



Ponowne wznowienie działalności firmy

Wskazówki dla pubów, barów i restauracji

Rząd przedstawił swój plan naprawczy związany z wirusem COVID-19, który ma na celu ochronę źródeł utrzymania, ale w sposób, który jest bezpieczny i który nadal chroni NHS. Jeszcze bardziej złagodzone ograniczenia, a to oznacza, że restauracje, puby i bary mogą zostać ponownie otwarte od 4 lipca 2020 roku.

Przedsiębiorstwa nie mogą działać w taki sam sposób, jak wcześniej. Każda firma musi upewnić się przed jej ponownym otwarciem, że wprowadzone zostały zabezpieczenia pod kątem wirusa COVID-19 i że można utrzymać społeczne zdystansowanie.

Bezpieczna praca

Swoją firmę można ponownie otworzyć tylko wtedy, gdy przestrzegane są wytyczne rządu dotyczące bezpieczeństwa w pracy. Proszę poświęcić trochę czasu na zapoznanie się z odpowiednimi wskazówkami dla swojej firmy.

Ocena zagrożenia

Rząd zaleca przedsiębiorstwom i pracodawcom aby przed ponownym wznowieniem działalności przeprowadzona została pisemna ocena zagrożenia i aby w lokalach widoczne były znaki z komunikatem "Staying COVID-19 Secure in 2020" (Zachowujemy bezpieczeństwo przed wirusem COVID 19 w 2020 r.).

Wytyczne można znaleźć na stronie: www.gov.uk/coronavirus-business-reopening

Społeczne zdystansowanie

Koronawirus (COVID-19) rozprzestrzenia się przechodząc z osoby na osobę, toteż niezbędne jest ograniczenie sposobów jakimi ludzie wchodzi w bliski kontakt ze sobą. Proces ten nazywamy społecznym zdystansowaniem, jest to ważny i skuteczny sposób, aby spowolnić rozprzestrzenianie się wirusa.

Nowo wprowadzone wytyczne dotyczące społecznego dystansowania wyznaczają zasadę "1 - metr - plus". Oznacza to, że pojedyncze osoby mogą zachować od siebie nawzajem odległość jednego metra, pod warunkiem, że wprowadzone są też inne środki,

które ograniczają rozprzestrzenianie się wirusa. Nadal też zaleca się, aby tam gdzie jest to możliwe, zachowywać odległość dwóch metrów.

Na każdej firmie spoczywa prawny obowiązek aby chronić swoich pracowników, klientów i inne osoby dotknięte działalnością zawodową firmy przed ryzykiem zakażenia koronawirusem. Państwa klienci będą chcieli mieć pewność, że państwa firma jest bezpieczna przed wirusem COVID-19 i że ich zdrowie i bezpieczeństwo są traktowane jako sprawa najwyższej wagi.

Kontrola bakterii rodzaju legionella



Jeśli system wodny w Państwa obiekcie pozostawał ostatnio statyczny lub jeśli miał bardzo ograniczone użycie, należy upewnić się, że woda jest bezpieczna, gdy firma ponownie wznowi swoją działalność.

Dostępne są również wytyczne dotyczące zminimalizowania zagrożenia chorobą legionistów - www.haringey.gov.uk/news-and-events/haringey-coronavirus-covid-19-updates/coronavirus-covid-19-business-update/licensing#legionella-control.

Dla klientów

1. W celu wyjaśnienia swoich planów i procedur dotyczących ponownego wznowienia działalności, dobrze jest skorzystać z mediów społecznościowych / witryn / wiadomości e-mail oraz z okna w państwa lokalu, . Klientów należy informować, w jaki sposób zamierzają Państwo zaadresować wszelkie problemy związane ze zdrowiem i bezpieczeństwem, informacje na temat wprowadzonych zmian powinny być aktualizowane, n.p. dni otwarcia lokalu, godziny otwarcia, czekanie w kolejce, nowe sposoby składania zamówień lub obsługiwanie klientów, itp.
2. W celu kontrolowania liczby klientów, zaleca się, aby poprosić klientów o dokonanie rezerwacji przed wizytą.
3. Liczba osób w jednej grupie / rezerwacji jest obecnie ograniczona do członków dwóch oddzielnych gospodarstw domowych (lub tzw. baniek wsparcia) w przypadku spotkań wewnątrz, podczas gdy spotkania na świeżym powietrzu są ograniczone do członków dwóch oddzielnych gospodarstw domowych (lub tzw. baniek wsparcia), lub grupy składającej się z najwyżej 6 osób z dowolnej liczby oddzielnych gospodarstw domowych. Prosimy o upewnienie się, że klienci są świadomi tych ograniczeń.
4. Klientów należy również zachęcać do korzystania z urządzeń do dezynfekcji rąk lub do mycia rąk podczas wchodzenia do lokalu.
5. Klienci, którym towarzyszą dzieci, są zawsze odpowiedzialni za ich nadzorowanie i muszą upewnić się, że dzieci te przestrzegają wytycznych dotyczących społecznego dystansowania.
6. Klientów należy poprosić o podanie swoich danych kontaktowych po wejściu do pubu lub do restauracji – informacje te muszą być przechowywane przez 21 dni. Sposób, w jaki Państwa lokal używa, przechowuje i niszczy dane osobowe musi być zgodny z zasadami RODO.

Wewnątrz i na zewnątrz lokalu

1. Obliczyć także należy maksymalną liczbę klientów, którzy będą w stanie w danym lokalu rozsądnie przestrzegać wytycznych dotyczących dystansowania społecznego (2 m lub 1 m plus z ograniczeniem zagrożenia, jeśli odległość 2 m nie jest możliwa). Pod uwagę wziąć należy całkowitą przestrzeń wewnątrz i na zewnątrz obiektu, konkretne cechy miejsca, takie jak meble, a także prawdopodobne miejsca zawężone jak i obszary wysokiego ruchu.
2. Każdy obiekt powinien też kontrolować kolejkę przed lokalem, tak aby osoby oczekujące w kolejce mogły przestrzegać dystansowania społecznego.
3. W celu pokierowania systemami kolejki, powinni Państwo porozmawiać z innymi sąsiadującymi firmami,.
4. W każdym dowolnym momencie wejście do lokalu jak i liczba klientów powinny być kontrolowane i ograniczone, tak aby bezpiecznie utrzymywać system dystansowania, n.p. poprzez rezerwację lub oznakowania dotyczące dystansowania.

5. Tam, gdzie i jeśli jest to możliwe, w lokalu należy wprowadzić system jednokierunkowy w celu złagodzenia naruszeń dotyczących zachowania odległości.
6. Miękkie lub znajdujące się wewnątrz place zabaw powinny pozostać zamknięte.
7. Należy się także upewnić, że wszystkie obszary zewnętrzne – jeśli są zadaszone – mają wystarczającą wentylację.

Usługi gastronomiczne

1. W celu zredukowania ryzyka zakażenia, zminimalizować należy samoobsługę klientów w przypadku żywności, sztuców oraz przypraw lub dodatków do żywności. Sztuce lub dodatki należy zapewniać tylko wtedy, gdy serwowane jest jedzenie.
2. Najlepiej podawać przyprawy lub dodatki jedynie w opakowaniu jednorazowego użytku. Trwałe pojemniki na przyprawy muszą być dokładnie czyszczone po każdym użyciu.
3. Należy też zredukować liczbę powierzchni dotykanych zarówno przez pracowników, jak i przez klientów. Na przykład, prosząc klientów, aby pozostali przy stoliku, jeśli to możliwe, lub aby nie opierali się na ladzie podczas odbierania jedzenia na wynos.
4. Klientów powinno się też zachęcać do bezdotykowego zamawiania przy stoliku, jeśli jest to możliwe, n.p. poprzez korzystanie z aplikacji w telefonie.
5. Tam, gdzie jest to możliwe, do płatności bezdotykowych należy zachęcać dostosowując lokalizację czytników kart do wytycznych dotyczących społecznego dystansowania.
6. W celu zapewnienia społecznego dystansowania, w stosownych przypadkach zminimalizować należy kontakt między pracownikami a klientami w punktach obsługi poprzez użycie ścianek przy kasach lub ladach.
7. Zaleca się, aby przy każdym stoliku znajdował się środek dezynfekujący do rąk.
8. Obsługa klientów powinna być dostosowana w sposób pozwalający na jak najmniejszy kontakt pracowników z klientami.
 - a. W miarę możliwości, klienci powinni być obsługiwani przy stolikach wewnątrz wraz z zastosowaniem dalszych środków, takich jak przydzielanie jednego pracownika na stół.
 - b. Należy również zachęcać do obsługiwania stolików na zewnątrz, aczkolwiek na zewnątrz klienci mogą stać, pod warunkiem, że zachowują dystans społeczny.
 - c. W miejscach, gdzie nie da się uniknąć obsługi przy barze lub ladzie, klientom należy uniemożliwić pozostanie przy barze lub ladzie po złożeniu zamówienia.
9. Personel powinien zbierać i zwracać puste szklanki / talerze, itp. do baru.
10. Zminimalizować należy również kontakt między pracownikami kuchni a pracownikami z przodu obiektu.
11. W miarę możliwości zachęcać także należy do obsługiwania klientów w miejscach na zewnątrz, np. zwiększyć liczbę miejsc siedzących na zewnątrz lub liczbę punktów obsługi.

Rozrywka

1. Rozrywka powinna być bardzo starannie zaplanowana. Lokale nie powinny zezwalać na żadne występy na żywo. Jeśli planują Państwo odtwarzać muzykę lub pokazywać gry sportowe, ludzie nie powinni być zmuszeni do podnoszenia głosu, aby móc prowadzić rozmowę.
2. Miejsca na rozrywkę wewnątrz należy zmienić w taki sposób, aby klienci mogli siedzieć i nie musieli stać. Na przykład, parkiety do tańca można zamienić na miejsca siedzące dla klientów.

3. Jeśli to możliwe, należy też zachęcać do online zakupu biletów w celu rozrywki oraz do płatności online lub metodą zbliżeniową.
4. W razie potrzeby należy jasno poinformować klientów o ustaleniach dotyczących rozrywki i nadzorować ten proces poprzez zatrudnienie dodatkowego personelu.

Toalety dla klientów

1. Należy też używać znaków lub plakatów w celu zwiększenia świadomości dobrej techniki mycia rąk, potrzeby zwiększenia częstotliwości mycia rąk i unikania dotykania twarzy, a także kasłania lub kichania do chusteczki higienicznej, która jest następnie bezpiecznie wyrzucona do kosza, lub w rękaw, jeśli chusteczka nie jest dostępna.
2. W miejscach, w których zwykle tworzą się kolejki należy wziąć pod uwagę stosowanie oznakowania dotyczącego dystansu społecznego, oraz przyjęcie zasady ograniczonego wejścia, z systemem "1 do środka a 1 na zewnątrz" (unikając jednocześnie tworzenia dodatkowych "wąskich gardeł").
3. Należy zaoferować bezpieczną i praktyczną dezynfekcję rąk dostępną przy wejściu do toalet oraz zapewnić odpowiednie wyposażenie do mycia rąk, w tym bieżącą wodę i mydło w płynie oraz odpowiednie opcje suszenia (ręczniki papierowych lub suszarki do rąk).
4. Polityka czyszczenia toalet powinna być jasno widoczna z wywieszonym harmonogramem czyszczenia, który jest na bieżąco aktualizowany.
5. Toalety powinny być częściej czyszczone. Używać należy zwykłych środków czyszczących, zwracając przy tym uwagę na powierzchnie często dotykane rękoma oraz wziąć pod uwagę użycie jednorazowych ściereczek lub rolki papieru do czyszczenia wszystkich twardej powierzchni.
6. We wnętrzach należy zachować dobrą wentylację. Należy również zapewnić większą liczbę pojemników na śmieci oraz stosować częstsze zbieranie śmieci.

Personel

1. Przeprowadzić należy też ocenę ryzyka, aby upewnić się, że wprowadzone zostały skuteczne kontrole w celu zmniejszenia ryzyka zakażenia koronawirusem. Musi to obejmować pracowników, klientów i inne osoby mające do czynienia z Państwem firmą. Jeśli zatrudniają Państwo pięciu lub więcej pracowników, muszą Państwo zarejestrować przeprowadzenie oceny ryzyka.
2. Czy pracownikom potrzebne są ŚOI? Jeśli tak, muszą Państwo wówczas mieć w swoim posiadaniu odpowiednie środki.
3. W miejscach serwowania lub w punktach kasowych należy korzystać ze ścianek .
4. Należy upewnić się, że personel regularnie myje ręce przez co najmniej 20 sekund i że istnieją wystarczające zapasy mydła, środków do dezynfekcji rąk i ręczników papierowych do suszenia rąk.
5. Należy również czasowo dopasować godziny przybycia i wyjścia.
6. Należy zredukować liczbę osób, z którymi każda osoba ma kontakt, poprzez użycie systemu "stałych grup lub partnerów". Określeni pracownicy powinni być przypisani do danych obszarów.
7. Pomieszczenia ogólnodostępne dla pracowników, np. miejsca na przerwę, pokoje pracownicze powinny przestrzegać zasad społecznego dystansu, również korzystanie ze wspólnych przyborów kuchennych i sprzętu powinno zostać zminimalizowane.

8. Personelowi wykazującemu objawy zakażenia koronawirusem nie należy pozwolić przyjść do pracy. Pracownicy powinni być zachęceni do zaaranżowania testu na wymaz, aby sprawdzić, czy zostali zakażeni wirusem www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19
9. Personel powinien przebierać się w miejscu pracy, korzystając z odpowiednich obiektów / przebieralni, gdzie można przestrzegać zasad dotyczących higieny i zdystansowania społecznego.