

## **Drodzy Goście,**

Wasze zdrowie i bezpieczeństwo są dla nas najważniejsze, dlatego też przygotowaliśmy nową procedurę „bezpieczna restauracja”, który wprowadza najwyższe standardy w kwestii zachowania higieny i związanej z tym organizacji działania Browaru Port Gdynia.

Chcemy, abyście odwiedzając Browar Port Gdynia mieli Państwo pewność, iż dołożymy wszelkich starań, by zachować wysoki poziom usług przy jednoczesnej dbałości o bezpieczeństwo i zdrowie. Procedura została skonsultowana z lokalnym oddziałem Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Jeśli nie akceptują Państwo poniższego Regulaminu, wiążę się to z brakiem możliwości skorzystania z usług Restauracji i wejścia na teren Browaru.

## **REGULAMIN „BEZPIECZNA RESTAURACJA”**

### **RESTAURACJA**

- Mierzenie temperatury bezdotykowym termometrem przy wejściu do restauracji każdego Gościa (anonimowo, bez rejestracji zapisu),
- Stan podgorączkowy (temperatura pow. 37,5 stopnia Celsjusza) i objawy chorobowe, jak kaszel, problemy z oddychaniem, bóle mięśni, utrata smaku lub węchu, uniemożliwiają przyjęcie Gościa do obiektu.
- Stosowanie przez pracowników obsługi restauracji maseczek/przyłbic ochronnych i rękawiczek.
- Obowiązkowe noszenie przez Gości wchodzących na teren restauracji maseczek/przyłbic ochronnych. W przypadku przeciwwskazań lekarskich konieczne będzie okazanie zaświadczenia wystawionego przez stosownego lekarza.
- Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni lady barowej, poręczy, terminali, krzeseł, stolików, stołów, porcelany, tac, itp., wyparzanie sztućców, po każdym Gościu.
- Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami / krzesłami w salach restauracyjnych.
- Wprowadzenie ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do lady barowej, zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce.
- Ograniczenie do minimum czasu Gościa przy ladzie.
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości na terenie obiektu.
- Szczegółowa dezynfekcja toalet.

### **PRACOWNICY**

- Bezwzględne przestrzeganie pracy w maseczkach/przyłbicach ochronnych, rękawiczkach, czepkach, odzieży ochronnej, częste dezynfekowanie urządzeń, mycie rąk, przez wszystkich pracowników znajdujących się w przestrzeni, w której może nastąpić kontakt z Gośćmi.
- Szkolenia pracowników z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa. Prowadzenie kampanii informacyjnej dotyczącej procedury.
- Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego pracownika do pracy, w przypadku stanu podgorączkowego (temperatura pow. 37,5 stopnia Celsjusza) i objawów chorobowych oddelegowanie pracownika do domu.
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników – łatwo dostępny i widoczny dozownik na zapleczu restauracji.
- Wprowadzenie dodatkowej dezynfekcji przestrzeni wspólnych pracowników – szatni, kuchni, magazynów.
- Przebywanie w pomieszczeniach, tam gdzie jest to możliwe do 2 osób i/ lub zachowanie bezpiecznej odległości.