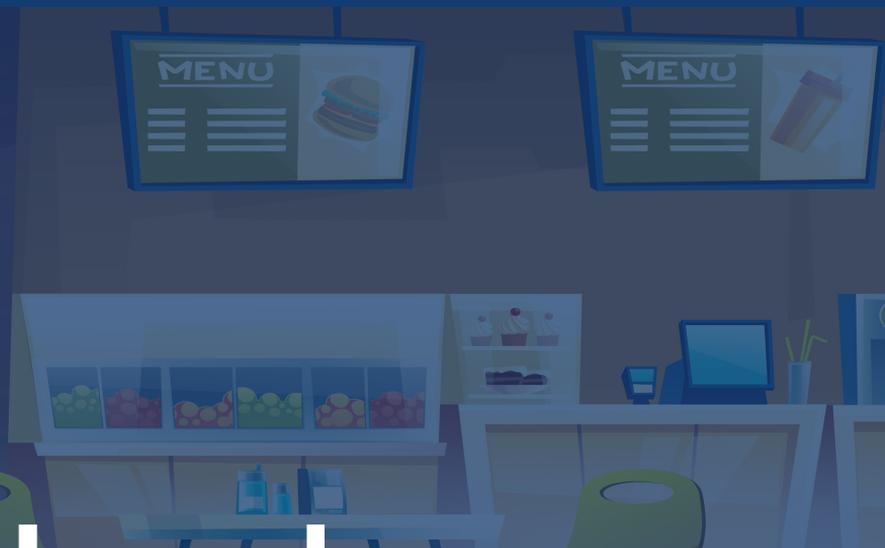


Cartilha

COMO RETOMAR AS ATIVIDADES

RECOMENDAÇÕES E CUIDADOS PARA
UMA REABERTURA SEGURA DE BARES E
RESTAURANTES DIANTE DA CRISE



abrasel

Abril -2020

Novas Relações

Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no setor de bares e restaurantes. Evitar contaminação por vírus e bactérias e manter tudo higienizado são práticas do dia-a-dia nesses negócios.

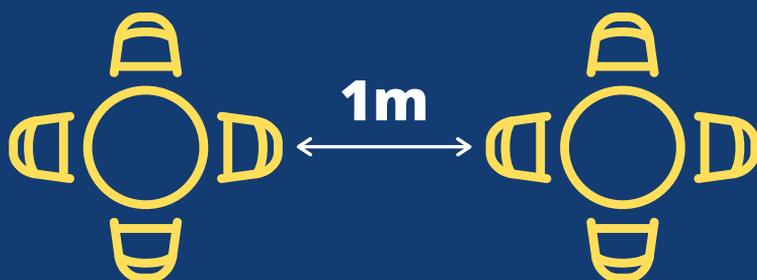
Mas hoje é preciso redobrar os cuidados não só na operação de cozinha, salão e demais ambientes como também nas relações entre as pessoas. É preciso ter novas regras de convivência entre os funcionários, entre funcionários e clientes e também nas relações cliente-cliente dentro do estabelecimento.

Nesta cartilha estão recomendações para uma reabertura segura, assim que isso for permitido em sua cidade.



Adequação das instalações

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas.



2 - Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividir em turnos.

3 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.

Adequação das instalações (cont.)

4 - Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto.

5 - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

6 - Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente.

O pagamento

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.
- Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.
- Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes

Adequação das instalações (cont.)

7 - Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.

8 - Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.

9 - Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso.

10 - Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

11 - Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização dos alimentos crus. Frutas, legumes e verduras devem ser sanitizados previamente. Existem produtos específicos no mercado. Ou use uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml (veja no rótulo se pode ser usada para alimentos) para 1 litro de água. Deixe os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente.

Adequação das instalações (cont.)

Restaurantes a quilo

Os bufês a quilo têm um desafio maior na reabertura. Adaptar os procedimentos é vital para manter a confiança dos clientes.

Considere algumas mudanças:

- Disponibilize luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam.
- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% na entrada do bufê.
- Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.
- Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1m entre as pessoas.
- Disponha os temperos em sachês.
- Repense o cardápio para a nova situação.

Orientações para a equipe

12 - O uso de máscaras pelos colaboradores fica a critério do estabelecimento (segundo as últimas normas da Anvisa), mas seguindo também a legislação local. Se decidir promover o uso, deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

13 - Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.

14 - Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

15 - O colaborador deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.

16 - Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

Orientações para a equipe (cont.)

17 - Faça reuniões de alinhamento todo dia. Use a ferramenta do DDS (Diálogo Diário de Segurança) e reforce as medidas para os colaboradores.

18 - Fale da importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e reforce a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes. Demonstre que é possível ser amistoso sem abraços ou apertos de mão .

19 - Oriente os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as fake news tomem conta do noticiário interno.

20 - Você pode designar um funcionário para repassar as informações aos colegas. Todo dia um colaborador diferente pode ser o encarregado, isso reforça o espírito de equipe.

21 - O colaborador deve ser o centro do cuidado por parte dos proprietários ou gerentes. Eles devem ter toda a atenção. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre sempre que trabalho em equipe é fundamental. Avalie permitir que funcionários administrativos pratiquem o home office (trabalho a partir de casa).

Orientações para os clientes

22 - Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

23 - Oriente os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.

24 - Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.

25 - Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.

26 - Se a legislação local exigir que os clientes usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer), avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.

Mais informações em:

abrasel

www.abrasel.com.br

ou pelo whatsapp
(31) 98471-2253