, nawet jeśli mamy do czynienia z grupą.
- Należy poinformować gości o zalecanych zasadach higieny oraz wskazać im drogę.
- Należy doprowadzić gościa do stołu zgodnie z planem przemieszczania się.
- Należy być wyczulonym na ewentualne objawy Covid-19 u gości - i zgłosić je przełożonemu w przypadku podejrzenia.
- Należy preferować menu zapisane na tablicach, nie zaś tradycyjne karty dań. W przeciwnym razie należy zdezynfekować je między każdym użyciem przez gościa za pomocą chusteczek dezynfekujących lub odpowiednich produktów (zalecane laminowanie menu).
- Należy regularnie dezynfekować tablety lub smartfony służące do składania zamówień (lub ich odpowiedniki).
- Telefony wewnętrzne hotelu należy dezynfekować przed i po każdym użyciu.
- Nie należy pożyczać długopisu gościom bez dezynfekcji przed i po pożyczeniu.

Obsługa gości

- Należy nosić maseczkę ochronną - Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- Należy regularnie zmieniać maskę zaraz po zdjęciu poprzedniej (i wrzucać ją do zamkniętego pojemnika).
- Należy regularnie, co 30 min, myć ręce wodą z mydłem lub żelem hydroalkoholowym.
- Można także zakładać rękawiczki jednorazowe i zmieniać je regularnie.
- Nie należy wykonywać czynności związanych z obsługą z rąk do rąk.
- Podawanie i sprzątnięcie ze stołu należy wykonywać z zasadami dystansu.
- Każda taca jest przypisana do jednego kelnera.
- Należy zdezynfekować tacę po obsłużeniu każdego stolika.
- Należy umyć ręce po wyrzuceniu resztek do kosza.
- Pieczywo niespożyte przez gościa musi zostać wyrzucone.

W ramach pracy w barze i na zapleczu

- Należy regularnie czyścić i dezynfekować maszyny, punkty kontaktowe, drobny sprzęt używany przez kilka osób.
- Nie pozostawiać na ladzie barowej przedmiotów oddawanych do dyspozycji gości (karty dań, cukier, stojak na przyprawy, naczynia i inne).
- Należy regularnie dezynfekować lady barowe i krzesła.
- W ramach uzupełniania zaopatrzenia baru: należy zdezynfekować każdą butelkę, paczkę kawy, itp.

Regulowanie płatności

- Należy nosić maseczkę ochronną - Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- Należy regularnie zmieniać maskę zaraz po zdjęciu poprzedniej (i wrzucać ją do zamkniętego pojemnika).
- Należy preferować regulowanie płatności poprzez przeniesienie płatności za rachunek na konto pokoju gościa.
- Należy preferować płatności kartą - W przeciwnym razie nie należy przekazywać pieniędzy z ręki do ręki, lecz używać tacki na bilon, która będzie dezynfekowana po każdym użyciu.
- Należy dezynfekować terminal płatniczy przed i po płatności.
- W przypadku szatni, należy przynosić ubrania tylko jednego gościa na raz, nawet jeśli obsługiwana jest grupa.

Koniec posiłku

- Należy systematycznie zmieniać całą bieliznę stołową.
- Należy zdezynfekować stół i krzesła, nawet te nieużywane.
- Należy zdezynfekować stojaki na przyprawy, terminale POS, jeśli są obecne.

Koniec obsługi

- Należy zdezynfekować stoły w pomieszczeniu i wszystkie powierzchnie kontaktowe (lady, podłogi itp.).
- Należy przewietrzyć pomieszczenie, aby zapewnić wymianę powietrza po zakończeniu obsługi.
- Odpady należy przechowywać w zamkniętym, przeznaczonym do tego celu pojemniku.
- Po zliczeniu stanu kasy i zamknięciu należy umyć ręce i zdezynfekować terminal POS, klawiaturę, komputer.

Podpis:

Data: