



**ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH
PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR**



**ASOCIACE MALÝCH A STŘEDNÍCH PODNIKŮ A ŽIVNOSTNÍKŮ ČR
ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ A SLADOVEN
SVAZ MĚST A OBCÍ ČR
FRANŠÍZA BERNARD PUB**

ve vzájemné shodě předkládají vládě

Doporučení pro zajištění správné hygienické praxe při otevření gastro provozoven v době pandemie Covid-19

Dovolujeme si předložit Vládě ČR doporučení pro zajištění správné hygienické praxe při otevření gastronomických provozoven v době pandemie Covid-19.

Otázka změn současných opatření souvisejících s prevencí šíření COVID-19 se stala v České republice předmětem zásadní debaty a další kroky vedoucí ke změnám současných opatření budou výše zmíněné organizace požadovat výhradně na základě relevantních epidemiologických dat a s ohledem na dopady na cílové skupiny MSP a OSVČ.

V rámci vlastního projektu AMSP ČR „MOJE RESTAURACE“ (www.moje-restaurace.cz), kde je ca 3000 kontaktů na menší restaurace, hospody, výčepy apod. spolupracujeme také s asociací APRON a franšízou Bernard Pub a Bernard Bar, dlouhá léta i Českým svazem pivovarů a sladoven, dále s Asociací kuchařů a cukrářů, Asociací lahůdkářů, Ovocnářskou unií, Zelinářskou unií a dalšími... Na základě podnětů od majitelů restaurací bychom chtěli prosadit některé návrhy související s otevřením hospod a restaurací. **Náš hlavní zájem je dát jasné a srozumitelné instrukce i pro MALÉ PROVOZY.**

Přesné hygienické podmínky pro spuštění provozu známe min. 2 týdny před otevřením, aby si provozy byly schopny vše zajistit.

Předkládáme Vám konkrétní plán a postupy pro menší provozy. Věříme, že i nám budete naslouchat a že se podaří společně vypracovat kvalitní materiál pro podnikatele, podle kterého budou moci postupovat v době příprav na znovuotevření, která se nám nyní zkrátila čili není času nazbyt.

Tento dokument vznikl s cílem **připravit jednoduchá a praktická doporučení pro personál gastro provozoven (restaurací, hospod a dalších typů podniků) a pro návštěvníky těchto podniků.** Cílem těchto doporučení je minimalizovat riziko nákazy koronavirem při provozování těchto podniků.

Navržená doporučení vychází z návrhů již dříve prezentovaných Hospodářskou komorou, Asociací hotelů a restaurací a Svazem obchodu a cestovního ruchu, **doplňená a upravená odborníkem na provoz gastro podniků a pivovarnictví a konzultovaná s odborníky na straně provozovatelů gastro podniků, jejich významných dodavatelů a Českým svazem pivovarů a sladoven.**

Navržená doporučení mají za cíl minimalizovat rizika přenosu infekce v gastronomických provozovnách, zajistit co nejvyšší ochranu hostů a personálu provozoven a současně **zavést jen taková opatření, která jsou reálně splnitelná a jejichž dopad na podnikatelskou činnost provozoven nebude zničující.** Navržená doporučení jsou stejná pro obě fáze otevírání provozoven (zahrádky i vnitřní prostory).

Obecně navrhuje zadat **jen minimum povinných pravidel a většinu formulovat jako doporučení.** Vycházíme z toho, že provozovatelé budou mít zájem vytvořit co nejbezpečnější prostředí pro svoje zákazníky i pro personál.

Pro dosažení vysoké míry bezpečnosti bude nutné i **zodpovědné chování hostů.** Proto navrhuje, aby část opatření byla směřována na hosty provozoven a jejich zodpovědnost, protože není v moci provozovatelů si toto chování vynutit.

ČSPS vytvořil platformu významných dodavatelů pro gastro provozovny pod projektem „Zachraň hospodu“. Na této platformě se intenzivně připravuje **Kodex bezpečné provozovny**, který bude zahrnovat finální podmínky vlády pro provoz podniků a další doporučení pro vytvoření co nejbezpečnějšího prostředí. Partneři platformy zajistí komunikaci těchto pravidel směrem k provozovatelům gastro podniků. Provozovatelé, kteří se zaváží Kodex dodržovat budou moci používat označení Bezpečné provozovny, které bude vytvořené touto platformou pro komunikaci ke spotřebitelům. Provozovny dostanou zpracovaný Návod, jak postupovat, aby splnily všechna povinná i doporučená pravidla. Návod bude zpracovaný i formou videa. Partneři zajistí také (na vlastní náklady) komunikaci Kodexu směrem k veřejnosti. Tím bude vytvořen velký tlak na dodržování hygienických opatření v gastro provozovnách.

Uvedená opatření jsou navržená jako:

- **Závazná opatření**, za jejich nedodržení může hrozit provozovateli, personálu nebo hostovi.
- **Doporučená opatření**, která snižují riziko infekce.

A) Provozovna:

Závazná opatření:

- Označení provozovny, že dodržuje hygienická pravidla dle nařízení vlády. Označení může být splněno komunikací Kodexu bezpečné provozovny (bude formou piktogramů shrnovat pravidla dle vládního nařízení, případně rozšířená o další doporučení).
- Vzdálenost mezi stoly/ „skupinkami“ hostů min. 1 metr ve vnitřních prostorách, a min. 50 cm na zahrádkách. Provozovatel zodpovídá za rozmístění stolů, označení míst k sezení (např. u větších stolů).
- Zajistit dostupnost dezinfekčních prostředků na ruce pro hosty a personál (vstup do provozovny, toalety, kuchyně, zázemí personálu).

Doporučená opatření:

- Zajistit pravidelné větrání provozoven
- Doporučení používat co nejvíce bezkontaktní způsob placení/objednávání

- K prezentaci nabídky jídel a nápojů používat jiné formy než tištěný jídelní lístek. Např.: tabule, webové stránky, obsluhu apod. Tištěné jídelní lístky poskytovat pouze na vyžádání. Provádět dezinfekci rukou (i v rukavicích) po manipulaci s jídelními lístky.

B) Dezinfekce povrchů

Závazná opatření:

- Zavést pravidla pravidelné dezinfekce povrchů a vést evidenci o jejich provádění.
- Zakázat vstup dodavatelů do zázemí provozovny. Toto pravidlo se nevztahuje na techniky a obchodníky, kteří zákaznicky servisují, protože pomáhají řešit technické problémy zákazníků/provozoven a současně se mohou podílet na osvětě správného dodržování hygienických pravidel provozovnou. Vstup těchto pracovníků umožnit pouze v ochranných pomůckách: rouška, rukavice.

Doporučená opatření:

- Používat dezinfekce s virocidním a baktericidním účinkem
- Doporučená pravidla dezinfekce povrchů:
 - Před každou směnou: pracovní plochy v kuchyni, toalety, stoly a židle pro hosty.
 - 1x za hodinu v době provozu: všechny kliky, toalety (obecně plochy a předmět, se kterými přichází host do kontaktu), výčepní pulty a další místa, kde se odkládá špinavé nádobí a sklo.
 - Po každém uvolnění stolu: stoly pro hosty a opěrky židlí, vše, co se případně umísťuje na stůl (nabídky, čisté prostírání apod.)
 - po každém kontaktu se špinavým nádobím, sklem nebo po použití hostem: podnosy na roznášení skla, kořenky a dochucovadla podaná na vyžádání hosta, atd.
- Stoly doporučujeme nechat zcela prázdné (bez reklamních a nabídkových materiálů, bez podtáček, bez dochucovadel, příborů umístěných v zásobnících apod.). Doporučujeme používat pouze jednorázové ubrusy nebo prostírání. Nebo je vyměnit po každém hostovi.
-
- Pro výčepní zařízení stačí dodržovat standardní kroky péče o kvalitu a hygienu (pravidelná sanitace, proplachování pitnou vodou denně, čistota výčepního kohoutu atd.)
-
- Zvýšenou péčí je potřeba věnovat mytí skla

Situace na provozovnách

- Naprostá většina provozoven používá pro mytí skla tzv. spalboy s mytím ve studené vodě.
- Pouze malé % provozoven je vybavené myčkou na mytí skla.
- Používání jednorázových plastových kelímků plošně by znamenalo jejich nedostupnost a dramatické zvýšení nákladů provozoven (i ceny kelímků). A také ekologický dopad není zanedbatelný.

Naše doporučení:

- tam, kde je to možné, používat mytí horkou vodou v myčkách k tomu určených za použití vhodných detergenčních prostředků. Po umytí přenést dezinfikovanou rukou na výčepní pult do tzv. čisté sekce.
- v ostatních provozovnách používat k mytí „spalboy“: zajistit každé 2 hodiny vypláchnutí mycí části a použít nový atestovaný mycí prostředek. Důvodem je maximálně možnou mírou zajistit dezinfekční účinek z mycího prostředku a čistotu mycí lázně.

Pro info: jedno mytí sklenice do mycí lázně dodá cca 0,25 litrů čisté vody. Při umytí cca 100 sklenic za den (výtoč 15 hl/měsíc) se mycí lázeň vymění cca za 2 hodiny.

- Postup mytí: nejdříve oplach sklenice, potom mytí na kartáčích a znovu oplach. Jedna ruka je tzv. špinavá, tedy sahá na špinavé sklo a druhá se používá na sklo již umyté.
Použití proudu vody pro oplach má velmi dobré účinky na odstranění bakterií a virů z povrchu skla.
- Po odstávce nechat odtéct vodu z potrubí.

C) Personál provozoven

Závazná opatření:

- proškolení na zavedená hygienická opatření (zajišťuje provozovatel restaurace) a znalost těchto opatření (personál)
- každý pracovník potvrdí na začátku pracovní směny svým podpisem, že nemá příznaky onemocnění a že v jeho společné domácnosti nebyla nikomu nařízena karanténa, provozovatel vede evidenci těchto potvrzení
- používání ochranných prostředků (zakrytí úst a nosu, použití jednorázových rukavic) během pracovní doby pro personál, který přichází do kontaktu s hosty a s potravinami
- používání pracovního oděvu odlišného od občanského oděvu.
- provádění pravidelné dezinfekce rukou (i v rukavicích), vždy po manipulaci s hotovostí a po kontaktu se špinavým nádobím

Doporučená opatření:

- proškolení personálu na HACCP (zajišťuje provozovatel restaurace)
- pro zakrytí úst a nosu používat roušky nebo jiné prostředky, které zajišťují oboustrannou ochranu
- provozovnám, které mají dostatečnou kapacitu personálu, doporučujeme rozdělení obsluhy na pracovníky, kteří jídlo přinášejí a ty, kteří ho ze stolů sklízí.

D) Pravidla pro hosty

Závazná opatření:

- Dodržovat opatření provozovatele, která zajišťují min. vzdálenost mezi stoly/mezi „skupinkami“ hostů. Zachovávat sociální odstup nejen u stolu, ale i při pohybu v provozovně.
- Nechodit do gastro podniků, pokud mám příznaky onemocnění nebo někomu ze společné domácnosti byla nařízena karanténa.
- Používání dezinfekce na ruce. Vždy při příchodu do provozovny. Po použití toalety. Po placení hotovostí nebo stravenkami. Po použití menu. Doporučujeme hostům používat v těchto situacích vlastní dezinfekci na ruce.

Doporučená opatření:

- V gastro provozovnách (uvnitř a na zahrádkách) nemusí hosté používat ochranu úst a nosu. Doporučujeme ochranné prostředky sundávat pouze v místě konzumace (u stolu, baru apod.) a

nasazovat je při pohybu po provozovně (např. cestou na toaletu). Dodržovat zásadu kýchní/kašláni do rukávu, pokud nemám nasazenou ochranu úst a nosu.

- Dávat přednost bezhotovostní platbě.

Další požadavky:

1. **ODPUŠTĚNÍ odvodů na sociální pojistné kvůli zachování cash flow.** Spolu s nájmy je to hlavní věc, co teď menší gastroprovozy trápí a na co nebudou peníze. Odklad nepomůže, jde jen o oddálení problému v čase. Programy na úlevu na nájmu mají již mnohá města, za což děkujeme.
2. **Program Antivirus - podpořit ty, co udrželi lidi zaměstnané - viz avizované a firmami očekávané písm. C programu Antivirus.** Dosavadní podoba programu a jeho 5 režimů pod body A a B je složitá a nepřehledná, je třeba se na něj dívat očima malého podnikatele, který nemá týmy lidí na veškerou agendu jako velké firmy. Požadujeme i pro příspěvkové organizace měst a obcí nebo provozovny, které to mají jako vedlejší hospodářskou činnost.
3. **Přímá finanční pomoc** restauracím, hospodám a minipivovarům, která zabrání hromadnému ukončování jejich činnosti.
4. **Dotace na podporu opětovného rozjezdu hospod a restaurací,** zejména na menších městech a vesnicích, například ve formě finanční podpory kulturních a společenských akcí v těchto zařízeních.
5. **Apel na obce i soukromé pronajímatele,** aby umožnili odložit, případně (částečně) odpustit nájemné provozovně, které museli kvůli mimořádným opatřením přerušit svou činnost.
6. **Podpora obcí při rychlém otevírání zahrádek a odpuštění nájmu** a poplatků souvisejících s provozováním zahrádek ze strany obcí. Vstřícnost měst a obcí v případě požadavků na větší plochu letních zahrádek kvůli dodržování odstupů hostů po omezenou dobu (letní sezóna 2020).

Za AMSP ČR:

Ing. Karel Dobeš, v.r.

Předseda představenstva

ZA ČSPS:

Ing. František Šámal, v.r.

Předseda ČSPS

Za SMO ČR:

Ing. František Lukl, v.r.

předseda

Za BERNARD PUB franšizu:

Ing. Aleš Pavlík