



PROTOCOLLO SANITARIO RISTORAZIONE – MANUALE DI GESTIONE

PREMESSO CHE

L'attuale situazione sanitaria legata all'infezione da COVID-19 impone una serie di procedure straordinarie per limitare la diffusione del virus e garantire la sicurezza di lavoratori ed avventori in ogni luogo ed attività commerciale, riteniamo sia necessario stabilire un protocollo sanitario condiviso che sia il risultato della sintesi tra esigenze sanitarie, fattibilità commerciale, sostenibilità economica e funzionalità dei processi aziendali.

TUTTO CIO' PREMESSO

Di seguito la proposta di un protocollo sanitario suddiviso in sei fasi che tengono conto sia di precise esigenze sanitarie che di pressanti necessità lavorative basandosi su un semplice principio di base "Al ristorante come a casa".

RISTORAZIONE FASE 2 – PROTOCOLLO SANITARIO SMART

1. ORGANIZZAZIONE LAVORO

- 1.1 REGISTRO PRENOTAZIONI – Il registro dovrà riportare ogni prenotazione riportando i nominativi dei commensali in maniera individuale, specificando la tipologia della prenotazione (es. nucleo familiare, coppia, amici, lavoro), orario di arrivo, orario di uscita. NOTE: Il registro potrà essere cartaceo o digitale – il numero delle prenotazioni per ogni turno dovrà rispettare il numero dei coperti disponibili nel rispetto delle distanze di sicurezza.
- 1.2 ACCOGLIENZA CLIENTI – Il gestore del locale dovrà indicare le zone di attesa disponendo appositi segna passi, ovvero, adibire una zona in cui sostare in sicurezza in attesa di prendere posto al tavolo assegnato.
- 1.3) RILEVAZIONE TEMPERATURA – Ogni commensale dovrà essere sottoposto alla rilevazione della temperatura attraverso apposito dispositivo digitale a distanza.
- 1.4) DISPONIBILTA' DPI PER CLIENTI – All'ingresso di ogni locali dovrà essere reso immediatamente disponibile gel disinfettante e, a richiesta del cliente, mascherine sanitarie e guanti.
- 1.5) SEGNALETICA INFORMATIVA OBBLIGATORIA – All'interno di ogni locale dovranno essere esposti in maniera ben visibile cartelli informativi con le indicazioni delle pratiche corrette da osservare.

2. GESTIONE SALA E COPERTI

- 2.1) DISTANZE DI SICUREZZA TRA TAVOLI E FRA PRENOTAZIONI DISTINTE: Per la disposizione dei tavoli è opportuno distinguere tra i lati occupati da commensali e quelli liberi:
- Per i lati occupati da sedute: la distanza da tenere sarà di almeno 1,8 metri. In tal caso considerando che una seduta occupa una profondità di 40 cm, sarà necessario garantire un distanziamento di almeno 1 mt. tra spalliere delle sedie occupate;
 - Per i lati liberi da sedute bisognerà garantire almeno 1 metro di distanza tra i tavoli.
- Tale distanza potrà essere diminuita ricorrendo ad apposite barriere in materiale lavabile e sanificabile di altezza non inferiore a 1,8 mt e larghezza minima variabile tra mt. 1,20 e 1,50 metri a seconda della larghezza del tavolo utilizzato, ed in caso di sistemazione in spazi all'aperto dei tavoli;



MOVIMENTO IMPRESA

EMERGENZA CORONAVIRUS

2.2) DISTANZE DI SICUREZZA TRA PERSONE: Viene dato per assunto che persone che arrivano in un locale con la medesima prenotazione (magari con lo stesso mezzo di trasporto) siano in condizione di sedere allo stesso tavolo senza distanziamento e barriere separatorie esattamente come si comporterebbero nella propria vita privata, a meno che non vi sia specifica richiesta da parte degli stessi. NOTE: per ogni prenotazione potranno essere accolti un massimo di otto commensali tra adulti e bambini.

2.3) DISTANZIAMENTO TRA COMMENSALI: si ritiene che i commensali che siedano allo stesso tavolo prenotato facciano parte dello stesso nucleo familiare o di nuclei comunque in contatto (parenti, amici). Tali commensali saranno comunque sistemati in tavoli che prevedono un massimo di 8 coperti incluso bambini. Essendo i commensali sistemati sui lati opposti del tavolo ed avendo i tavoli una larghezza di 70-80 cm, considerando almeno 20 cm. di distanza della sedia dal tavolo, i commensali non si troveranno mai ad una distanza inferiore ad 1 mt.

2.4) SPAZI ALL'ESTERNO: le distanze di cui sopra

3) MODALITA' DI SERVIZIO

3.1) PERSONALE DI SALA: Il personale di sala dovrà operare con mascherine e guanti rispettando le distanze di sicurezza con i clienti.

3.2) TIPOLOGIE MENU' CONSENTITE: I menù potranno essere di due tipologie:

- a) CARTACEI (solo se previsti per singolo utilizzo o plastificati/sanificabili)
- b) DIGITALI (QR Code/App che i clienti possano consultare sui propri device).

3.3) MODALITA' DI SERVIZIO: I clienti dovranno essere serviti con posate imbustate, tovaglie e tovaglioli monouso. Ai tavoli dovranno essere presenti salviette sanificanti confezionate e monouso. A richiesta saranno disponibili anche piatti monouso.

NOTE: In caso di utilizzo di tovagliato in tessuto lo stesso dovrà provenire utilizzo da Lavanderie che garantiscono certificazione RABC su ogni pezzo.



**MOVIMENTO
IMPRESA**

EMERGENZA  CORONAVIRUS

3.4) SANIFICAZIONE TAVOLI E SEDIE: Tavoli e sedie dovranno essere igienizzati dal personale addetto dopo ogni cambio prenotazione.



MOVIMENTO IMPRESA

EMERGENZA CORONAVIRUS

4) GESTIONE LOGISTICA

4.1) SPOSTAMENTI ALL'INTERNO DEL LOCALE (necessità di andare in bagno o altro) i commensali dovranno indossare i dispositivi di sicurezza (mascherina e guanti) a meno che l'attività in questione non riesca a stabilire delle vie preferenziali che garantiscano il passaggio a distanza di sicurezza di tutti gli ospiti. L'utilizzo dei bagni sarà regolato dal personale addetto onde evitare soste di persone provenienti da tavoli diversi in spazi ristretti.

4.2) ACCESSO AL BANCONE BAR Durante l'orario di apertura dell'esercizio commerciale sarà consentito il ritiro di consumazioni al banco bar solo se ci saranno le condizioni di sicurezza necessari: area sgombra e distanza di un metro garantita. La somministrazione dovrà essere effettuata con guanti e mascherine e potrà essere consumata sul posto solo se esiste la possibilità di assegnare al cliente uno spazio sicuro.

4.3) CHIUSURA CONTI Lo scontrino dovrà essere portato direttamente al tavolo. Il personale di servizio avrà l'onere dell'incasso sia per i pagamenti cartacei che per pagamento con moneta elettronica. I clienti potranno recarsi in cassa solo in caso di necessità, previa verifica della praticabilità dei percorsi. Qualora fosse strettamente necessario, i clienti saranno accompagnati alla cassa verificando che ci siano le condizioni adatte al suddetto spostamento.

5. IGIENIZZAZIONE DEI LOCALI

-5.1 DISINFEZIONE QUOTIDIANA AMBIENTI Prima e dopo ogni servizio(pranzo e cena) ogni superficie sarà trattata con prodotti certificati (Pavimenti, tavoli, sedie, pareti divisorie).

6. PERSONALE DI SERVIZIO E SICUREZZA SUL LAVORO

-6.1 RILEVAZIONE TEMPERATUREA CORPOREA: Il personale di servizio dovrà sottoporsi all'inizio di ogni turno alla rilevazione della temperatura corporea.

-6.2 DOTAZIONE ED UTILIZZO OBBLIGATORIO DPI: Ogni lavoratore sarà fornito dei DPI personali e dovrà aver cura della propria igiene personale.

-6.3 POSTAZIONI DI LAVORO IN SICUREZZA: All'interno del locale saranno identificate postazioni di lavoro per ogni settore e percorsi che garantiscano la distanza di sicurezza tra ogni dipendente.