

NÁVRH TECHNICKÉHO ŘEŠENÍ OTEVŘENÍ PROVOZOVEN OTEVŘENÉHO VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

Hlavní principy pro znovuotevření:

- Opět zdůrazňujeme, že vzhledem k výpadku zahraničních turistů a pravděpodobně pozvolnému nárůstu domácího cestovního ruchu v některých regionech, bude pro mnohé provozovny veřejného stravování prakticky nemožné dlouhodobě udržet všechny stávající pracovní místa. Proto je zcela zásadní, aby program ANTIVIRUS byl prodloužen i po ukončení všech opatření, včetně omezení přeshraničního styku a omezení pobytu zahraničních turistů.
- Otevření restaurací a to včetně umožnění konzumace na zahrádkách je podmíněno možností, aby hosté mohli v prostorách, určených pro konzumaci odložit ochranné roušky.
- Udržování vysoké úrovně hygienické úrovně provozoven. Provozní hygiena (pravidelná dezinfekce ploch a předmětů, s kterými přijde host do kontaktu, dezinfekce stolů před usazením nové skupiny, pravidelné větrání provozoven, pravidelná kompletní dezinfekce po uzavření, dezinfekce rukou pro hosty, pečivo podávané individuálně, dressingy, studené omáčky jednorázově balené, certifikované obaly pro odnos jídla. Osobní hygiena personálu (obsluha v rouškách s jednorázovými rukavicemi, pracovní oblečení odlišné od občanského oděvu. Rozdělení obsluhy na pracovníky, kteří jídlo přinášejí a ty kteří ho ze stolů sklízí, periodická dezinfekce nástrojů a pomůcek v obslužné části provozu).
- Kontrola symptomů a pravidla pro personál (pravidelná kontrola symptomů u zaměstnanců, dezinfekce na ruce pro personál, standardizované postupy a proškolení personálu, ochranné pomůcky pro dodavatele a zákaz jejich vstupu do zázemí provozovny,)
- Komunikace pravidel zákazníkům (informační materiály pro zákazníky umístěné v provozovnách)
- Doporučení pro bezkontaktní platby a podpora zajištění vybavení provozoven potřebnými terminály (ve spolupráci s MPO, karetními systémy a dalšími subjekty dle memoranda o podpoře bezkontaktních transakcí a digitalizaci plateb v ČR)
- Kromě plnění zákonných požadavků na provozovatele potravinářského podniku, kontroly kritických bodů a ostatních zásad hygieny při potravinářské výrobě navrhuje pro znovuotevřené restaurace tato opatření.
- Usazování hostů v obslužné části provozovny tak, aby byly mezi hosty u jednotlivých stolů minimálně metrové rozestupy.
- V souladu s doporučením evropské komise COVID-19 budou zaměstnanci proškolení pomocí letáku, který bude pro základní principy jejich chování v nastalé situaci vytvořen (rozdílí proti běžné hygieně, jejíž striktní dodržování postačí v provozu, ale je potřeba rozšířit hlavně v kontaktu s dodavateli a činností obsluhy mezi hosty).
- Obě zatím připravované fáze se musí vztahovat na všechny provozovny restaurací bez ohledu na to, zda se jedná o provozovny umístěné v hotelech a dalších kategoriích ubytovacího zařízení nebo o samsotatné provozovny. V obou případech tyto slouží i

veřejnosti, respektive nebytovaným hostům, a mohou mít zřízené zahrádky. Navíc jsou to mnohdy zcela samostatné provozy, takže toto rozdělení není vhodné.

1. Reakce na navržený harmonogram pro znovuotevření

a. Fáze 1 – přes výdejní okénko a v rámci venkovních zahrádek – z níže uvedených důvodů změnit v harmonogramu tento záměr a otevřít vnitřní prostor restaurace pro obsluhu a zároveň hygienické zázemí restaurace pro hosty (zákaz vstupu veřejnosti, která nekonzumuje na zahrádce)

- i. **Personál** – pro zajištění hygienických opatření a také servisu (objednání, placení, debaras nádobí, úklid stolů a jejich dezinfekce...) je nutná možnost přítomnosti personálu / obsluhy pro zajištění provozu zahrádek. Zahrádky často neumožňují přímý výdej z provozovny a často ani přímý vizuální kontakt. Možnost využití personálu je tak pro jejich obsluhu a záruku dodržení hygienických parametrů a čistoty nezbytný.
- ii. **Hygiena** – pro zajištění hygienických opatření bude:
 1. Na každé venkovní zahrádce bude u vstupu možnost dezinfekce rukou pro hosty.
 2. Hostům bude umožněn přístup na WC uvnitř provozovny. Provozovatel na WC zajistí dezinfekci na ruce.
 3. Dezinfekce židlí a stolů bude probíhat v případě obsluhy personálem před usazením každé nové skupiny zákazníků. V případě obsluhy pouze skrz výdejní okénko minimálně každé 2 hodiny.
- iii. **Provoz**

Provozovatel zajistí, aby jednotlivé stoly na venkovní zahrádce mezi sebou mezi rozestupy alespoň 1metr, u velkých sdílených stolů pak to, aby skupiny hostů mezi sebou měli alespoň 1metr.

b. Fáze 2 – provoz i ve vnitřních prostorách

1. Udržování vysoké hygienické úrovně provozoven (pravidelná dezinfekce ploch a předmětů, s kterými přijde host do kontaktu (kliky, madla, terminály, toalety...). Stejný postup bude proveden též před a po směně, dezinfekce stolů před usazením nové skupiny, pravidelné větrání provozoven, pravidelná kompletní dezinfekce po uzavření, dezinfekce rukou pro hosty, častá sanitace pracovních ploch výčepů a barů.
2. Jasná pravidla pro personál (dezinfekční prostředky pro personál, standardizované postupy a proškolení personálu, monitoring symptomů, nošení roušek je dobrovolné.
3. Doporučení pro bezkontaktní platby a podpora zajištění vybavení provozoven potřebnými terminály (ve spolupráci s MPO, karetními

systemy a dalšími subjekty dle memoranda o podpoře bezkontaktních transakcí a digitalizaci plateb v ČR).

2. Otázky a návrhy řešení v rámci otevírání hospod pro jednotlivé fáze

- a. Jaké jsou důvody, že je otevření rozděleno na 2 fáze? Podle platných předpisů, pokud má provozovna místa k sezení, musí hostům zajistit přístup na WC, takže v řadě případů budou muset do provozoven za tímto účelem vstupovat.
- a. Dvě fáze otevírání stravovacích zařízení 14 dní za sebou přináší pokaždé značné úsilí ve změně režimu, organizace prostoru i množství personálu, přičemž vliv na průběh krize nelze v tomto čase spolehlivě vyhodnotit.
- b.
- c. Z hygienického pohledu provozu restaurace ve vnitřních či vnějších prostorách není rozdíl v rizikosti. Vzhledem k předběžnému termínu otevírání, v praxi využívá v tomto období většina hostů posezení na zahrádkách a vnitřní provozy se příliš nevyužívají, s výjimkou dnů, kdy není počasí k posezení na zahrádce příhodné.
- d. Okamžité placení všech hostů najednou a balení jejich jídla bude často vzhledem k počtu hostů na počet personálu nemožné.
- e. V případě otevření restaurací 8.6. se domníváme, že již není důvod pro snížení kapacity provozoven (odstupy 1 m mezi stoly, maximální počet osob u stolu) pro vnitřní provoz.
- f. V případě otevření restaurací 8.6. se domníváme, že není důvod k omezení provozních hodin na dobu 6:00 – 22:00 hod ve vnitřních prostorech.

Doporučujeme znovu zvážit termíny otevírání provozů veřejného stravování v souvislosti s vývojem situace. První fázi by bylo možno realizovat již na konci dubna, podle epidemiologického vývoje onemocnění v ČR. Druhá fáze upraveného režimu by měla být ukončena nejpozději do srpna s tím, že již v této fázi není nutné omezovat otevírací dobu provozoven.